

Shokuhin News -2008 May-

神戸大学 農学部 生物機能化学科 食品・栄養化学研究室

〒657-8501 兵庫県神戸市灘区六甲台町 1-1 電話 078-803-6553 Fax 078-803-6553

e-mail: shoku@kobe-u.ac.jp http://www.kobe-u.ac.jp/shokuhin

News

3回生学生実験

5月13日(火)から4週間にわたる生物機能化学実験Ⅱの食品・栄養化学研究室担当分(学部3回生)が始まった。昨年度同様に、3回生が飼育から解剖まで一人一匹(マウス)を担当し、動物実験についての正しい知識と技術を見につけることを目標に行なわれた。具体的には、わさび芥子油を胃ゾンデにより経口投与し、肝臓中の薬物代謝酵素(EROD、GST、QR)に及ぼす影響を調べた。

また研究室の4回生と修士1回生も例年通り自分達の勉強を兼ねて、動物実験の補助を担当した。

昨年の学生実験では、マウスの経口投与や解剖に、てこずり、泣き出してしまう学生もいたが、今年度の3回生は一味違っていた。解剖時には泣き出す学生もなく、初めてにも関わらず、アッという間に経口投与を終える学生もいた。



経口投与に初挑戦する3回生。マウスの保定に苦戦中。

解剖終了後は、休む間もなく、4回生と修士1回生で夜を徹して行なわれた肝臓ミクロソームの調製。東と羅(共に M1)が解剖から引き続きこの調製を行う傍ら、橋本助教と修士2回生によって研究室の居住区域では解剖お疲れ飲み会も催された模様…。



解剖後、徹夜で肝臓の処理する左から羅と東(共に M1)。二人共、解剖からぶっ通しのため開始から既にお疲れの様子。



現在、深夜0時過ぎ、東・羅ペアから交代してミクロソームを調製する桃田(B4)・岡村(M1)ペア。一度帰宅したにも関わらず、仮眠を取らなかった岡村(右)と解剖の疲れが抜けきらない様子の桃田(左)。

実験補助を担当した4回生を代表して河野(B4)から一言。

今回初めて学生実験の実験補助を経験しましたが、4回生になりたてということもありまだ十分な知識や技術が身についていない状況だったので、昨年自分達が苦労した経口投与などきちんと教えることが出来るかどうか非常に不安でした。しかしざ始まってみると、3回生が優秀だったのか自分達の教え方がよかったのか、あっという間にほとんどの3回生が経口投与を成功させていて驚きました。経口投与がスムーズにいったのでその後の実験も滞りなく進み、全体として非常に有意義な学生実験となりました。

(注:学生実験は神戸大学六甲台地区動物実験委員会の承認を受け行なったものです。)

尾崎氏からのお中元(?)

今年4月からアサヒビール(株)に勤めている尾崎嘉昭氏(07年度修士)から一足早いお中元としてスーパードライが送られてきた。橋本助教(01年度、博士)の「ビールは新鮮なうちに!」のひと言で当日中に研究室内で飲み会が催された。しかし、修士2回生の研究経過報告会(農学研究科になり、新しいシステムが導入されました)が迫っていたため、ポスターがほぼ完成している者(上田、谷、前田)とほとんどできていない組(吉村、中林)、つまり計画性の「ある者」と「ない者」でテンションの格差が大きい飲み会となってしまった。



キンキンに冷えたスーパードライ。



ビールを飲みつつポスターのディスカッションをする橋本助教と中林(右、M2)。一方、既にポスターが完成しているため余裕でビールのセッティングをする上田(左、M2)。



ポスターも完成し、さらに実験が上手くいったため、調子にのって飲みすぎ、出来上がった前田(M2)。本棚に向かって何やら呟き飲みだす始末…。

尾崎さん、新鮮なビールをありがとうございました！

来月の食品 News

来月の食品ニュースは修士2回生の研究経過報告会の様子などをお伝えします。

編集後記

編集員の怠慢によりまたしても発行が遅れてしまいました。大変申し訳ありませんでした。

今回の学生実験では、M2 はティーチングアシスタントとして B3 及び B4、M1 の補助を担当してきました。B4 が研究室に配属されて間もないことに加え、M1 は外部大学出身が多いため負担も大きいのではないかと心配していたのですが、大きく干渉する必要もなく解剖まで終えることができました。解剖に抵抗を感じた B3 もいたようですが、食品・栄養化学研究室内の未来のためにも優秀な学生が入って欲しいと切に願う今日この頃でした。

その傍ら、いよいよ来月に中間報告会を控えているため、今月は実験の追い込みと発表用のポスター作成に追われました。本文中にもあるように、尾崎さんからお中元をいただき飲み会を催したのですが、ポスターが気になってほとんど飲めませんでした…。しかし、

普段からビールはあまり飲まないにも関わらず、工場直送によるスーパードライには新鮮な味と尾崎さんの愛を感じました。尾崎さんありがとうございました！夏のゼミ旅行でもいただきます。あと冬のお中元も期待してます。

吉村和人(M2)