

イグノーベル賞に繋がった、 タマネギ催涙因子合成酵素の発見から応用研究まで

2013年イグノーベル賞化学賞受賞者

ハウス食品グループ本社(株) 中央研究所 今井真介 博士

平成27年11月20日(金)16:00～
農学部BW106講義室



毎年秋に、イグノーベル賞というちょっと笑える研究がテレビで紹介される。2011年のワサビの匂いを使った警報装置は、聴覚障害者や耳の遠い高齢者に危険を察知させるため「嗅覚に働きかける」というコンセプトから開発された装置だそうで、食品会社に勤務する私にとって、ワサビの匂いにこんな使い方があったのかと、大いに驚かされた。そんな、イグノーベル賞の化学賞を幸運にも受賞した。人を笑わせるために始めた研究では決してないが、今回の受賞を通して、これまで行って来た私たちの研究の内容を、多くの人に知って貰い、笑って貰い、そして考えて貰える事ができたのは、何よりも嬉しかった。

そこで今回の講演では、人に注目して貰えた「新しい視点の研究に気づいたきっかけ」と「実際に行った研究の概要」ならびに、「受賞の連絡から授賞式の後に反響に至るまでの顛末記」を紹介したい。

Plant biochemistry: An onion enzyme that makes the eyes water

S. Imai, N. Tsuge, M. Tomotake, Y. Nagatome, H. Sawada, T. Nagata & H. Kumagai

Nature **419**, 685 (17 October 2002) | doi:10.1038/419685a

香川大学農学部 植物ゲノム・遺伝子源解析センター
& 応用生命化学研究センター共催セミナー
医農連携セミナー