Shokuhin News Neo -2014 August

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 自然科学総合研究棟 2 号館 211 号室 電話 078-803-6553 E-mail: shoku@kobe-u.ac.jp http://www.kobe-u.ac.jp/shokuhin



News

オープンキャンパス 2014

8月7日(木)、2014年度のオープンキャンパスが開催された。今年度も生物機能開発化学研究室と部屋を仲良く分け合い、訪れた高校生たちに研究室の説明を行った。昨年同様にポスターにあっての説明がメインであるとに展示物を準備、さらにスターごとに展示物を準備、さらに関するプチ講演会を用意し、万全の体制で高校生たちを迎えた。ポスターの題目は以下の通りである。

- ① 食品の機能性
- ② レンチナンによる腸炎抑制 効果
- ③ アレルギー抑制効果を持つ 食品因子
- 4 わさびの発ガン抑制効果
- ⑤ 抗マラリア効果を持つ食品 因子
- ⑥ 緑茶ポリフェノールの消化管 ホルモン分泌調節効果
- ⑦ 鉄欠乏による味覚障害発生 メカニズム
- ⑧ 研究の進め方について
- ⑨ 研究室の一日



ポスターの前に立つ下岡伊織(左、M1) と橋本佳奈子(右、M1)。オープンキャンパス2年目の橋本は余裕の表情。



こちらは坂口香奈(左、B4)と網野紗与(右、M1)。初のオープンキャンパスであるが、無事にポスター発表は出来たのであろうか。

会場には、さらに楽しい雰囲気に しようと風船によるアーチも設け られ、入り口付近にはウーパール ーパーがお出迎えする運びとなっ た。さすがは我らが研究室のアイ ドル!通りがかった高校生のみな らず大学生もウーパールーパー を興味津々に観察していた。



風船の準備を手伝う橋本堂史准教授。 どことなく子供と遊ぶ父親の風格が漂っ ている。



完成したアーチがこちら。水野雅史教授(左)と網野(右、M1)は何やら雑談中。

今回のオープンキャンパス、MVPは何と言ってもプチ講演会を担当した山下紗枝(M1)であろう。実はこの講演、30分おきに計9回も行われたのである。講演の前に廊下で呼び込みを行ったおかげで、ほぼ全ての回で座席は満員となり、時には立ち見が出るほどであった。喉を枯らしながらも講演をやりきった山下にお疲れ様を言いたい。



講演する山下(奥、M1)。研究室で行われている研究の概要をまとめたスライドの作成から発表まで、オープンキャンパスに尽力した。



写真からも見て取れるように座席は満 席、立ち見が出るほどの超満員である。

無事にオープンキャンパスも終了し、一行は打ち上げ会場に向かった。昨年よりも良かったと先生方からご好評を頂き、皆で楽しく時間を過ごした。



飲み会での1枚。左から水野教授、滝 沢彰良(M2)、橋本准教授。話題は専ら 独創的な料理について。



左から岩見志歩(M2)、宮崎泰一(M2)、 谷野有佳(D3)。山盛りの唐揚げは彼ら の胃袋に飲み込まれて消えた。

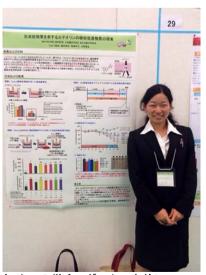
夜はまだまだ終わらない。打ち上げ足りないメンバーはボーリング場へと足を運び、疲れた身体を物ともせず遊びつくした。



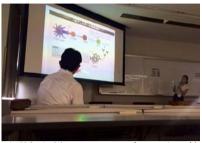
ボーリングを楽しむメンバー。激戦の結 果は・・・?!

日本食品科学工学会 第61回大会

8月28日(木)-30日(土)に福岡県の中村学園大学にて日本食品科学工学会第61回大会が開催された。今回参加したのは山下(M1)と谷野(D3)の2名である。山下は本学会で学会デビューとなり、非常に良い経験となったことであろう。また学会会場であった中村学園大学の食堂はとても綺麗であったらしく、発表以外の面でも学会を楽しんだようである。



初めての学会、ポスターを前にスーツ 姿でキメる山下(M1)。 笑顔に見えるが 実はかなり緊張していたそう。



手馴れた様子でアレルギーの作用機 序について説明を行う谷野(D3)。

初めての学会を終えた山下に少しコメントをもらったので紹介する。

初めての学会で緊張しましたが、スライド発表でもポスター発表でも多くのご意見をいただき、充実した2日間でした。発表する機会をいただいたことを感謝しています。今後、いただいたご意見を参考にしながら研究を進め、また発表する機会をいただけるように頑張ります。

M1 山下紗枝

論文·学会発表

論文発表)

Naotake Konno, Keiko Nakiade, Yosuke Nishitani, Masashi Mizuno and Yuichi Sakamoto. Lentinan Degradation in the *Lentinula edodes* Fruiting Body during Postharvest Preservation Is Reduced by Downregulation of the exo-β-1,3-Glucanase EXG2. *J. Agric. Food Chem.* 2014, 62, 8153-8157

学会発表)

日本食品科学工学会 第61回大会 中村学園大学 2014年8月28日(木)-30日(土)

〇山下紗枝、橋本堂史、藍原祥子、水野雅史「抗炎症効果を有するルテオリンの吸収促進物質の探索」講演要旨集 p.169

〇谷野有佳、藍原祥子、橋本堂 史、尾島孝男、水野雅史「マコン ブ由来 F-フコイダンの抗アレルギ 一効果」講演要旨集 p.171

編集後記

まさかオープンキャンパスで1枚の記事がかけるとは思いませんでした。それほど内容の濃いイベントだったということでしょう。さて、来月は B4の中村さんに食品ニュースを書いてもらいます。一体どんな記事になるのやら・・・お楽しみに!

嘉正 雄太(M1)