

酵母の分類と同定

理 化 学 研 究 所

○菅原秀明、宮崎 智

Classification and Identification of Yeasts

The Institute of Physical and Chemical Research (RIKEN)

Hideaki SUGAWARA and Satoru MIYAZAKI

Microorganisms have played an important role in the chain of energy and chemical conversion on the planet and increase the awareness of the public in the age of the global environment of the planet. Classification and identification of microorganisms have been our basic intellectual activities and increase the necessity in the age of biodiversity. Therefore we developed an information-base which supports them. Yeasts were chosen as a model microorganism in the development. The information-base is an interactive system in which users are able to infer a taxonomic structure of yeasts and assignment of newly found strain to a taxonomic group.

1. はじめに

1992年6月にリオデジャネイロで地球サミット（国連環境開発会議）が開催され、地球環境の保全と利用について膨大な議論が行なわれた。その機会に生物多様性の重要性も広く一般に認識されて、その後多くの国際機関や政府で生物多様性の調査研究が始まることとなった。

生物多様性の研究は、環境に生息する全ての生物の実態を把握することから始まりまた実態を把握することこそが目標でもある。この研究の過程で得られる混沌としたデータを情報さらに知識として再利用するために必須の課題がある。分類学である。分類学においては新規生物の同定と命名ならびに分類体系の更新が行なわれる。仮に塩基配列を超高速に決定できる時代になったとしても生物群を階層的に分類することなくしては生物に関する知識の伝達は著しく困難となろう。また、大量の生物が分離されてくる生物多様性の時代にあっては、分類学者の知的作業を支援する情報システムが必要となる。そこで、我々は酵母をモデル生物として同定と分類を支援する情報ベースを試作した。

2. 分類・同定という知的作業

生体内も含めて地球環境に生息する微生物の規模については所説ある。酵母の場合はこれまでにおよそ12,000種類が同定されているが、一説では1,500,000種類程度が生息している。すなわち、現在の分類体系は母集団の1%足らずをもとに構築されていることになる。したがって、その分類体系も新たな酵母の集団が発見されるに

したがって相当ダイナミックに変わることになる。

酵母の分類体系は基本的には植物の命名規約に準じた命名に集約される。酵母を系統保存しているJapan Collections of Microorganismsのカタログを開くと、例えば、*Saccharomyces cerevisiae*の項にJCM番号で1499、1817、1818などの菌株の特徴がそれぞれ順に掲載されている。カタログをさらに見ていくと、*Saccharomyces exiguis*という項が出てくる。これら2つの項に現われた*Saccharomyces*は属名であり、それに続く*cerevisiae*や*exiguus*と組になって種名を構成する。種名が分類体系の基本単位の一つであるが、それはあくまでも概念であり、実態はJCM番号が付けられている菌株である。分類学とは、菌株を階層的にグルーピングして種から属、属からさらに上位の分類群に命名することとも言える。新たな酵母の発見や新たな測定技術の開発によってこのグルーピングが絶えず見直されることになる。

グルーピングは菌株の似ている度合いを目安として行なわれる。例えば生理学的性質や生化学的性質などの表現形質のデータに基づいて定義した類似度や、DNAやRNAの配列データに基づいて定義した遺伝学的距離が、その目安として使われる。同定も同様の目安を元に菌株を既存の分類単位に割り当てる作業である。

3. 酵母情報ベース

酵母情報ベースは、第2項で述べまた図1にまとめた知的作業を計算機上に実現したものである。様々なデータ源からデータを獲得して、自分なりのデータベースを作り上げ、更新する。その中の部分集合を対象として、表現形質に基づく数値分類や、配列データに基づく進化を論ずる。その結果、分類体系の変更が必要になつたら、データベースの中の分類に関するデータを書き換える。菌株を環境やヒトから分離したときには、既知の微生物と比較して同定を行なう。同定が不成功に終わつた場合は、実験をやり直すか、分類体系の見直しを行なう。すなわち酵母情報ベースはその分類学的実験を支援するシステムである。

