

News

慰霊祭

10月9日(火)、実験動物の飼育施設である神戸大学ライフサイエンスラボラトリー(KULL)にて慰霊祭が執り行われた。研究において実験動物を扱う教員・学生が集まり、慰霊碑の前で黙祷を捧げた。その後、応用動物学講座・分子形態学分野の星信彦教授による、本年度殺処分された実験動物の数や、近年の動物実験の世界的傾向などについてお話があった。学生たちは皆真摯に耳を傾け、改めて、生き物の命を頂いているということに向き合っている様子であった。



星信彦教授(奥)と、お話を聞く学生たち(手前)。

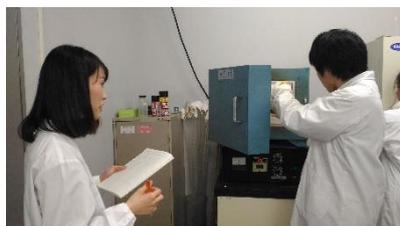
応用生命化学実験 I

10月9日(火)より、応用生命化学コース学部2回生の学生実験である、応用生命化学実験 I 第2部「生体成分の一般分析」がスタートした。白米や玄米、そば、紅茶などの食品を班で1つ選び、生体成分を一つ一つ分析していく。本実験は成分分析の基本的な実験方法の取得を目的として行っている。2回生にとっては本格的な学生実験の幕開けである。約1年半後に控える研究室配属に備えて、しっかりと実験技術や知識の習得に励んでほしい。本研究室は例年通り、食品に

含まれる水分、粗脂肪、灰分の定量を担当した。TAらはローテーションを組み、実験の補佐に当たった。



実験初日に食材を刻む B2 の学生たち。今年は特に生姜の匂いが強く、実験室には香ばしい匂いが充満していた。



マッフル炉にるつぽを入れる田代純輝(M1)と入れた場所のメモを取る榎田麻里(B4)。このるつぽを用いて灰分の定量を行う。



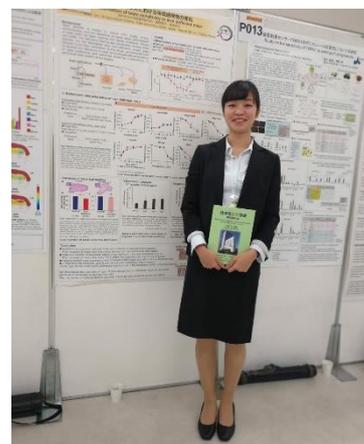
学生実験が始まるまでに、乾燥機やマッフル炉の温度を上げておくのもTAの仕事。まだB2が居ない実験室で、隙間時間に勉強をする清水遥河(B4、左)と大村周(M1、右)。

本研究室の担当する学生実験は、11月の2週目まで続く。長丁場となりますが、TA一同力を合わせて頑張ります！

日本味と匂学会 第52回学会

10月29(月)~31日(水)の3日間、埼玉県にて日本味と匂学会第52回大会が開催された。本研究室から奥野葉月(M2)が参加

し、ポスター発表を行った。他参加者とのディスカッションの中で今後の研究のヒントを得られ、収穫は大きかったようである。また、専門である味覚の論文でお名前をよく目にする先生方とも実際に話す機会があり、刺激となったようだ。



作成したポスターの前で記念撮影する奥野(M2)。少し緊張した面持ち。

フリートークスペース

研究室の皆さんに自由に語ってもらうコーナー、今月はM2の奥野さんです！

こんにちは、味覚の研究をしているM2の奥野です。前回の渡邊さんのようにここで紹介できる特技・趣味がないので、毎日必ず利用するセ●ンイレ●ンの商品を個人的にランク付けしてみました。

1位:豚焼肉弁当(唐辛子マヨネーズ)462円(税込498円)



一口お肉を食べるだけでご飯半分くらいいけそうなくらいタレが美味しい！

2位:焦がし香味野菜の牛焼肉炒め丼 462円(税込498円)



野菜がシャキシャキ、お肉が柔らかい。他の商品と違って野菜が多くとれるのでおすすめ。

3位:牛プルコギ 270円(税込
291円)



油とタレが濃厚！ビールのおつまみにも良さそう。味だけなら一番好きですが値段の割に内容量が少ないので3位。

私の味覚嗜好性が丸わがりの結果となりました。みなさんも機会があればぜひ食べてみて下さい！

学会発表

日本味と匂学会 第52回大会
ソニックシティ
2018年10月29日(月)-31日
(水)

○奥野葉月、藍原祥子
「鉄欠乏マウスにおける味覚感受性の変化 Alternation of taste sensitivity in iron deficient mice」
プログラム・予稿集 P75

編集後記

10月は秋晴れの日が多く、過ごしやすい気候でした。そして今年もまた味と匂学会の季節が巡ってきました。同じ藍原グループの先輩である奥野さんが発表したことは、とても刺激になりました。私も実験を頑張って来年出たいです。

丸岡 祐子(M1)