

(インタビューの内容は2019年9月取材)

2014年  
入会

農業総合研究所

食品検査分析センター食品流通研究課

飯野 遥香

～農学院 共生基盤学専攻～

2014年 食品検査分析センター食品流通研究課



interview

大学の専攻を活かし、  
さらに深く研究。  
北海道のお米を愛し、  
日々お米と向き合っています。

Q1.

現在担当している  
主な仕事について

主に収穫後の北海道米（うるち、もち）を対象に、品質評価を行っています。具体的には、「ゆめぴりか」、「ななつぼし」、「ふっくりんこ」を始め、北海道米の様々な品種における『おいしさ』の違いを、官能評価法（実際にヒトが食べて特性を評価する方法）と理化学測定法（機器を用いて特性を評価する方法）の2つの方法により評価しています。

試験を行う際には、常に客観的な評価が出来るように気を付けています。特に官能評価では、評価する人の先入観が結果に影響しないように、かつ、再現性の高い試験となるように設計しなければなりません。また、限られた時間の中で、確実に結果が得られるように試験を行うことも難しい点です。

評価結果は、北海道米の販促資料として使用されたり、有望系統（将来的に品種となる可能性のあるもの）の選抜時に活用されたりします。結果次第で北海道米の売り上げが大きく変わる可能性があるため、責任は重大ですが、だからこそ、大変やりがいのある業務だと感じています。

今年度からは、外部の研究機関と共同で『多収品種の開発』にも取り組んでいます。今後も幅広いニーズに対し、確実に応えていけるよう、関係機関と協力しながらの「一歩先いく米作り」をサポートしていきたいと思っています。





Q2.  
ホクレンを選んだ理由について

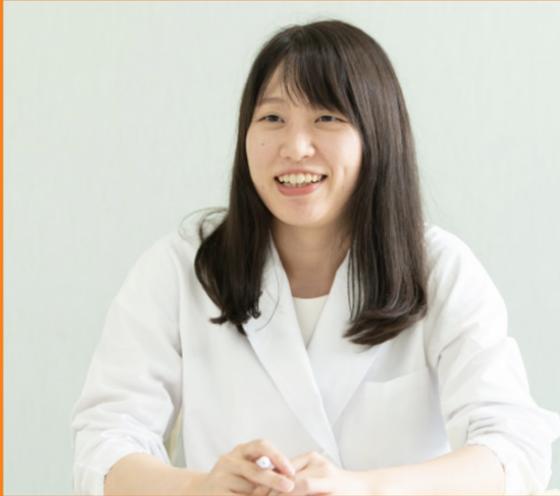
小さい頃から農業には関心を持っていました。高校生になり、進路を具体的に考えていく中で、生まれ育った北海道の基幹産業である農業に携わる仕事がしたい、生産者のためになる仕事がしたい、という思いが強くなり、まずは農学を専攻出来る大学への進学を決めました。そして就活時期を迎え、これまでの農業への思いや、大学で専攻した自分の研究内容を生かせるところ、また、北海道において、農畜産物の生産から販売に至るまで幅広くサポート出来るところはホクレン以外にはないとの結論から、ホクレンを第一志望に取り組みました。



Q3.  
就活中の学生へメッセージ

広い視野を持って、世の中で起きていることに常に興味を持ち、思いを巡らせていると、自分の本当にやりたいこと、興味のあることが見えてくるように思います。自分の就活時を振り返ってみると、第一志望はホクレンと決めていたものの、周りのアドバイスやハウツー本などによって迷いが生じる時も実際ありました。しかし、何があっても自分の信念だけはぶれないように意識して就活に取り組んでください。熱い気持ちは必ず伝わると思います。





Q4.  
休日の過ごし方  
について

国内、国外問わず、旅行が好きですね。旅行先では観光地のほかに美術館や動物園に行くことが多いです。特に国内旅行では職業柄、旅先で出てくる“ご飯”が気になってしまっていて……。水加減や炊き方など、もう少しこうしたら美味くなるんじゃないかな～なんてことを無意識に考えてしまっています（笑）。

ワタシの必需品！  
**PICK UP  
ITEM**



『米とぎボウルと炊飯器』

お米を評価するには、やはり炊いて食べてみないことには始まりません。年中お米の評価をしています。時には1日に40合以上※のお米を研いで、炊いては食味などの官能評価をしています。現在愛用しているボウルはステンレス製ですが、底には滑り止めのゴムが付いている他、水切り穴も付いていて、とても便利なんです。

※1合＝精米150gとして