

ルーツを探る！エジプトに渡来した「Yabani」の由来

【活動グループの紹介】

神奈川県附属中・高等学校は、1学年220名程度の完全中高一貫校であり、広大で自然豊かなキャンパスがあります。

「エジプト米DNA研究チーム」の皆さんは、部活動として週4日、高校2年生が2名・高校1年生が1名・中学1年生が1名の計4名で活動しています。

稲の世話はグループ全員で行っている一方、発表が得意な人・論文作成が得意な人等、お互いの得意なところを把握し、それぞれにあった適材適所な役割を担っています。

神奈川県附属中・高等学校 ←学校の詳細はこちらから！

【取組の紹介】

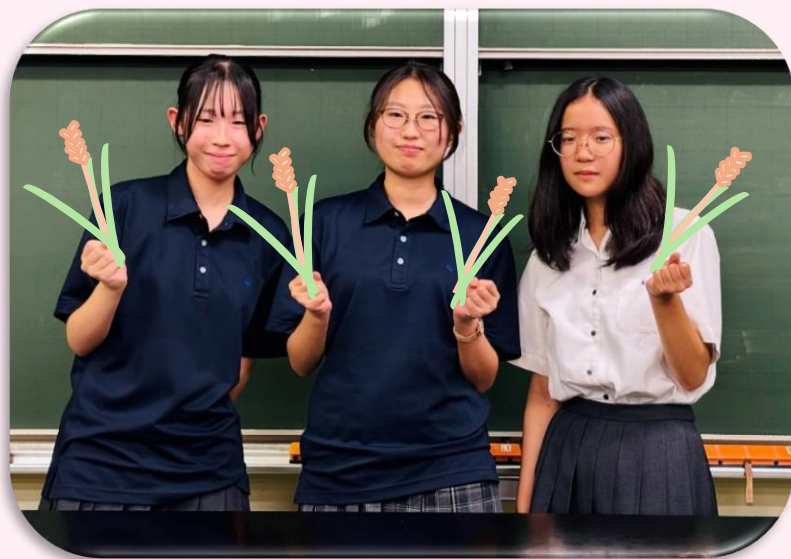
過去、日本からエジプトに渡った日本米は、現地で「Yabani」と呼ばれ、今でも栽培されています。

「Yabani」には、高温耐性があることが示唆され、「Yabani」を研究することで、今後起こり得る気候変動下での米生産に活用できるのではないかと考えています。しかし、実際にエジプト米は日本で育つのか、日本人の好みに合うのかと問題点が挙げられました。そこで、自らエジプト米の栽培や食味検査を実施し、その問題点を解決しようとしています。

エジプト米について探ることで、日本の食料安全保障につなげたいと考え、取組にチャレンジしています。

グループ名

エジプト米DNA研究チーム
(神奈川県附属中・高等学校)



Q1 稲の栽培は初めて？



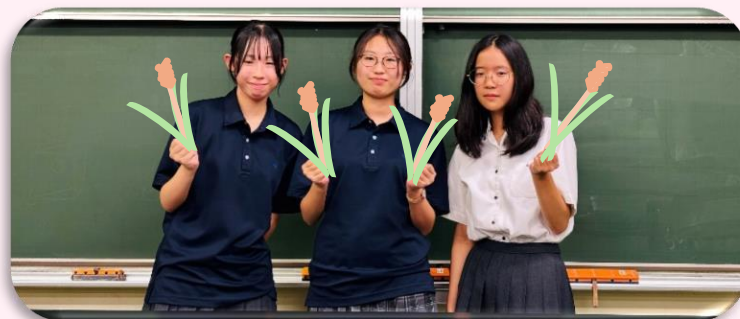
自分で最初から最後まで栽培するのは初めてです。今回、ポット栽培にて実験をしているのですが、想像以上に大変でした。去年は標準的な収量が得られたので、今年も期待したいです。

Q2 エジプト米の味はどう？

学生内の食味検査では、エジプト米と日本米のどちらかがわからない状態で提供すると、区別がつかないという結果が得られました。今後は、個人の好みも視野に入れてエジプト米の味について探求してみたいです。



エジプト米の
ルーツや性質について
明確にしていきたい！



エジプト米の良さを
もっとたくさんの人に
知ってもらいたい！

Q3 取組の中で楽しいことは？

エジプト米のおいしさに気づいたことです。エジプト米は、現地では「コシャリ」として提供されることが多いため、パサパサしていたり、白米としては食べれないかなと思っていましたが、全部覆りました！

私も食べて
みたい！！

取材者Y

Q4 取組の中で大変なことは？

「Yabani」のルーツを探るにあたって行われる電気泳動等の実験で、中々結果が出なかったことです。温度や溶液の濃度等が少しでも違っていると、結果が得られず苦労しました。



取材を終えて

- 「エジプト米DNA研究チーム」の皆様、取材へのご協力、ありがとうございました！
しっかりとした発表姿勢や資料・質疑への応答等、とても分かりやすく、素晴らしいなと感じました。
そして何より、皆様方が自分たちの研究を楽しんでいる様子がとても伝わってきました。
楽しそうにエジプト米について教えてくださるので、私自身、エジプト米ってどんな味がするんだろう？
どんな食感なんだろう？と興味が湧いてきて、いつか食べてみたいなと思いました。
今後の皆様の活動も楽しみにしています！
- お忙しいところ取材させていただき、ありがとうございました。
研究背景や現時点での研究の成果、課題について明瞭な説明をしていただき、この研究に取り組む皆様方の意欲を感じました。なにより稲を自分たちで一から栽培したことがすごい！
私もエジプト米と日本米の食味検査を試みたくなりました（違いは分かなさそうな気がします）。
今後、エジプト米の認知度が広まるよう、引き続き取り組んでいってください！

神奈川大附属中・高等学校の皆さん
ありがとうございました！

