

## News

### 神戸大学大学院農学研究科 博士課程前期課程入学試験

8月18日(火)と20(木)の2日間にわたり、2021年度神戸大学大学院農学研究科博士課程前期課程の入学試験が行われた。今年度、本研究室からは重房俊哉(B4)、中村峻也(B4)、吉田亘志(B4)の3名が受験した。本年度の試験においては感染症対策が徹底され、例年とは異なる形態で試験が実施された。特に、クールビズスタイルでの面接となっていたことが印象的であった。



口頭試問を終えて記念撮影。写真は左から中村(B4)、吉田(B4)、重房(B4)。接触を避けるため一人ひとりでの撮影となっている。

### 応用生命化学実験Ⅱ

8月24日(月)から8月31日(月)までの期間の4日間にわたって、学部3回生が受講する応用生命化学実験Ⅱにおいて、食品・栄養化学研究分野担当の実験が開講された。例年、当研究室の実験は5月に行われていたが、本年度は前期のスケジュールが変則的であった影響をうけ、夏期集中講義の形式になった。

今年も昨年に引き続き、食品成分が肝臓の薬物代謝酵素に及

ぼす影響の検証を行った。感染症対策として、B3の学生を2つのグループに分け、複数の実験室を用いて細胞実験と動物実験を同時並行で行うスケジュールとなった。B3の学生にとってはいずれも初めて行う実験であったが、学生同士で互いに協力しながら実験技術の習得に積極的に取り組んでいる様子であった。



B3に実験動物の解剖の方法について説明する橋本堂史准教授。B3にとっては初めて行う解剖であり、熱心に説明を聞く様子がマスク越しでも見てとれた。



B3の実験の様子を優しく見守る竹本孝多(M1、右)と楊箏(M1、中央)。

## 原著論文

Oral administration of pineapple glucosylceramide improves defective epidermal barrier function by restoring diminished level of TGF- $\beta$  in the skin

Sakiko Oka, Nobuaki Ohto, Hiroshige Kuwahara, Masashi Mizuno

*European Food Research and Technology*, 246, 867-874, 2020

## フリートークスペース

今月のフリートークは吉田(B4)。自慢の特技について語ってくれた。

こんにちは。B4の吉田亘志です。

私は1回生の夏から下宿をしていることもあり、色々な料理を作ってきました。

今回は料理の魅力を語りたと思います。

下宿を始めたころはカップ麺やお惣菜など自炊とはいえないようなものでしたが、慣れるにつれて徐々に手の込んだものも作れるようになりました。

約3年自炊をしてみても思うことは特に2つあります。

1つ目は自炊すると栄養バランスが良い食事が食べられるということです。忙しいとつい手抜きしてお惣菜と野菜ジュースで済ませてしまいがちですが、やはり野菜の摂取量が不足してしまいます。一方自炊するとたくさんの野菜を摂取できます。

特に、お鍋は一度に数種類の野菜をたくさん食べることが出来ます。少し贅沢ですが、夏場にエアコンの効いた部屋で食べるお鍋は最高だと思います。

2つ目は人に食べてもらう楽しさです。人と食べるご飯がおいしく感じるように、人においしいと食べてもらえると非常にうれしく、次はもっとおいしいものを作ろうというモチベーションがわいてきます。思えば部活の友達たちにふるまうことで料理を作ることが楽しくなっているように思っています。



最近はあまり手の込んだものを作っていないので以前作ったものを少しだけ載せてみます。

火を使った料理はハードルが高く感じるかもしれませんが、最近では料理研究家の方々が簡単で素敵おいしいレシピをたくさん出しているの、あまり料理しないという人もぜひトライしてほしいと思います。

#### 編集後記

暑さの中マスクを着用して実験に取り組む毎日にようやく慣れつつあります。当たり前、いつも通りが通用しない環境の中で、各員が今自分にできることは何か、周りの人にとって必要なことは何なのかを常に考え続け、行動に移していくことが大切だと日々痛感しています。研究室の仲間と過ごせる残りの半年間も、一日一日を大切に過ごしていきたいです。

清水 遥河(M2)