酵母情報ベースのデータ項目の一部とサンプルデータを図2に示す。図2の他に重要なデータはリボソームのRNA配列データである。酵母のデータの特徴は、図2の中のCarbon Assimilation（炭素源）を始めとしてデータ項目が増減など変動することと、データとしてコード、数値、文字列が混在していることである。したがつて、スキーマからその上に構築されるインターフェースまでを柔軟かつ容易に改変できるようなデータ管理が求められる。ここでは、データ項目自体をリレーショナルデータベース管理システムの一つのテーブルに持たせることを試みたが、さらに新しい発想によるデータ管理が望まれる。

同定と分類体系の検討のためには、多変量解析と確率論に基づいた種々の解析手法を順次モジュールとして追加してきている。分類体系の解析結果は、表現形質による分類についても塩基配列による分類について、樹状図としてディスプレー上に表現して、利用者が結果を容易に比較検討できるようにした。

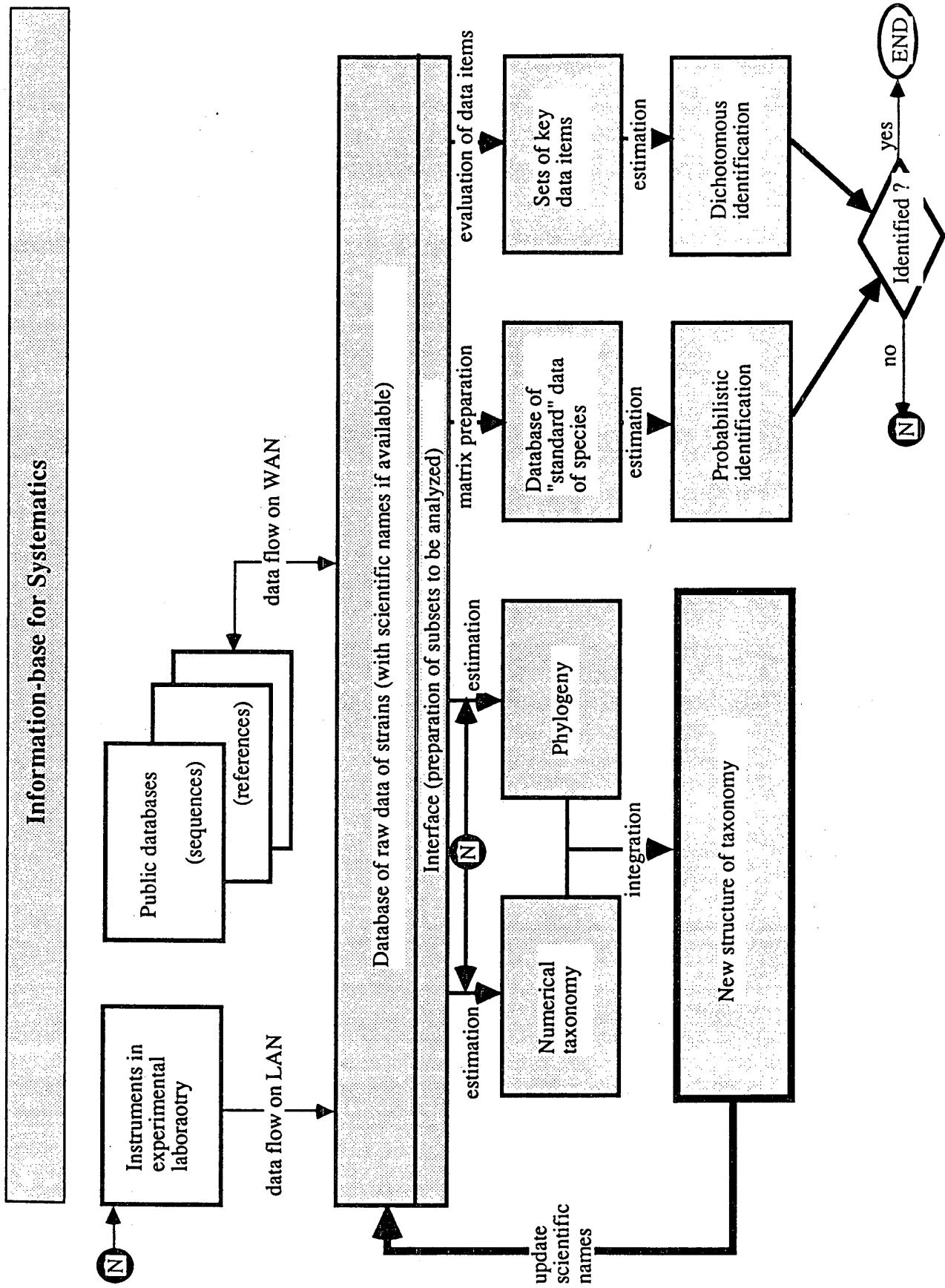


図1 酵母情報ベースの機能

Name: Sporobolomyces	yuccicola	
# B-74	Y#	JCM# 6251 Other#
Colonies: hyaline		INPUT/UPDATE:
Carbon Assimilation		
Date 1986. 7. 18	N-Assimilation	GC%
Temperature 17 C	Date 1986. 8. 29	45.83+-C Tm
Method	Temperature 17 C	HPLC
+ 1. D-Glucose	+ 1. Ammonium Sul.	Quinone:
D 2. D-Galactose	+ 2. Nitrate	% Q-1u(H2)
DW 3. L-Sorbose	+ 3. Nitrite	0.7 % Q8
- 4. Sucrose	- 4. Ethylamine-HCl	98.7 % Q9
- 5. Maltose	DW 5. L-Lysine	0.6 % Q10
+ 6. Cellobiose	- 6. Cadaverine	
+ 7. Trehalose	- 7. Creatine	
DW 8. Lactose	- 8. Creatininine	
- 9. Melibiose		Whole cell sugar
- 10. Raffinose		
- 11. Melezitose	Vitamins required	
- 12. Inulin	Date 1986. 7. 30	
- 13. Sol. starch	Temperature 17 C	
