

News

応用生命化学実験Ⅱ

5月10日(火)より、学部3回生が受講する応用生命化学実験Ⅱの食品・栄養化学研究室の担当期間が始まった。5月中の火・水・木曜日の午後の時間を使って、野菜から抽出した成分による抗アレルギー効果の評価試験を行った。毎年様々な野菜を用いているが、今年はケール、れんこん、赤玉ねぎを用いての実験となった。マウスや細胞を使った実験は3回生にとっては初めての経験であるが、果たして実験を成功させることはできたのだろうか、...?



ケールをみじん切りにするB3の学生達。まるで料理をしているようだ。



クリーンベンチでの作業について指導を行う奥野葉月(B4、左端)。



マウスの保定のお手本を見せる渡辺衛央(M1、右から2番目)。マウスが苦手な学生が多く、指導が大変だったようだ。

そら豆パーティー

5月18日(水)、水野雅史教授のお知り合いが送ってくださったそら豆を使ってそら豆パーティーが開催された。食べきれないほど大量のそら豆はどれも大きくて立派なものだった。一日では食べきれないということでパーティー当日は一部を塩茹でや網焼きで調理した。さらにこの日はそら豆以外にも、お刺身、ステーキ、生姜焼き、ししゃも、サラダといった様々な料理が用意され、盛りだくさんなパーティーとなった。学生達は普段はそら豆を食べる機会があまりないようだが、「こんなに美味しいとは!」とおどろきの声があがり、調理された分のそら豆はすっかりなくなってしまった。



箱いっぱい詰められた立派なそら豆。インターネットでレシピを調べながら調理を行った。



百円ショップで購入した網でししゃもを焼く奥野(B4)。煙が大量に発生し、火災報知器が鳴らないかひやひやした。



そら豆を食べる手が止まらない吉川(M1、右)。竹村有裕美(M1、左)が持っているマヨネーズは橋本堂史准教授が自室から持参したものだが、なんと賞味期限が7年も切れていることが判明した。



パーティーは水野先生の居室で行わせていただいた。談笑する水野雅史教授(左端)、藍原祥子助教(中央)、島田龍太郎(B4、右端)。

調理せずに残しておいたそら豆は後日、ポタージュへと変身した。こちらもおいしいと大好評であり、来年からはポタージュもそら豆パーティーの新たなメニューに加わりそう。

最後になりましたが、いつも立派なそら豆をありがとうございます。

研究室見学会

5月21日(土)、他大学からの大学院受験者向けに農学研究科についての説明会と研究室見学が行われ、本研究室にも20名近くの見学者が訪れた。



大部屋についての説明を行う渡辺(M1、右端)。入試に関する質問にも丁寧に答えていた。



培養室においてクリーンベンチの説明を行う吉川(M1、左から2番目)。

論文・学会発表

論文発表)

高橋俊成、増田康之、吉田和利、水野雅史「生醗乳酸菌のバイオジェニック効果に着目した米乳酸発酵飲料の開発」生物工学会誌、94(2), 63-69, 2016

編集後記

学生実験のTAをするために火、水、木曜日の午後はM1とB4が出払ってしまうので研究室が閑散として少し寂しかったです。6月号では学生実験の打ち上げBBQの様子もお伝えできるかと思います。お楽しみに！

中村 紫乃(M2)