

- ・イネの短稈遺伝子を発見
- ・第2回九州ダイアアミノ会開催
- ・第49回全肥商連研修会開催

# イネの短稈遺伝子を発見

## ～多収品種開発にまた一步前進！

静岡大学グリーン科学研究所の富田因則教授（発表時は鳥取大学在籍）は、イネの稈が従来のコシヒカリよりも20%短縮させる短稈遺伝子「d60」を発見した。従来開発されている短稈品種は全て「sd1」遺伝子となっている。「d60」と「sd1」遺伝子を組み合わせる事によって、更に短稈化出来る事が確認された。コシヒカリは1979年以来、栽培面積は他の追随を許さない不動の4番バッターとして人気を博している良食味米だ。然しながら、栽培する場合は収穫前の風雨の影響や多肥栽培をしてしまうとイネの節が折れたり、たわんだりして倒伏を招き易いデリケートな品種でもある。イネが倒伏した場合は減収に繋がり品質にも悪影響を及ぼしてしまう。近年ではコンバインの爪が改良されておりだいぶ楽にはなったが、生産者は自力でイネを起こしながら収穫作業をしなければならずとても骨の折れる作業を強いられており耐倒伏性向上が求められていた。また、対倒伏性向上により多肥栽培も可能となりやすくなるため収量増収に期待が持てる。

現在、短稈遺伝子「d60」を持つ品種は鳥取県等で準奨励品種「ミニヒカリ」「ヒカリ泉水」「ヒカリ新世紀」の名前で販売されている。収量性はコシヒカリと比べて同等の肥培管理でも1割弱の増収性があることが確認されている。

日本人が好むコシヒカリ等の短粒種は倒伏等が原因で多収穫が難しく、海外では長粒種や中粒種と比較して投資コストに見合わず思ったほど作られてない。コメは全世界でおよそ1億5500万ヘクタール栽培されており、そのうち約9割は長粒種がアジア中心に栽培されている。2010年3月のアメリカ農務省発表のデータでは、全米での長粒種作付けは1,042千ヘクタールで前年比8.8%増加にあるが、中粒種は318千ヘクタールで前年1.0%減、短粒種は21千ヘクタールで前年1.0%減となっている。ただし、TPP発動を睨んでアメリカは短粒種作付けを増産する動きが出ており、今後の交渉如何では海外で生産される安価な短・中粒種が押し寄せてくる懸念もある。政府の試算では加工用・中外食用向けの需要がこれら海外からの安価な米に取って変わるのではないかと危惧されている。然しながら、この発見を元に食べて美味しい多収穫可能なイネの開発が更に進めば、海外からの輸入米との競争にも十分対抗でき、勝ち残るチャンスが広がるのではないかと。ピンチはチャンスなり！イネの育種に従事する研究者に対する期待は、今まで以上に高まっている。



コシヒカリ

コシヒカリ sd1

コシヒカリ d60

コシヒカリ sd1 d 60

## 第2回九州ダイアミノ会総会開催

去る7月3日、エムシー・フォーティコム(株)神島工場(岡山県笠岡市)にて、第2回九州ダイアミノ会が開催された。参加者は会員5社、賛助会員2社の総勢11名の参加を得て盛会となった。総会は通常、九州地区内で開催されるが、播州工場の移設後ということもあり工場見学を兼ねて神島工場にて開催された。

MCFC神島工場は環境対策にも力を入れRTO蓄熱式脱臭装置を新たに設備している。同設備は排ガスを850℃に熱せられたセラミックの中に通す事により焼却処理し、排気中に含まれている悪臭物質は二酸化炭素と水に分解される仕組みとなっている。また、同工場は有機原料等の臭気のある原料は入口にシャッターを付け原料保管状態から臭気の流出を最小限に抑えている。尚、同製品の特長である、動植物有機を独自の製法で分解したアミノ酸原料の製造プラントも視察し、改めて「ダイアミノ」の特色を再認識した。視察後、各社、普及推進に向けての取り組み等、情報共有することで、より一層の拡販推進の決意を新たにし散会した。

有機原料(牛皮・羊毛)を压力容器で蒸製する分解工場



有機原料(牛皮・羊毛)を压力容器で蒸製する分解工場



有機原料倉庫の入り口で、シャッターを設備し臭気の流出を最小限に抑えている

## 第49回全国肥料商連合会研修会開催

7月4～5日の二日間に渡り、奈良県橿原市の橿原観光ホテルにて第49回全国研修会が盛大に開催された。全国から県部会員144名、元売16名、賛助メーカー18名、行政・講師・事務局19名の総勢197名が参集した。

今回の総合テーマは「温故知新」。いにしへの地に相応しい講演、研修内容であった。第一日目は近畿農政局長小栗氏より、「攻めの農林水産業」の政策説明、挨拶に始まり、薬師寺山田管主の「歴史に学ぶこれからの生き方」の講演では、仏教の講和を中心に格調高い法話に厳しい時代を乗り越えるため大変参考になった。梅乃宿酒造(株)吉田社長からは「120年目のベンチャー企業」と題し、老舗でありながら積極的にチャレンジする大切さを熱く語っていたのがとても印象に残った。同社は酒蔵として120年創業しているが、同業酒蔵は数百年続いているところもあり、120年程度は決して老舗でないとの認識で、伝統を大切にしながら、常に革新していく努力を社員一丸となって実行している。これから肥料商が目指す方向のヒントになった。

二日目は、京都大学名誉教授の矢澤先生より「野菜を巡るいろいろ」の演題にて、スイカを題材にアフリカの事例を発表された。奈良先端科学技術大学院大学の光井客員教授からは、「変わるべきものと守るべきもの・規制緩和と農業競争力の向上」のテーマで、農家が農業経営者として自立することが大切であり、産官学民連携を使いこなす必要性を強調されていた講演であった。最後に飛鳥巡り(石舞台古墳・県立万葉文化会館・藤原宮蹟)をして解散となった。

今年は、内容の濃い講演内容、古き歴史財産の「まほろば」と古来よりの生活習慣である「おもてなし」を体験できて、身のある研修会であった。来年は宮城県で開催予定、震災からの復興を肌で感じられる研修会として、更なる盛り上がりを目指したい。(大阪支店 川崎)

例年になく早い梅雨明けをした関東地方は、連日猛暑に見舞われています。梅雨明け直前まで、涼しい日が続いていた為、突然の暑さに身体がまだ順応できていません。残暑が続く9月頃まで、暑さとの闘いですが四季を感じるのには、暑さも必要。夏バテしない様に栄養補給をしながら、しっかり乗り切りたいと思います。皆様も、体調管理にはご注意ください。 編集事務局：南部、助川