## 三ツ井研究室



# 社会連携推進機構 特任教授 三ツ井 敏明 MITSUI Toshiaki

http://researchers.adm.niigata-u.ac.jp/html/393\_ja.html https://www.agr.niigata-u.ac.jp/~nkariwa

専門分野

応用分子細胞生物学、植物生化学、環境農学

農・食・バイオ

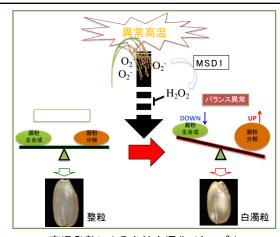
# 

キーワード イネ、α-アミラーゼ、デンプン代謝制御、新品種開発、バイオスティミュラント

#### 研究の目的、概要、期待される効果

コメは、イネの完熟種子から籾を外したもので、 主に胚乳という組織と、胚盤(胚芽)から構成されています。このうち胚乳は白米に相当する部分で、大量のデンプンが含まれています。イネの種子の発芽には、この胚乳に蓄えられたデンプンを分解し、発芽の際のエネルギーにする必要があります。一方で、イネの登熟には、胚乳におけるデンプンの蓄積が重要なポイントとなります。このようにデンプンの代謝のメカニズムの解明は、イネの健全な成長とともに、コメの品質を維持・向上するうえで極めて重要な課題です。

地球温暖化による夏季の猛暑はイネの高温登熟 障害を引き起こし、コメの品質低下が農業現場で 大きな問題になっています。これまで、イネにお けるデンプン代謝制御の研究を、生理・生化学的、 および分子細胞生物学的手法を駆使して進め、デ ンプン分解酵素 α-アミラーゼが分泌経路からプ ラスチドに輸送・局在化し、機能することを明ら かにしました。この研究から、高温登熟によるコ メ品質低下に α-アミラーゼが関与するという仮 説が生まれ、そして検証しました(上図)。現在、 酒米も含め、高温をはじめとする環境ストレス耐 性を有するイネ新品種の開発(下図)、並びに、 ストレス耐性を付与するバイオスティミュラント の開発を行っています。



高温登熟による米粒白濁化メカニズム



コシヒカリ新潟大学NU1号成果報告記者会見(令和2年10月30日)

関連する 知的財産 論文 等 コシヒカリ新潟大学NU1号(品種登録番号:第27856号 登録日令和2年3月9日) 植物に環境ストレス耐性を付与する方法(特許7319671号 登録日令和5年7月25日) Plant Cell 2009, 21: 2844-58, doi:10.1105/tpc.109.068288.

## アピールポイント

迅速な世代促進技術を駆使して、イネの新品 種開発を進めるとともに、栽培技術、特に作物 の有する能力を引き出すバイオスティミュラン トを開発し、地域農業の振興に貢献します。

## つながりたい分野(産業界、自治体等)

・新潟のコメ(特に、コシヒカリ、酒米等)に 関係する産学官のすべての分野

※お問い合わせは 新潟大学社会連携推進機構ワンストップカウンター まで onestop@adm.niigata-u.ac.jp