

News

縦飲みコンパ

12 月 14 日(金)、応用生命化学コースの縦飲みコンパ(通称縦コン)が開催された。縦コンは、研究室配属を控えた 3 回生と、各研究室の先生方、学生全員を交えた飲み会である。縦コンで研究室の雰囲気や研究内容を詳しく知り、進路を決める 3 回生も多く、12 月の一大イベントとなっている。LANS BOX にて一次会が行われた後、各研究室にて二次会が開かれた。本研究室は農学部棟にて手作り餃子を振舞った。こちらは用意した 300 個が全てなくなり、大好評だったようだ。また、普段あまり会えない他研究室の学生との交流も各々楽しんだようである。



前日の餃子の仕込みの様子。手前から時計回りに丸岡祐子(M1)、森田温子(M1)、榎田麻里(B4)、田代純輝(M1)。



焼いている途中から良い匂いだった餃子。



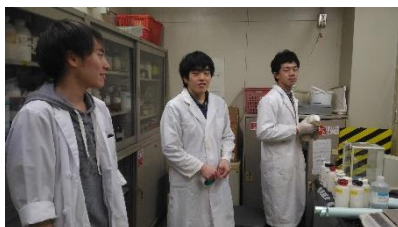
一次会の様子。ビールやお寿司、オードブルが並ぶ。カメラに向かって微笑む清水遥河(B4、右)と植物機能化学研究室の野田蒼空(M1、左)。3 回生(?)と談笑する田代(M1、右端)

超大掃除

12 月 26 日(水)、年内最後のゼミが終了した後、午後から超大掃除が行われた。普段の掃除に加えて窓拭きやエアコンフィルターの洗浄、試薬の管理などもあり、大仕事である。



大部屋を片付ける島田龍太郎(M2、右)



試薬室を整理する清水(B4、左)、田代(M1、中央)、渡邊衛央(M2、右)。



細胞室前室の床掃除をする藍原祥子助教(左)と奥野葉月(M2、右)。

研究室はすっきり綺麗になり、年明けも気持ちよく実験をスタートできそうである。皆さんお疲れ様でした！

結婚式

12 月 2 日(日)、神戸にて、本研究室の卒業生である谷野有佳さん(2015 年度博士課程卒)と、吉岡祥志さん(2011 年度修士課程卒)の結婚式が執り行われた。本研究室からは水野雅史教授、橋本堂史准教授が参加した。本研究室の卒業生も多く集まり、和気藹々とした雰囲気の式だったようだ。結婚式の写真を本研究室の元秘書である錦宏美さん(現・神戸大学大学院科学技術イノベーション研究科)から頂いたので掲載する。



スピーチを行う水野教授(右)と見つめる吉岡さん・谷野さん夫妻(左)。

ご結婚おめでとうございます！

誕生日会

12 月 28 日、Anthony(D1)と榎田(B4)の誕生日会が行われた。



榎田(B4、右)と Anthony(D1、左)。ロールケーキでお祝い。

お誕生日おめでとうございます！
素敵な一年になりますように。

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おうコーナー、今月はM2の藤井美凧さんです！

「きちんと淹れたコーヒーの味は格別です！ということで今回はアルバイトでの経験をもとにコーヒーの淹れ方をお伝えします」

《ドリップコーヒーのおいしい淹れ方》

- ① 82～83℃のお湯を用意する。
コーヒーの粉(できるだけ挽きたて)を 15g/杯用意
- ② ドリッパーにフィルターをセットし、粉を入れて軽く平らにする
- ③ ドリッパーの中心に向かって真っすぐ細目にお湯を落とす。
100円玉くらいの大きさの円を3回描くように回す
- ④ 粉がしっかり膨らんだら、15秒ほど蒸らす
- ⑤ ③と同じようにお湯を注ぎ、お湯が完全に落ちてくぼまない内に3回目のお湯を注ぐ
- ⑥ ③での湯量の3倍ほどの太さでお湯を注ぐ。目安は粉がしっかり膨らみきるまで。これを1杯の分量まで続ける

「ポイントは中心に真っすぐ落としてから円を描くように入れること！粉が湿っていないからと言って外側にお湯をあててはいけません。煎りたて、挽きたて、淹れたてのコーヒーは格別です。中深煎り～深煎りのコーヒーはお菓子と合わせるのもおすすめです。」

文章を読んでいるだけで美味しそうです。みなさんも是非、勉強や研究の息抜きにコーヒーを淹れてみてください！

編集後記

年内最後の登校日となった27日は、新しい実験装置を教えてもらったり解剖をしたりと、慌ただしい1日でした。しばしの休暇を楽しみます。来年も引き続き食品ニュースを書いていきますので宜しくお願い致します！

丸岡 祐子(M1)