

自然と文化科 活動記録

日時	2024年1月19日(金) 10時～15時	担当者
場所	クロスパル高槻8階イベントホール 午前：公開講演会 午後：各種会議	文：藤原雄平 写真：古荘光子
備考	天候：曇り 参加人数1班：20名 2班：20名 3班：20名 4班：20名 部外参加者1名 計：81名	

＜公開講演会＞

演題：遺伝資源としてのイワテヤマナシの多様性と利用可能性について

講師：植松 千代美先生（元大阪公立大学大学院准教授）

講演要旨：

1) イワテヤマナシとの出会い

夫君の片山寛則氏が神戸大学で果物類の研究担当となったことから、自分の勤務先の大阪市立大学植物園にもある果樹園を使って共同研究をすることが出来る対象としてナシを選択しイワテヤマナシに至った。

2) なぜイワテヤマナシか？

日本に自生する野生ナシには、イワテヤマナシ、ニホンヤマナシ、マメナシ、アオナシの4種類があるが、3種類は既に自生のモノがなくなっていたり、研究されつくしていたりしたので、イワテヤマナシを研究の対象とした。

3) 探索のお話

1998年から東北3県（青森、秋田、岩手）を、各地の「植物誌」などを頼りに探索した結果、1500本の個体を認証できたが、その内の8割が岩手県北上山系に集中していた。

4) 見えてきたイワテヤマナシの多様性

収集した果実は、種の有無、サイズ、外観色、果柄長、成熟期などが実に様々で多様性に富んでおり、その呼び名も様々な地方名を持つことが分かった。

5) DNA分析が明らかにしたイワテヤマナシの実態

どれが本当のイワテヤマナシか？ 肉眼では違いを見つけることが困難なため葉緑体DNAに着目し、ゲノムのタイプで識別することが出来た。探索で見つけた個体の8割は栽培梨との雑種であり、純粋なイワテヤマナシはごく少数であることも判明した。総称としてのイワテヤマナシには、純粋種だけでなく交雑種も含まれている。

6) 栽培梨にない様々な特徴とそれらを活かした加工品の開発

果実特性としては種が無いこと、機能性成分としては香りや酸味が強いこと、喉の痛みに対する薬効があるなどの特徴を持つ。この特徴を活用して、コンポート、パイ、シロップ煮などの加工品や、レストランのフルコースメニューの具材として使用出来ないかと研究・試行している。

7) 利用することで保全する、まったく新しい試み

個体数の減少が著しいイワテヤマナシを保全するには、その特徴を生かした利用方法の開発・普及が重要。そのためには公的・私的機関での保全と共に、果実生産のための果樹園、及び果実の加工品の開発が欠かせない。利用を保全に繋げていきたい。

＜所感＞

大学を早期退職される夫君と共に、岩手県の山村でイワテヤマナシの農園を新たに開拓して研究及び果実の用途開発に取り組んでいく情熱に敬服。益々の御活躍と新商品の成功を期待します。

