



【foR-Fプロジェクト】

ゲノム科学・技術を援用した栽培・発酵好適性イネ系統の開発基盤研究

(食農学類：松田幹 (代表)・松岡信・小山良太・藤井力・高橋秀和・吉田英樹・菅波眞央, 客員教授：北野英己・吉田晋弥)

研究の目的・概要

1. 福島県の地域課題として
震災からの復興の加速とその後の地域開発において、一次産業とその関連産業の再生と振興は重要。地域で栽培できる優良系統のイネ品種開発の基盤。
2. 国策としても
米を素材とした発酵醸造食品は気候風土の適性から東アジアを中心に発展。特に麹カビ (*Aspergillus oryzae*) を使った発酵醸造技術は日本がリード。味噌・醤油・日本酒など日本食・食文化の海外普及と継承は国策の一つ。
3. 地域・社会ニーズ
長い歴史を持つ発酵醸造関連の企業が多く伝統の味や製法を伝承。発酵醸造食品の消費も多く地域独自の発酵醸造文化。イネ種子 (米) は麹 (粃) 製造の素材、麹 (粃) 製造は発酵醸造の鍵工程。栽培農家にとって栽培好適で (コスパが高く栽培しやすい) 醸造家にとっても発酵好適な (高品質で高歩留まりが期待できる) 米
4. 学術的な価値
植物バイオマス (デンプンやセルロース) を真菌類が分解して糖化する過程の理解は、生態系における炭素循環制御やバイオマスの再生エネルギー利用などのための学術的基盤となる

