

## 第 2 回 S S H 国際交流講演会 “Unraveling the Secrets of Rice Endosperm”

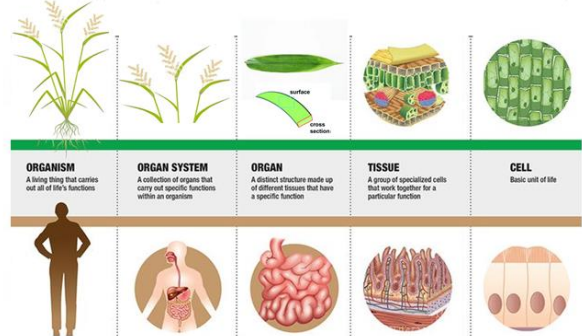
令和 6 年 6 月 18 日 (水) 14:30~16:00 に、5 階多目的教室 CD で第 2 回 S S H 国際交流講演会が実施され、1 年生 7 名、2 年生 44 名、3 年生 3 名が参加しました。今年度 2 回目の講演会の講師は、東京大学大学院農学生命科学研究科に務める Rehenuma Tabassum 先生で、タイトルは“Unraveling the Secrets of Rice Endosperm”でした。

今回の講演内容は、イネの白未熟粒変異胚乳の研究に関するもので、「cpHsp70-2」という遺伝子がイネの白濁現象の原因であり、夜間より日中の温度のほうが白くなりやすいということを解説していただきました。このような特定の遺伝子が米粒に与える影響を調べることで、食品の品質向上や作物の回復力の向上に繋がり、科学的進歩の支援になることを知りました。また、植物だけでなく、色々な生物に含まれる遺伝子の働きや、未来の食品や作物に対する期待も高まる内容の講演でした。専門用語が多く含まれており、高度なレベルの講演内容でしたが、英語力だけではなく生物分野の知識も身に付けることができましたと思います。



### Basic Plant Biology

#### The process of organism to cell



### 【Q & A】

Q 「高い温度でどのようにしてお米の品質を保てるのか。」

A 「遅く種をまけば花が咲くのも遅くなるのと同じように、種を植える時期を変えてお米の栽培に合った温度で育てることで品質を保つことができる。」

### 【参加者の感想】

今まで農学にあまり興味がなかったが、今日の講演を通して自分がいつも食べている米に関する研究が、自分たちの生活をより豊かにしてくれるという事を知り、農学の意義が分かる講演だった。(2年)

最近地球温暖化の影響か、日本の気温が上がっている中、35度を超えると米の品質が下がるのは何か対策が必要だと思いました。バングラデシュの気候にも興味が沸き、バングラデシュには秋の他に Late Autumn という季節があるということが驚きでした。(2年)

DNAの一次構造、二次構造を実際に自分たちが列を作って試したことが楽しかったです。生物基礎で習ったことも内容に含まれていたため、専門的な内容も少し理解できました。(2年)

白い米ではなく茶色いお米の方が栄養価が高いという事に驚いた。一時間半の英語の講演会を受けたのは初めてだったので大変でしたが面白かったです。アメリカ人の英語をよく聞いていたので、発音の癖も人によって違うということに気付きました。(2年)

お米の構造について細胞レベル、遺伝子レベルで知ることができ、気温の影響をとっても受けやすいということがとても驚きでした。理系の生物の知識も必要だったので習ってない私たちにとって難しいところもありましたが、とても新鮮でした。(2年)

#### 【編集後記】

講義内容を紙面にまとめていると農学に対する知識や関心が深まったという感想が多く見受けられ、講演の意義をより実感することができました。次号のSRtimesも内容を簡潔にまとめ、貴重な講演の様子や内容がより多くの人に共有できるものにしていきたいです。



【展示された世界中の米】



「タンパク質フォールディング」の実演講義