Shokuhin News Neo -2013 May-

神戸大学大学院 農学研究科 生命機能科学専攻 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（自然科学総合研究棟）5836（農学部 F 棟）
e-mail: shoku@kobe-u.ac.jp　http://www.kobe-u.ac.jp/shokuhin

News

新 食品・栄養化学 研究室始動！

5月1日（水）、糖鎖機能化学教育研究分野の水野雅史教授が当教育研究分野の教授として異動して来られた。

教授　水野雅史

新研究室始動にあたり、水野雅史教授からお言葉を頂戴した。

「武士道と云うは死ぬ事と見付けたり」という言葉は、良く耳にする言葉だと思います。この言葉は、葉隠（はがくれ）という江戸時代に書かれた書物の中に書かれています。この言葉は、その後アメリカで出版された「武士道」で紹介され、本来「葉隠」に書かれたことを理解されずに一人歩きし、武士道精神が神髄と化していって、先の大戦では悲劇が生まれてしまいました。武士道の本当の意味は、笠谷和比古氏によると死ぬ事を賞賛するのではなく、生への未練を断ち切り、生死を超えた自由の境地に立って初めて武士の本分をまっとうできるという意味で、言うなれば「生の哲学」を説いたものだそうです。昔の武士社会は、主君を重んじる従属社会的な感じがすると思いがちですが、本当は主君に対して間違いは間違いと諫言することであり、主体性のない忠義は偽の忠義と考えられていたそうです。この考えは、我々が共有している研究という世界にも通ずるのではないでしょうか。そのためにも、現代版武士道精神を再考することで、これまでの学問体系を凌駕し雄飛できればと思っています。笠谷和比古氏によると今求められる武士道精神上位3点は

1. 剛直の精神：いかなる状況でも、自分の意見を言える態度。
2. 冷静な客観的な判断力：自分が何をすべきかをじっくりと考えること。
3. 誠：自分が成すべき事を行動に移す際に必要な心の態度。

だそうです。各人がこれらの精神を心の隅にでも置いてもらって、真実を探求するという気持ちで研究に取り組んで貰えれば、食品・栄養化学分野の新境地が開けていくと信じています。最後に、“学生さん達、大きくなって”下さい。

新水野研究室始動式

5月1日（水）、研究室の新たな門出を祝し、盛大に宴が開催された。学生の数も一気に増え、宴会場はいまだかつてないほどの活気に満ちていた。なお、料理は学生手作りの海鮮ちらし寿司と握り寿司、、、と湯豆腐。

平成25年度　研究室メンバー

酢と白飯を懸命に混ぜる梁裕司(右、B4)と酢飯をあおぐ橋本佳奈子(左、B4)と嘉正雄太(中央、B4)。

寿司を握る大浦圭吾(M1)。

刺身から寿司への華麗なる変身。

糖鎖機能化学研究室と合併し、総勢32名(スタッフ4名、博士後期課程3名、博士前期課程17名、学部8名)となった新生食品・栄養化学研究室、メンバー全員で力を合わせて頑張っていきますので、よろしくお願い致します！

3回生学生実験

5月7日(火)から4週間にわたる応用生命化学実験Ⅱ(学部3回生)の食品・栄養化学研究室担当分が始まった。これまでと同様、受講生が動物実験に対する正しい知識と技術を身に付けることを目的とし、処置・解剖・分析を行った。(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。)

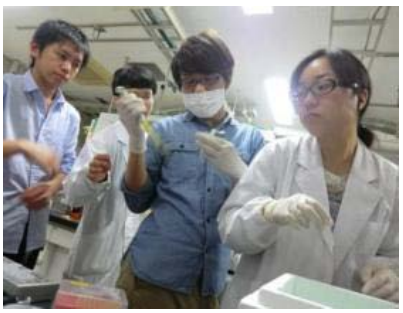
具体的には、白菜、赤ピーマン、大豆の抽出物などを胃ゾンデ法により経口投与し、肝臓中の薬物代謝酵素(EROD、GST、QR)に及ぼす影響を調べた。また、抽出物中のポリフェノール含量を HPLC により分析した。

今年の受講生は経口投与に苦労する人が多く、至るところで濃密なマンツーマン指導が繰り広げられていた。スケジュールの都合上、学生の経口投与は2日間だけだったが、学生実験日以外でも経口投与を練習しに来る熱心な学生もいた。また、経口投与の様子から解剖の終了時刻が懸念されていたが、予想よりもスムーズに終わったのは幸いであった。

熱心に解剖を指導する森田沙由理(左、M1)と真剣に話を聞く3回生(中央、右)。

例年、解剖後に食品・栄養化学研究室の学生が肝臓ミクロソーム画分・サイトゾル画分の調製を行っている。今年の実験スケジュールは実に上手くできており、解剖後に4日間もその準備期間があったため、落ち着いて調製することができた。

遠心・サイトゾル画分調製班。左から岩見、滝沢、宮崎(全員 M1)。



ミクロソーム画分調製班。左から中西了太(M1)、宮本岳(B4)、嘉正(B4)、小田あかね(M1)。

BBQパーティー

今月は2回も BBQ パーティーが開催された。1回目は21日(火)に水野先生が知人からいただいた“そら豆を食す会”として、2回目は27日(月)、学生実験＆月例報告会の打ち上げとしての開催だ。

1回目の“そら豆を食す会”での目玉はその名の通り“そら豆”だ。炭火で焼き上げたそら豆は、茹でたそら豆とは違った美味しさがあった。2回目は、土壌学研究室の藤嶽教授や動物資源利用化学研究室の白井教授と学生二人も参加し、さらに賑やかなパーティーとなった。

1回目のそら豆 BBQ。さやのまま炭火で焼いてからそら豆を食した。

2回目の BBQ。肉、海鮮、野菜、厚揚げと豊富なラインナップに思わず笑顔がこぼれる橋本准教授。

論文・学会発表

学会発表）

第67回日本栄養・食糧学会（名古屋大学）2013年5月24-26日

〇宋苑昤、藍原祥子、橋本堂史、金沢和樹「食事ポリフェノールによる消化管ホルモンの分泌調節」講演要旨集、p.176

〇岩見志歩、橋本堂史、下秋智寛、金沢和樹「ケンフェロール-3-O-(2-O-β-D-キシロピラノシル)-β-D-ガラクトピラノシドによる薬物代謝第二相酵素の活性化に関する研究」講演要旨集、p.142

編集後記

研究室の場所は変わっていませんが、進捗報告会が毎月となり、毎週のゼミも多人数となりました。去年とは違う毎日に、新しい研究室の歩みを感じております。

滝沢彰良（M1）