

# セミナーのご案内

## Seminar

日時：平成28年5月9日（月）16:00~17:30

場所：理学部A館2階A222

### 「毒をつくらないジャガイモをつくる—野生種の発見と新植物育種技術」

梅基 直行博士

理化学研究所 環境資源研究センター上級研究員

芽が出てしまったジャガイモや光にあたって緑色になったものは、その部分を取り除いて調理する必要がある。そこには乾燥重量の1%を超えるグリコアルカロイドと呼ばれるソラニンとチャコニンが蓄積しているためである。少量の摂食では「えぐい」、「焼け付くような」等の不快味覚、大量では食中毒の原因となる。食用作物で世界4番目の生産量があるジャガイモは潜在的には危険な食品で、安全に食べることができているのは収穫から販売まで厳重に管理されているためである。我々の研究グループは、この生合成遺伝子群を明らかにしてきた。加えて、最近、グリコアルカロイドを含まないジャガイモ野生種を偶然発見することができた。これらの研究と、将来に向けた毒をつくらないジャガイモをつくる取り組みについて紹介する。