D 14. D-Xylose	Thiamine	
- 15. L-Arabinose	1. V.Basal medium	Cell wall sugar
- 16. D-Arabinose	2. -V.Biotin	
- 17. D-Ribose	3. -V.Pant	
- 18. L-Rhamnose	4. -V.Floic acid	
- 19. Ethanol	5. -V.Inositol	
+ 20. Glycerol	6. -V.Niacin	Growth at
- 21. Erythritol	7. -V.PABA	25
D 22. Ribitol	8. -V.Pyrid	- 30
- 23. Galactitol	9. -V.Riboflavin	- 35
DW 24. Mannitol	10. -V.Thiamine	- 37
D 25. Glucitol	11. +V.All vitamins	- 42
- 26. α -Me-gluc		
- 27. Salicin	Fermentation	24-25 Max growth temp.
- 28. Glucono- δ -lactone	Date	
- 29. 2-Ketogluconic acid	Temperature	
- 30. 5-Ketogruconic acid	1. Glucose	
- 31. DL-Lactic acid	2. Galactose	+ DBB
S 32. Succinic acid	3. Sucrose	+ Urease
DW 33. Citric acid	4. Maltose	- Lipase
- 34. Inositol	5. Lactose	- Gelatin Liq.
- 35. D-Glucuronic acid	6. Raffinose	- Prod. of starch
- 36. D-Galacturonic acid	7. Melibiose	- Prod. of FR
- 37. C.Methanol	8. a-Me-glucoside	- Prod. of Acid
C. Hexadecane	9. F.Trehalose	50% Glucose
C.Arbutin	10. F.Cellobiose	60% Glucose
C.Xylitol	11. F.Melezitose	0.1% Cyclo.
C.Arabinitol	12. F.Inulin	0.01% Cyclo.
C.Glucosamine	13. F.Starch	Prod. Ester
C.Propylene glycol		Mod. osm
		10% NaCl + 5% Glucose

図2 酵母のデータ項目（表現形質）