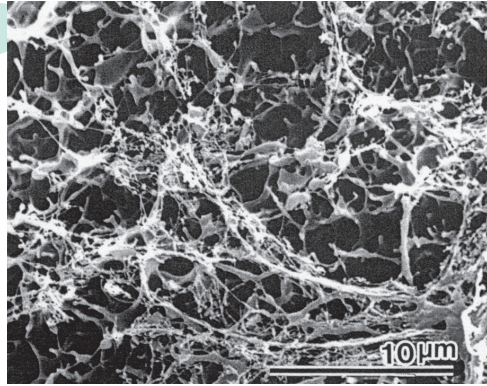


こんなことができます!

良食味・高品質米の 構造を明示し栽培に 活かします



米粒・飯を特殊な方法で調整して、デンプンやタンパク質などの貯蔵物質の蓄積構造を電子顕微鏡観察で明らかにし、品種育成や栽培技術等に還元しています。

とくに、近年ますますニーズが高くなってきているイネの良食味・高品質米の開発や、地域で生産された良食味・高品質米の構造特性、おいしく炊ける炊飯器や「包装米飯」（電子レンジでチンして食べる「バックご飯」）などの開発に携わってきました。

夢

おいしい米、品質のよい米
をたくさん生産したい

農学系教育研究組織設置準備室

新田 洋司

NITTA Youji

教授 博士（農学）

研究室 URL

<https://researchmap.jp/read0171525/> (researchmap)
<http://www.agri.fukushima-u.ac.jp/newpage1.html> (準備室)

専門分野

作物学、栽培学、熱帯農学

特許情報、著書、論文

後藤雄佐・新田洋司・中村聡 2013. 作物学の基礎1 食用作物. 農文協, 東京. 1-207.
新田洋司 2009. 松田智明・新田洋司・後藤雄佐・平沢正・山本由徳・吉田彦彦 編, 作物学用語事典. 農文協, 東京. 1-406.

想定するパートナー

農業試験場、米・米加工・食品会社、炊飯器メーカー

具体的な連携、事業化のイメージ

良食味・高品質米の構造解析と商品開発

これまでの取組事例

- ・イネ新品種育成時における貯蔵物質（デンプン、タンパク質等）の蓄積構造の解明
- ・良食味品種の玄米・炊飯米の微細構造の解明
- ・炊飯器の共同開発

教育
学習支援
健康
福祉
防災
都市計画
地域
産業振興
食・農

経営支援

ファイナンス

人材育成

法律

ライフ
サイエンス

情報通信

環境

ナノテク
材料

エネルギー

ものづくり
技術

社会基盤

フロンティア

