

News

卒業論文発表会

3月14日(木)、2018年度卒業論文発表会が行われ、榎田麻里(B4)、清水遥河(B4)が発表を行った。研究室に配属されてからの1年間の集大成となる発表だ。発表前こそ緊張していたが、しっかりと丁寧な発表していた印象を受けた。先生方からもアドバイスを頂け、今後の研究方針を考えるうえで非常に有意義な時間になったのではないだろうか。2人とも進学し、来年度からは院生となる。より良い研究が出来るよう引き続き励んでほしい。

《題目紹介》

・榎田麻里

「免疫寛容を惹起する食物繊維の探索」

・清水遥河

「パイナップル由来グルコシルセラミドによる皮膚機能改善機構」

発表終了後には毎年恒例の新B4による自己紹介が行われ、趣味やサークル・部活動についてスライドを用いて発表した。来年も個性豊かなメンバーが加わるようで、楽しみである。どうぞ宜しくお願いします！



発表後の写真。B4の2人はほっとした様子。左から清水(B4)、榎田(B4)、植野晃(B3)、竹本孝多(B3)。B3の2人は個性的な自己紹介で場を沸かせてくれた。

追いコン

3月19日(火)、追いコンが開催された。六甲の小料理屋を貸し切り、美味しい和食に舌鼓を打った。残念ながら全メンバーが参加することはできなかったが、各自思い思いにこれまでの研究室生活を振り返ったり、新生活の話であつという間に時間は過ぎ、非常に楽しい会となった。また藍原祥子助教授からは思いがけないお知らせもあり、場は大いに盛り上がった。

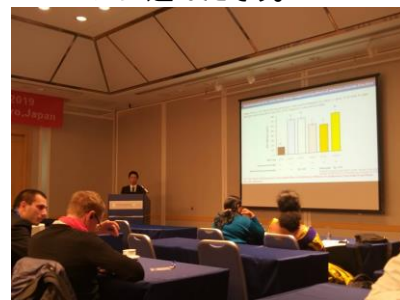


ひとしきり盛り上がった後は、卒業・修了生が一人ずつ挨拶。左からAnthony(D2)、水野雅史教授、橋本堂史准教授、島田龍太郎(M2)、森田温子(M1)、挨拶をする榎田(B4)。橋本准教授はすっかり出来上がっている様子。

2019 2nd IERI International Conference on Medical Physics, Medical Engineering and Informatics (ICMMI 2019)

3月22日(金)から24日(日)にかけて、SHIBUYA EXCEL HOTEL TOKYUにてICMMI2019が行われ、本研究室からは米倉裕貴(M2)が参加した。国際学会ということもあり、発表前は研究室でAnthony(D2)に見て貰いながら、スライドや英語の発音の確認を念入りに行ってい

た。練習の甲斐あってか、本番はスムーズに進んだそう。



発表する米倉(M2、奥)。彼以外の参加者は全員日本人ではなかったとのこと。

学位授与式

3月26日(火)、晴天に恵まれたこの日、神戸大学の卒業式が行われた。本研究室からは博士前期課程を終了する奥野葉月、島田龍太郎、藤井美凧、米倉裕貴、渡邊衛央が、学部を卒業する榎田麻里、清水遥河の6名が参加した。



学位記を持って記念写真。後列左から島田(M2)、奥野葉月(M2)、渡邊衛央(M2)、榎田(B4)、前列左から米倉(M2)、清水(B4)。藤井美凧(M2)は後述する農芸化学会での発表のため、懇親会からの参加となった。

LANS BOXにて祝賀会が開催された後は、農学部棟にて懇親会が開かれた。M1の学生たちは手巻き寿司を振舞い、本研究室だけでなく部屋を訪れた他研究室内の卒業生ともそれぞれ思い出話に花を咲かせた。名残惜しさからか、懇親会は夜ふけまで続いた。



後列左から田代純輝(M1)、島田(M2)、吉川啓明(有機機能分子化学研究室)、森田(M1)、丸岡祐子(M1)、前列左から藤井(M2)、清水(B4)、米倉(M2)、渡邊(M2)、奥野(M2)、榎田(B4)。思い出の1枚となったことだろう。

**卒業・修了
おめでとうございます!!**

日本農芸化学会 2019年度大会

3月24日(日)から27日(水)にかけて、東京農業大学世田谷キャンパスにて日本農芸化学会2019年度大会が行われた。本研究室からは奥野(M2)、島田(M2)、藤井(M2)、渡邊(M2)の4名が参加した。非常に大きい学会であり、各自修士論文発表会からさらにブラッシュアップした発表を用意して臨んでいた。



東京農業大学の正門、看板の横で何とも言えない表情をする渡邊(M2)。同日に発表があった島田(M2)に撮ってもらったのだろうか。

論文・学会発表

学会発表)

2019 2nd IERI
International Conference
on Medical Physics,
Medical Engineering and
Informatics (ICMMI 2019)
2019年3月22日(金)-24日(日)
○Yuki Yonekura,
Masashi Mizuno
「Suppletion of Type I
hypersensitivity
by red algae extracts
through secretion of
interleukin 10 in blood」
大会プログラム集 p.217-218

日本農芸化学会2019年度大会
東京農業大学世田谷キャンパス
2019年3月24日(日)-27日(水)

○渡邊衛央、橋本堂史「クロロゲン酸摂取による非アルコール性脂肪性肝疾患抑制機序に関する研究」大会プログラム集 p.39

○島田龍太郎、橋本堂史「バジルシードガム摂取によるDSS誘導性大腸炎の抑制効果について」大会プログラム集 p.39

○藤井美風、大戸信明、桑原浩誠、水野雅史「血中TGF- β 産生を促す *Lactobacillus plantarum* 22A-3 による抗アレルギー効果」大会プログラム集 p.69

○奥野葉月、藍原祥子「鉄欠乏マウスにおける酸味細胞の変化」大会プログラム集 p.95

フリートークスペース

フリートークも、はや7回目。今回の担当は田代純輝(M1)。毎日お弁当作って持ってくるまめな彼だが、今回はお菓子の話だそう。「最近無性に食べたくなる時があるのでたまにクッキーを焼いてます。

お菓子作りは面倒な印象を持っている人も多いと思いますが、クッキーくらいなら私くらい不器用な人間でも以下の材料でお手軽に作れます。

- ・ホットケーキミックス 200 g
- ・無塩バター 100 g
- ・牛乳 50 ml

上記の材料を混ぜるだけでプレーンの生地は完成です。あとは180℃のオーブンで10分焼きます。」



「アレンジも簡単です。左はココアを混ぜた生地とプレーンを合わせた市松模様クッキー、右は抹茶パウダーを混ぜたクッキーです。

技術不足でどちらも見た目はまいちですが、自分が食べる用なので一切気にしてません。おいしければよしです。

オーブン機能があるレンジがあれば手軽にできるので気分転換にどうでしょうか？」

見た目がまいちななんてとんでもない、見てるだけでお腹が減ってきますね。実は私もホワイトデーに彼のクッキーを頂いたのですが、素朴な味わいでとっても美味しかったです。是非!

編集後記

今月は2ページいっぱいを使ったボリュームな食品ニュースとなりました! とても仲良くして頂いた先輩方が修了されました。別れは寂しいですが、感傷に浸る間もなく、来月からは新年度がスタートします。私もついにM2となります。まずは中間報告に向けて、気を引き締めて頑張りたいと思います。2019年度も食品ニュースをどうぞ宜しくお願いします!

丸岡 祐子(M1)