

育種による新しい食材

誌名	農林水産技術研究ジャーナル
ISSN	03879240
巻/号	229
掲載ページ	p. 51-52
発行年月	1999年9月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



育種による新しい食材 —結びにかえて—

村松 晋

社団法人 畜産技術協会

本シンポジウムは、300名をこす参加者があり、話題提供ももりだくさんで、盛会のうちに終了した。主題が、食材という今日的なものであったこともあり、主催者側としては非常に嬉しく思っているが、参加者との自由な総合討論の時間が不足したことは残念であった。ここでは、総合討論を中心としてシンポジウムの概要をまとめる予定になっていたが、それができなくなったので、シンポジウム全体の印象、問題点など私見もまじえて総括を試みる。

1. 「新しい食材の育種」で重要なことは？

この領域の研究・開発では、育種・改良された品種から作出された生産物が、消費者に利用されなければ意味がないのである。したがって、食材にかかわる育種は、消費者、そして社会の要望を十分に考慮して進められなければならないということが、このシンポジウムで先ず第一に明らかに示された点である。では、考慮を必要とする消費者の食生活、さらには志向する食生活はどうなっているのだろうか？

2. 消費者の食生活の現状は？

消費者が生産物を食材として利用する時に、食材に対する要望の一端は、その食生活の中にあらわれてくる。食生活は、年齢層やその社会的状況などに応じて大きく異なってくる。最近では、簡便性や経済性から「中食」の増加も認められるが、基本的には「日本型食生活」が中心になっていることがいろいろな調査で明らかにされている。しかし、その内容は、年齢層や社会的状況などによって変動している。例えば、若年齢層では、乳・肉製品の多い欧風化傾向

が強く、高齢層や社会全体の風潮としては、低脂肪の赤肉・魚などをタンパク資源として利用する傾向が大となっている。このように消費者は、それぞれの志向に応じて食材の選択に巾の広い変動をおよぼすことが観察されている。

また、あるアンケート調査によると、消費者の志向する食生活の方向は、健康、簡便・利便志向がそれぞれ70～80%を占め、次いで食材の品質と多様化、安全性、経済性、食味性、自然食品などに向けられていて、非常に多様性にとんでいる。これらの中では、例えば健康の中に、その性格上、安全性、自然食品などが含まれているように、重複する場合も多いようである。食材の生産にかかわる生物の育種・改良においては、既にこのような消費者の食生活の実体、志向する方向などを十分に考慮に入れて計画がたてられており、その計画が進行して新しい食材を世に送り出している例も多数みられる。

3. 食材を生産する生物の育種改良の現状

本シンポジウムでは、米、麦、大豆、サツマイモ、肉、卵、海苔、果実（カンキツ）、茶と日本型食生活の基幹をなす食材に関する最近までの育種の成果を、それぞれ専門家の方々に発表していただいたが、その詳しい内容は本特集号

に示されている。それらの食材には、日本各地の地域性や健康志向などの消費者の要望を考慮して多様なものが作出されていることが理解されたであろう。

これらの多様性は、それぞれの生物種が保有する特異な遺伝的特性に由来するものである。食材に対する消費者の志向は、社会的な背景などいろいろの条件に応じて変動するので、それに対応した食材の育種を進めるためには遺伝的多様性を保有する多くの遺伝資源の保存と利用が重要な問題である。われわれが食材として利用している生物種の遺伝的多様性の保存は、将来に予測されるであろう多彩な食材の開発に不可欠なものである。さらに、それらの特性の導入に関する育種技術の組立ても重要な問題である。

4. 「新しい食材の育種」の将来

— Quo vadis? —

「新しい食材の育種」の方向は、消費者側の食生活とその志向にみられる多様性から、いろいろな新しい個性のある食材を作り出すことにあるのではなかろうか？ 多数の個性ある食材の中から、消費者がいろいろな条件や志向から選択、利用していただければよいであろう。

しかし、食材に健康と安全性を求める意見が大であることから、品質、栄養性、食味性、機能性などについて付加価値が必要となるのではなかろうか？ 例えば、食材の栄養価、消化性、低脂肪化、低アレルギー化、抗病性、抗菌性、そして使い易さなどの要因が育種改良の目標に加えられるであろう。

現実には、食材中に抗菌性物質、抗がん性物質などの微量生理活性物質を生産するダイズ、

カンキツ、チャなどの改良が進められている。一方では、アレルギーやアトピーに関係するアレルギー物質の軽減化をめざした米、ピーナッツ、肉、卵、牛乳などの改良も進行している。さらに、付加価値となる栄養性、食味性、消化性、使い易さなどについても海苔や野菜で示されたように育種・改良が進められてきている。これらの改良は、今後も地道に続けられていくが、基本となるのは既存の遺伝的多様性の利用である。それに従来も行われてきたように必要に応じて先端技術も活用して、より消費者に利用される新しい食材が生産されていくであろう。

次に、消費者への「新しい食材」に関する情報提供について。従来は、新しい食材の開発、生産過程と自然環境とのかかわり、食材としての性質や用途（献立利用や食生活への利用）、他の食材とのかかわり、新鮮さを要する食品の流通などについての情報提供が不足していたのではないかと。そのために、折角よい食材であっても消費者に受け入れられなかったのであろう。今後は、積極的に情報を提供して、広く親しまれる「食材の育種」を育てて行くよう努力したいものである。

最後に一言、今回のシンポジウムでは、時間的な制約が大きく、一部の「新しい食材の育種」しかとり上げることができなかった。この領域では多数の食材について研究開発が進められているので、近い将来に再度のシンポジウムが催されて、より多くの食材の育種・改良に関する情報が消費者に提供されることを切望している。