



FACTS OF RICE BALL

おにぎりの真実

普段何気なく食べているおにぎり。そのおにぎりを食の循環の視点で見ると、様々な真実が見えてきます。命・栽培・栄養・経済の4つの視点が生み出す「食」の真実をご覧ください。

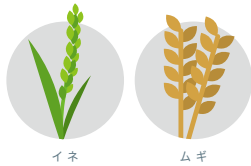
テーマ イネの光合成活性

イネの光合成活性を高める!?

植物の生育を制限している要因は二酸化炭素濃度です。
約3000万年前に大気中の二酸化炭素濃度は著しく低下しました。
このために、二酸化炭素を濃縮する能力を発達させた植物(C4植物)が出現しました。

植物は光合成の様式から2つに分けられる

1. C3植物



2. C4植物



低二酸化炭素の環境下で適応するために進化

C3植物と比較して2倍程度高い光合成活性

C4植物 = 田畑での雑草種に多く見られる

C4植物のメカニズムが解明されれば、イネを進化させることができる!?



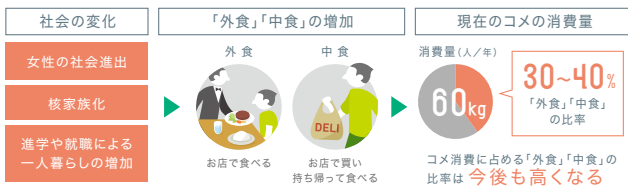
コメは自宅で炊くものではなくってきている!?

外食・中食によるコメ消費の比率は今後も高くなると言われています。

日本人の食生活の変化とコメの消費量



「外食」「中食」とコメの消費量

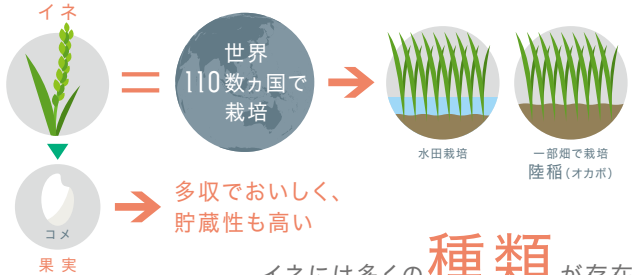


テーマ コメの消費量の変化

テーマ イネの種類

イネは世界で最も重要な食用作物!?

イネは夏の暑さと豊富な水を生かし、安定した生産ができる世界で最も重要な食用作物です。



イネには多くの種類が存在

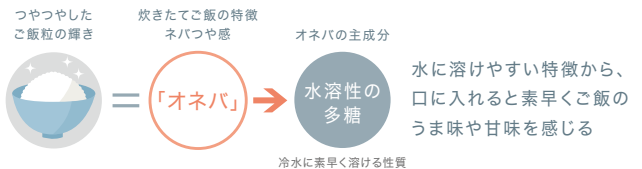
アミロース含量の違い	
アミロース含量 高 インディカ種 パサパサしていておにぎりに適さない	アミロース含量 低 ジャポニカ種 握りやすく、冷めてもパサパサになりにくい「ミルクークイーン」「柔小町」

おにぎりは炊きたてが格別においしい!?

おにぎりはささっとエネルギー補給するのに最適な食べ物の一つです。コンビニのおにぎりもいけれど、炊きたてのご飯をおにぎりにしたことはありますか？



炊きたてのおいしさを構成する「オネバ」



テーマ おにぎりとおいしさ

詳細はWEBコンテンツ「世界で一つの教科書」「エデュケーションムービー」へ www.ryukoku.ac.jp/agr/

龍谷大学 農学部 2015年開設

