

## 自己紹介



増村 威宏（マスムラ タケヒロ）

所属: 京都府立大学大学院 生命環境科学研究科・教授(2015年～)

副学長, 産学公連携リエゾンオフィス長に就任(2020年～)

精華キャンパス長, 農学食科学部附属農場長

併任: 京都府農林水産技術センター生物資源研究センター

基礎研究部・理事

起業: 未来食研究開発センター株式会社(2022年6月設立)

代表取締役社長

### イネ種子(米)の利用に関する研究

1. 種子貯蔵タンパク質の合成・蓄積機構の解明
2. 物質生産系としてのイネの利用
3. 米・米加工品の品質向上

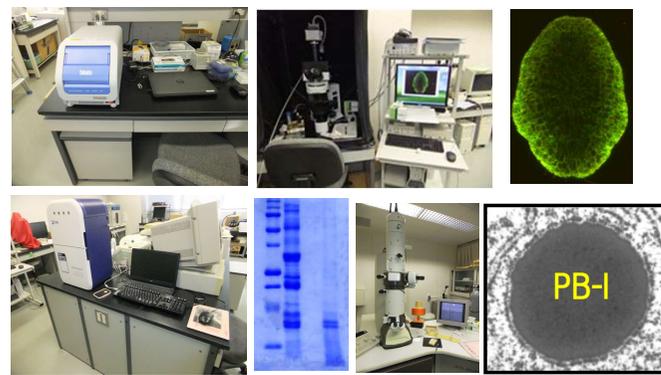
# 増村の主要研究課題：イネ種子の利用に関する研究

## 基礎的研究



いつどこで作られるの？

種子タンパク質の合成・蓄積機構の解析



遺伝子発現解析, 生化学的・形態学的解析

## 有用遺伝子の導入

経口ワクチン米とは？

物質生産系としてのイネの利用



ワクチン抗原を高蓄積するイネの創生

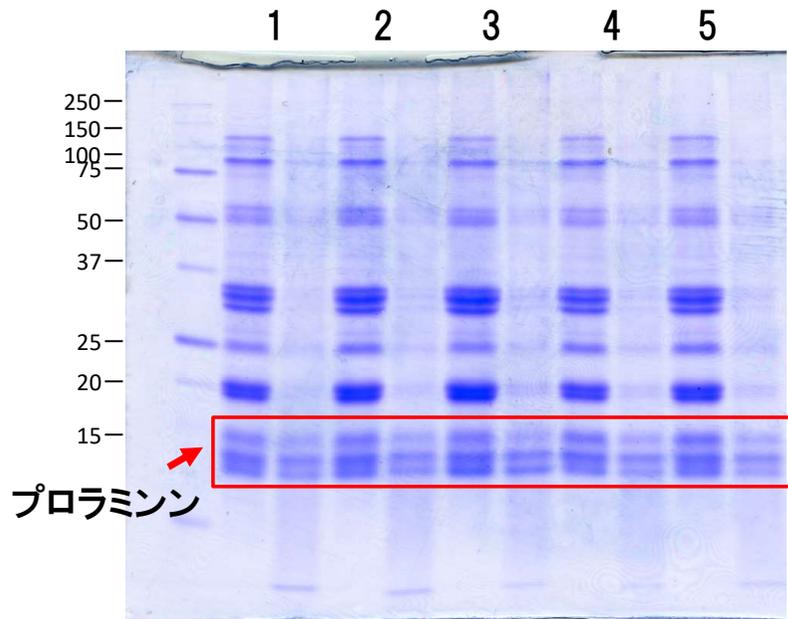
味は？ 機能性は？

米・米加工品の品質向上



## 応用的研究

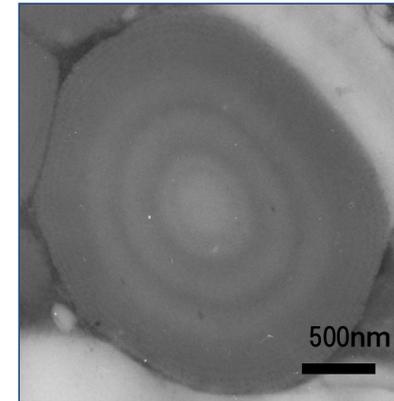
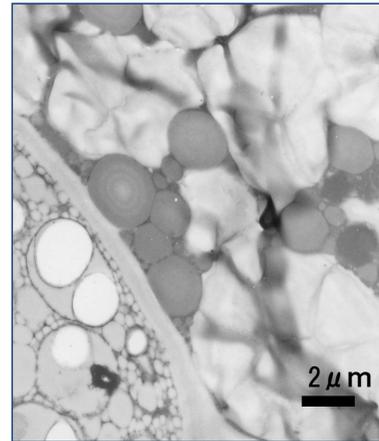
# 発酵食品産物「酒粕」由来タンパク質の分析・電子顕微鏡観察



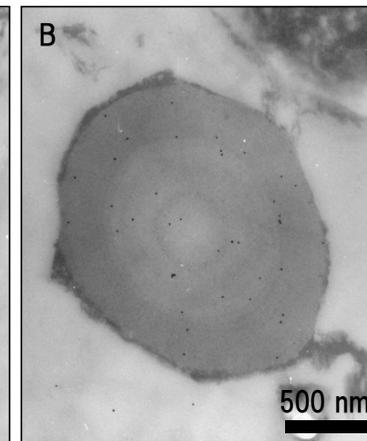
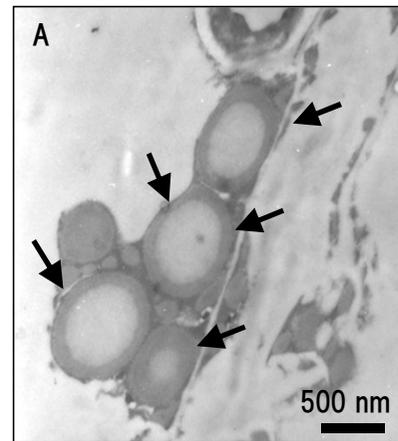
1. コシヒカリ(新潟), 2. コシヒカリ(福井),
3. 日本晴(滋賀), 4. 京の輝き(京都),
5. 祭り晴(京都)

左側:60%精米由来タンパク  
右側:酒粕由来タンパク質

一般米(日本晴)



酒粕



酒粕中にはプロラミンが多く検出されました。また、米で見られたタンパク質顆粒であるPB-Iと同様の顆粒が多数存在していました。