

日本作物学会 第235回講演会の開催について(案)

日本作物学会(会長:山内 章 名古屋大学大学院生命農学研究科 教授)は今年で創立86年目を迎え、講演会も235回を数えます。本学会は、わが国の農業・農学をリードし、イネをはじめとする農作物の安定生産や高品質化に貢献してきました。このたびの講演会では、最新の研究成果が一般講演(口頭発表122題、ポスター発表99題)で発表されるほか、学会賞受賞者記念講演、ミニシンポジウム等を実施します。ここでは、ミニシンポジウム5課題の中から3課題をご紹介します。なお、取材等で参加される場合は、事前に講演会運営委員会(明治大学・岩崎)までご連絡ください。

開催日時: 2013年3月28日(木)~29日(金)

開催場所: 明治大学生田キャンパス(川崎市多摩区東三田1-1-1)

連絡先	日本作物学会 事務取扱所	TEL: 03-3551-9891 FAX: 03-3553-2047
	日本作物学会 第235回講演会運営委員会	TEL: 044-934-7817 (明治大学・岩崎:当日は連絡できません)
	日本作物学会 広報委員会	TEL: 029-838-8694 (農研機構 作物研究所・小柳:同上)

ミニシンポジウム

わが国における水稻高温登熟条件下での 米の品質, 食味研究戦略

3月29日(金) 9:00~12:00 明治大学生田キャンパス第二校舎 A館2階A208

責任者: 松江勇次(九州大学大学院農学研究院, matsue@fam.kyushu-u.ac.jp)

水稻の高温登熟障害の発生が頻発して、稲作農家の経営に深刻な影響を及ぼしているなかでは、高温登熟条件下でも安定して良食味が発揮できる品種や栽培技術の開発が必要不可欠であります。このためには高温登熟条件下でも品質、食味の良否を効果的かつ簡易に評価できる新たな品質、食味評価方法の開発が急務かつ重要であります。そこで高温登熟条件に対応した良質・良食味米の安定生産が可能な米の品質、食味研究戦略の構築をはかるために、食味官能評価に基づいた米の微細構造、プロテオーム、澱粉分子構造、澱粉代謝酵素・遺伝子および貯蔵タンパク質と品質、食味特性との関係を議論します。そして、高温登熟条件下でも米の食味の良否が効果的かつ的確に評価できる新たな食味評価方法を提言します。

水稻高温登熟に関するプロテオーム解析

三ツ井敏明^{1,2}・金古堅太郎¹・丸山達也²・佐々木麻衣子¹・白矢武士^{1,3}・山川博幹⁴(¹新潟大・農,²新潟大院・自然科学,³新潟県農総研,⁴農研機構・中央農研)

登熟期の高温が水稻玄米の微細構造および品質・食味におよぼす影響

新田洋司・塩津文隆(茨城大学農学部)

デンプン代謝改変による乳白粒低減イネ開発の試みー合成か分解か、それが問題だ

山川博幹¹・羽方誠¹・黒田昌治¹・宮下朋美¹・山口武志¹・小嶋美紀子²・榎原均²・三ツ井敏明³(¹中央農業総合研究センター・²理化学研究所PSC・³新潟大学)

米澱粉の分子構造に及ぼす登熟温度の影響と新食味評価法

五十嵐俊成(北海道立総合研究機構 上川農業試験場)

高温障害が米の食味と貯蔵タンパク質へ及ぼす影響

増村威宏^{1,2}・重光隆成¹・後藤双水¹・齊藤雄飛¹・石丸努³・近藤始彦³(¹京府大院・生命環境,²京都農技セ・生資セ,³農研機構・作物研)

