

受験生の皆さんへ

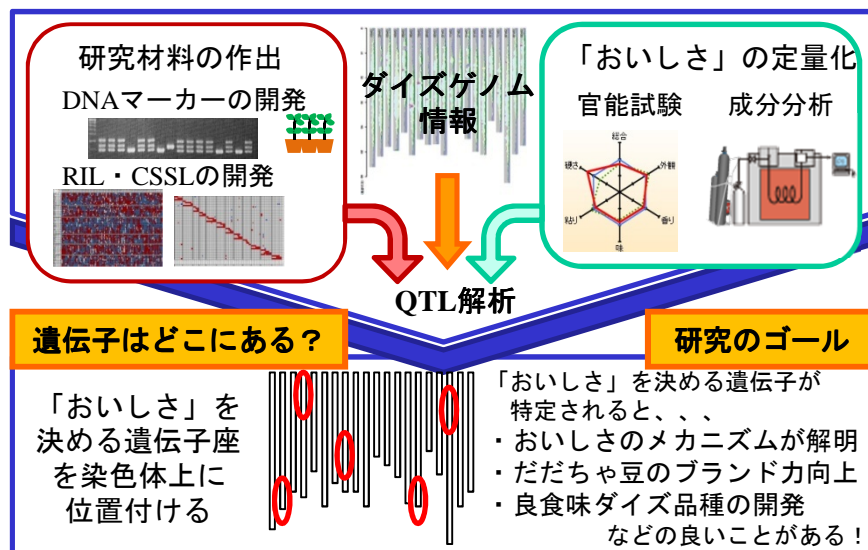
# 『ダダチャマメの「おいしさ」を決める遺伝子の探索！』

山形大学農学部植物機能開発学コース

准教授 星野 友紀 (HOSHINO, Tomoki)



研究の目的：「おいしさ」の制御機構を遺伝学的に解明



鶴岡特産のダダチャマメは、なぜ「おいしい」のでしょうか？これまでの研究で、糖やアミノ酸の成分が他の品種より多いことが報告されていますが、「おいしさ」を決める遺伝子は分かっていません。

そこで私は、ダダチャマメのおいしさを決める遺伝子を見つける為に、分子(DNA)レベルでの解析法でこの謎を解き明かそうと考えました。

今は、その準備段階として解析法を確立したり実験材料を作ったりしています。

「おいしさ」を決める遺伝子が分かると、鶴岡特産「だだちゃ豆」のブランド力が向上し、新たな「おいしい」ダイズの開発も可能になるでしょう。

専門分野：植物分子育種学

自己紹介：平成25年4月に新たに着任しました。  
どうぞよろしくお願いいたします。

連絡先：TEL:0235-28-2965 FAX:0235-28-2820  
e-mail : thoshino@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

