

Q

コメの消費量が減っていると聞きます。
生産量も減っているのですか？

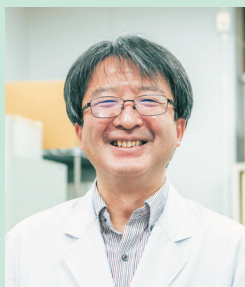
世界的にコメの需要が増えています。 収穫量を増やす取り組みが重要です。

外食・中食や加工用など
コメの需要が増えている現場があります。

食事の多様化や糖質ダイエットブームなどの影響により、コメの消費量が減っています。このままどんどん需要が減ると考えられがちですが、レストランでの外食やコンビニ食でのコメ消費の割合は増えているので、コメの需要が大幅に減少していることはありません。グルテンフリーブームで米粉が目目されたり、大量生産でき安価で栄養価にも優れているとして家畜の飼料用にコメが用いられるなど、加工用の需要が増えています。また、世界的に見ても需要は上昇傾向です。近年、発展途上国の経済発展が目覚ましく、それに伴ってコメの消費量が増えているからです。残念ながら、日本ではお米を食べる人が減っていますが、コメはあらゆる面で重要な作物だと言えます。

コメの重要性を理解し、
安定的な収量増加を目指しています。

日本をはじめ、世界人口のおよそ半数がコメを主食としています。コメの重要性は今後も変わることはないと考え、私の研究ではコメの収量を安定して増加させることを目標としています。コメが実る過程では、十分な量の糖が穂に運ばなければなりません。糖の供給元のひとつは、茎に貯められた同化産物です。そこで遺伝子の解析技術などを用いながら、茎に蓄積されているデンプン分解の仕組みを解析しています。作物のまだ知られていない特性を解明したり、新しい品種を育成したり、栽培方法を確立したりする作物学は社会に大きく貢献する分野です。私たちの生命の礎であり、生活を豊かにしてくれる作物の研究にやりがいを感じています。



平野 達也 先生

Hirano Tatsuya

大学院生時代に、まだ理解されていない植物の現象を見て、それがなぜ起きているのかを考え、仮説を立てて実験・検証する過程に面白みを感じ、研究者の道に進みました。今では若い学生たちと研究を楽しんでいます。

コロナ禍になって
始めたもの・
ハマったもの



週1~2回の
筋トレを継続しています。

20代の頃から続けてきた趣味の登山がコロナ禍でできなくなり、このままでは体力が落ちて登山復活できなくなると心配になり、筋トレをはじめました。腹筋やスクワットなど、続けていると少しずつ回数が増えていくのが楽しいです。