

News

動物慰霊祭

10月7日(月)、神戸大学の実験動物飼育施設である、神戸大学ライフサイエンスラボラトリー(KULL)にて、動物慰霊祭が執り行われた。動物実験に携わる教員・学生が集まり、慰霊碑の前で1分間の黙祷を捧げた。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、近年の動物実験にまつわる世界的傾向などについてお話があった。みな真剣に話を聞いており、改めて生き物の命をいただいているということに向き合っている様子であった。

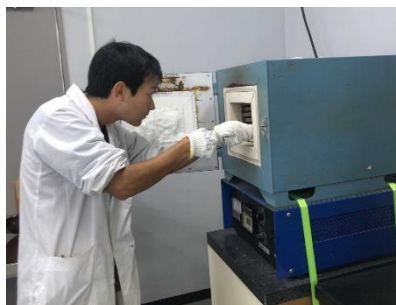


お昼過ぎに慰霊碑の前に集まってくる学生たち。

応用生命化学実験 I

10月9日(水)から応用生命化学実験 I 第2部「生体成分の一般分析」が始まった。ペアで1つ食材を選び、水分やたんぱく質、脂質、灰分などの生体成分を様々な器具を用いて分析していく。食材は毎年恒例の白米やそば、紅茶に加えて、初の動物性食品である干しエビが登場したそう。TAとして補佐に当たった学生からは、「実験室中に干しエビのいい匂いが充満していました」とのこと。

本実験は今後の応用生命化学実験において重要となる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り、これから1年半、週の3日は午後1時から実験を行うこととなる。4 回生からの研究室配属に備えてしっかりと実験技術や研究者としての考え方をしっかりと培ってほしい。B4、M1らはTAとして、代わる代わる実験の補佐に当たった。



灰分測定のためにマッフル炉に灰分を入れる竹本(B4)。

本研究室の担当する項目は来月まで続く。TA 業務は大変だろうが、頑張してほしい。

フリースペース

今月号のフリースペース担当は中野泉樹(B4)。手ぶらで沖縄に行った経験を持つバイタリティー溢れる男である。今回は「大阪市北部・北摂地域の焼肉屋」を紹介してくれる。

★江坂 平城園



ジャンボロースを初めて食べた

時、「お肉がとろけるってこういうことか！」と感動しました。ジャンボロースのジャンボさにも驚くこと間違いなしです。運が良ければ、チレ刺しを頂くことができるかも...

★三国 焼肉ひろちゃん



住宅街にポツリとあり、こんなところにウマイ焼肉屋なんてあるのか！？と不安にありそうな立地です(笑)ハラミが抜群に美味しいです！とにかくハラミがオススメです。藤山ほど安くはないですが、お肉の質に足しては大満足です。

★十三 藤山



店内がモクモクで目が痛くなる時がありますが、美味しい肉が3,000円でお腹がはちきれそうになるまで食べられます。すりおろし生姜がタレに入っているという珍しいお店です。お世辞にも綺麗なお店とは言えませんが、コスバ抜群です！

美味しそうですね！機会があれば皆様もぜひ行ってみてください。

編集後記

10 月は内定式の次の日に東京から帰神し、息つく間もなく動物実験を始めるというハードな月でした。いよいよ修論提出が迫ってきました。健康管理に気を付けて最後の追い込みにかかりたいと思います。

丸岡 祐子(M2)