

News

大学院入学試験 合格発表

9月7日(金)に8月21日(火)、8月22日(水)の2日間にわたり行われた農学研究科博士課程前期課程入学試験の結果が発表された。本研究室からは、B4の清水遥河と榎田麻里が受験し、2人とも無事合格していた。

入試受験直後や発表直前は不安でいっぱいだったが、発表には、先輩方も一緒に見に来てくださり、心強かった。ここで、合格した清水(B4)よりコメント。

試験前は苦しい時間も多かったのですが、同期、先輩方の優しさにたくさん支えていただき、なんとか乗り越えられたと思います。周りの方々には感謝の気持ちでいっぱいです。これから修士課程に進むにあたり、今までのように周りに教えてもらってばかりではなく、研究室の一員として周りの人と互いに高め合えるような存在になりたいと思っています。まだまだ勉強、経験不足ですが頑張っていきたいと思っています。

清水遥河(B4)



2人とも無事合格していることがわかりほっとしている様子。清水(左、B4)と榎田(右、B4)

Visionary 農芸化学 100 食品機能研究領域 第1回 シンポジウム 「日本食の健康機能を支える 食材の力」

9月23日(日)、神戸大学百年記念館六甲ホールで、日本農芸化学会主催の食品機能研究領域第1回シンポジウムが開催された。本研究室からも、数名がこのシンポジウムに参加した。



シンポジウムの会場内の様子。



シンポジウム会場前の様子。普段見慣れた場所も、シンポジウム会場となって少しいつもと雰囲気の違いが新鮮である。

ここで、シンポジウム参加者よりコメントをいただいたので掲載する。

農芸化学のシンポジウムでは、私達学生でもしっかりと理解できるようにわかりやすい言葉やたとえ話を交えて著名な先生方の最先端の研究についての講演を聞くことができました。自分の研究の面白さの伝え方や農芸化学というフィールドにおける考え方など非常に勉強になりました。

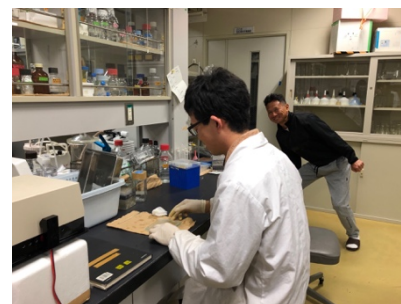
島田龍太郎(M2)

初めて農芸化学会のシンポジウムに参加させていただいたのですが、全ての講演内容がとても興味深くあつと言う間に時間が過ぎておりました。自分の研究内容に直結するような内容もあったため、本当に勉強になり有意義な時間となりました。学んだことを実際に研究に活かせるよう今後も頑張っていきたいと改めて思いました。

森田温子(M1)

新コーナー

9月から、研究室の皆さんに自由に語ってもらう新コーナーができました。トップバッターはM2の渡邊衛央です!



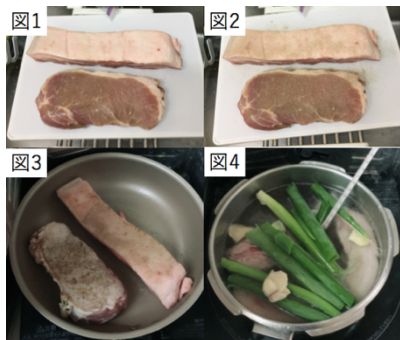
ウエスタンブロットングを行う渡邊(M2)と後ろにひょっこり写り込んでいる橋本堂史准教授。

「M2の渡邊です。特技はチャーシュー作りです。2回生の時に

ラーメン屋で食べたチャーシューが感動するぐらいおいしかったことがきっかけでチャーシュー作りを始めました。試行錯誤すること4年以上、ようやく渾身のチャーシューを作れるようになったので作り方を書きます。

まず、豚のバラブロックまたは肩ロースブロックを用意します(図1)。塩コショウを全体にまぶし(図2)、フライパンで表面に焼き目をつけます(図3)。その後、十分量の水を入れた鍋に、豚肉、ねぎの青い部分、生姜を入れて65℃で3~4時間茹でます(図4)。最後に醤油:みりん:料理酒=1:1:1で合わせたタレを火にかけてアルコールを飛ばし、茹でた豚肉をタレに付け込んで冷蔵庫で一晩寝かせれば完成です(図5)。バーナーで炙るとよりおいしくなります。

ぜひ食べに来てください。」



著書

「腸内細菌叢を標的にした医薬品と保健機能食品の開発」執筆者81名(水野雅史:共著) 水野雅史・坂根巖担当：第11章・第3節 *Enterococcus faecalis* IC-1によるI型アレルギー抑制効果 p.398-403, 技術情報協会, 東京 (2018年9月28日)

編集後記

9月は、研究室全体のイベントは少なかったのですが、私たちB4にとっては一大イベントである大学院入試発表があり、印象深い1ヶ月でした。食品ニュース9月号から新コーナーとして、研究室のみんなに自由に語ってもらうことになりました。お楽しみに!

榎田 麻里(B4)