

部局名

農学部 応用生物科学科

担当:平野 智也

テーマ

新しい植物を創るレシピ？



タイトルからは「料理に関する研究？」と思うかもしれませんが、私達は新しい植物を創る、いわゆる育種・品種改良に関する研究を行っています。新しい植物を生み出す手順は、料理に似ているといえます。私達は“食材の保存”と“調理法”に注目して研究を行っています。



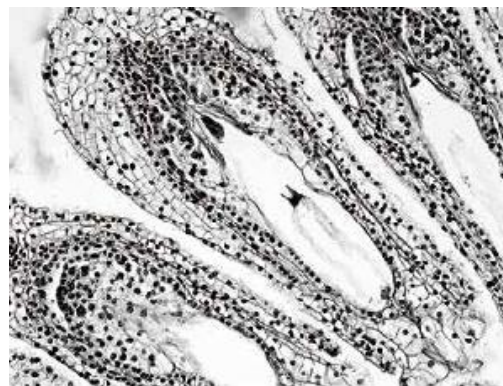
詳細内容はQRコードから確認できます

のうがく図鑑: <http://www.miyazaki-u.ac.jp/agr/books/book-abs/post-20.html>



## 素材が命

写真の中に絶滅危惧種が含まれていますが、わかりますか？（葉に模様があります）自然の中にある貴重な植物育種の素材をどのように保存し、利用したらよいのでしょうか。



## タネをつくる

ハンバーグや餃子と同じく、タネの作り方が重要です。新しい植物のタネはどのようにしてつくりますか？



## 秘伝のスパイス

同じ植物（シロイヌナズナ）の花です。これまで見つけられなかった素材自体の隠れた魅力を引き出すことができます。