

# 東京新聞

夕刊

●中日新聞東京本社  
東京都千代田区内幸町二丁目1番4号  
〒100-8505 電話 03(691)01211

## サゴヤシで拓く

## 食料の未来

世界の食料危機を救うかもしれない食材として、でんぷんが豊富な熱帯植物のサゴヤシに注目が集まっている。これまで原産地の東南アジアでは、経済性が高いアブラヤシに栽培が偏り、サゴヤシの栽培技術や知見は乏しかった。この課題解決に、4年以上離れた日本の大学が中心となって力を貸している。取り組みは国際プロジェクトとして発展し、効果的な栽培法の伝授などが進む。

東南アジアが原産のサゴヤシ。成長した幹には大量のでんぷんを蓄え、食料危機を救う食材として注目されている。江原宏教授提供



### でんぷん豊富な熱帯植物 危機解決へ一手



▶サゴヤシに水をや  
る名古屋の江原宏  
教授。名古屋大で



名古屋にある温室で、100本近いサゴヤシの苗が育つ。人工的洪水や渇きの状況を再現し生育への影響を研究し、発芽時期の均一化などにも取り組む。熱帯植物は発芽時期にはつぎがあり、サゴヤシも1日で発芽するのあれば、長いものでは1年かかる。研究を主導す

## 日本の研究者 東南アジアで人工栽培指導

東南アジアやオセアニアが原産のヤシ科植物で、成長とともに幹に大量のでんぷんを蓄える、約10年で収穫期を迎え、1本の幹には平均300kgが蓄積される。収穫後は幹の皮を剥ぎ、細かく粉砕したものを水に漬けることででんぷんを抽出する。原産国のインドネシアなどでは製菓の製菓などの材料で利用、日本でも麺などの打ち粉に使われている。

「研究分野のニッチさ(凸凹)が、江原教授がサゴヤシの研究を始めたのは約年前だった。国連食糧農業機関(FAO)は2023年、江原教授に栽培法指導などへの協力依頼。名古屋大、三重大などで行った研究を続けた。これまでで発表されたサゴヤシ関連の論文は100本近く、発芽のメカニズムを世界で初めて発見するなど、人工栽培技術の確立に貢献した。現地の農業者に生産管理法を伝えた。サゴヤシが抽出されるのでんぷんは、小麦粉と同レベルの原料が乏しい。アールキーが乏しく、アールキー対応食料としても注目度が高い。江原教授はサゴヤシに関する科学的な知見は、これまでの日本での研究で十分蓄えられた。いよいよ本格化の時が来た」と意気込んでいる。

同大大学院の江原宏教授は食料危機への懸念も高まっている。(2)「作物学」は、3月10日開始する。そんな中、救世主として目を向けられたのがサゴヤシだった。国連食糧農業機関(FAO)は2023年、江原教授に栽培法指導などへの協力依頼。名古屋大、三重大などで行った研究を続けた。これまでで発表されたサゴヤシ関連の論文は100本近く、発芽のメカニズムを世界で初めて発見するなど、人工栽培技術の確立に貢献した。現地の農業者に生産管理法を伝えた。サゴヤシが抽出されるのでんぷんは、小麦粉と同レベルの原料が乏しい。アールキーが乏しく、アールキー対応食料としても注目度が高い。江原教授はサゴヤシに関する科学的な知見は、これまでの日本での研究で十分蓄えられた。いよいよ本格化の時が来た」と意気込んでいる。