

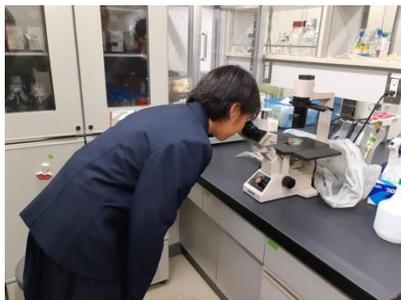
News

研究室見学

11月7日(木)、兵庫高校の1年生が神戸大学を訪問し、研究室見学をするというイベントが催された(本研究室の水野雅史教授は兵庫高校同窓生 64 陽会)。わが食品・栄養化学研究室にも何人かの学生が訪れ、細胞の培地交換などを体験。見慣れない器具や設備に興味津々であった。



研究室の説明をする橋本堂史准教授(中央)と熱心に話を聞いている高校生(左の2人)。実験に勤しむ森田温子(M2、右)。



細胞を顕微鏡で観察する高校生。

第19回 AOB 研究会・情報交換会

11月16日(土)、第19回 AOB 研究会・情報交換会が神戸国際会議場にて開催された。本研究室からは榎田麻里(M1)、清水遥河(M1)、竹本孝多(B4)がお手伝いとして参加した。抗酸化に関する分野の著名な先生方のお話を拝聴することができ、大変良い経験になった。



懇親会会場にて記念撮影する清水(M1)。

縦飲みコンパ

11月19日(火)、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B3が各研究室の研究内容や雰囲気を知るための大切な行事である。例年は LANS BOX にて立食形式で開催されていた一次会だが、今年は農学部棟の大会議室で食事なしのものが催された。二次会は例年通り農学部棟を借りて行われた。本研究室は今年も去年好評だった餃子を用意した。さらに留学生の楊箏(研究生)と Ezan Gngnan Joelle Epiphanie(研究生)が彼女たちの国の料理(煮物やパスタ)を用意してくれ、訪れたB3からも大好評であった。



餃子を用意する研究室のメンバー。左から榎田(M1)、竹本(B4)、清水(M1)、楊(研究生)。



具を包み終わった餃子。



トマトや鶏肉を使った煮物を作っている楊(研究生、左)とパスタを作っている Ezan(研究生、右)。



久しぶりに集まった M2 の方々。左から丸岡裕子(M2)、高田愛莉(微生物資源化学研究室、M2)、中林麗奈(微生物資源化学研究室、M2)、森田(M2)

フリートークスペース

今回のフリートークは中国からの留学生、楊さんです。食べれば体が温まる、中国ではメジャーな冬の食べ物を紹介してくれるそうですよ。(以下文章楊)

私はたくさんの美味しい食べ物がある国、中国の出身です。今回はその中でも私が一番好きな料理である火鍋をみんなに紹介しようと思います。

火鍋

冬の季節で中国人が一番好きな食べ物はやはり火鍋(huo

guo)です。寒いときに食べると体はぽかぽかになります。



鍋の由来は、中国の殷または周の頃に国王が鼎を作り、火で煮て食べたのが鍋の雛形であるとか、漢代の軍中の用具であったのを火鍋の始まりだとするものなどがあるそうです。



現代の中華料理店や火鍋専門店では提供される火鍋は、金属製の丸鍋を使うものの他、中央を太極の「陰陽」に見立てて仕切った金属製の丸鍋の中に、白湯(白タン)と呼ばれる白濁のスープ(鍋底(グオヂイ)と、唐辛子や山椒など調味料を沢山入れた辛い味付けの紅湯の麻辣(マラー)スープの2種類を別々に入れて煮立て、好みの食材を好みのスープに入れて煮て食べる「鴛鴦火鍋」(ユアンヤンフオグオ。二色鍋)と呼ばれる形式も多く見受けられます。

三宮をのんびり歩いていると、とんでもない店を見つけました。日本にきてから発見した店では、これは一番本場中国の料理に近いと思いますよ。

海底撈火鍋 神戸三宮店



海底撈火鍋(かいていろう ひなべ)は中国では有名な高級火鍋チェーン店で、中国の公式サイトによると北京・上海・深圳などに中国国内に400店舗以上あるのです。



火鍋のメインは牛肉だと思いますが、この「海底撈」は名前の通りシーフードも充実してます。ちなみに「撈(ろう)」という字は、「すくい上げる」という意味があります。

みなさんもぜひ食べに行ってみてください。

編集後記

11月も行事が目白押しであったという間に感じました。研究室に来てくれたB3が食品・栄養化学研究室に入ってくれることを願います。

竹本 孝多(B4)