

News

動物慰霊祭

10月5日(月)、神戸大学ライフサイエンスラボラトリー(KULL)にて実験動物たちの慰霊祭が執り行われた。研究活動において実験動物を扱う教員や学生が集まり、慰霊碑の前で黙祷を捧げた。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り、本年度殺処分された実験動物の数や近年の動物実験の世界的傾向などについてお話があった。一同、改めて尊い命をいただいて実験を行っているということを見事に受け止めているようであった。

応用生命化学実験 I

10月15日(木)より、応用生命化学コースの学部2回生が受講する応用生命化学実験 I 第2部「生体成分の一般分析」が始まった。緑茶やそば、ニラなどのさまざまな食品を各班で一つ選び、水分や疎タンパク質、粗脂肪、灰分などの成分を分析していく。この一連の実験は、研究に必要な基本的な実験手法などを習得することが目的である。今年度は例年と異なり、密を避けるために学生を半分に分けて説明したり、実験の実働以外の待ち時間は大教室(C101教室)で課題を行うなど、実験室内にいる人数を少なくするという光景も見られた。2回生はこれから研究室配属まで、学生実験を続けることになるが、ぜひ実験



試料の重量を測定する学部2回生達と、それを見守るティーチングアシスタントの楊箏(M1)。

技術の習得などに励んでほしい。

博士後期課程研究発表会

10月29日(木)、ALAGBAOSO, Chidube Anthony (D3)の博士課程後期課程の研究発表が行われた。Anthony による発表の後、学生や先生方からの質問があり、さまざまな議論が交わされた。Anthonyはこれから博士論文を作成していくとのことで、強い決意と意気込みを見せていた。



いつもとは違い、おしゃれ着姿で発表を行う Anthony(D3)

フリートークスペース

今月のフリートーク担当は重房俊哉(B4)。釣りなどアウトドアな趣味をもつ彼だが、今回は屋内で落ち着いて楽しめるコーヒーについて語ってくれた。

こんにちは！B4の重房俊哉です。最近冬が近づいてきて一気に寒くなってきましたね。

あったかい食べ物、飲み物の美味しさがマシマシに感じられるこの季節、僕の大好きなコーヒーも例に漏れず美味しく感じられます。ただのコーヒー好きな自分ですが、みなさんにもコーヒーをより楽し



んであったまってもらえたらと思います！

みなさんカフェなど行った時、複数あるコーヒーの種類に困った経験ありませんか？

何が違うかわからずなんとなくで選ばれる方も多いと思います。コーヒーって生産から抽出までの様々な過程によって味が無限にあるんです！

中でも味を決める大きな要因となる焙煎と生産地について簡単に説明します。

・焙煎時間

一般的に、焙煎の時間が長くなるほど甘味が増し、酸味が減り、苦味が増すとされています。浅煎りのコーヒーは苦味が少なく、紅茶のようにフルーティーな味わいなので、コーヒーが苦手という人はぜひ浅煎りのコーヒーを飲んでみてはいかがでしょうか？

・豆の産地



図のように赤道付近で栽培されていて、産地によって様々な味わいがみられます。

大まかな僕のイメージでは、アフリカの豆はフルーティで東南アジアは苦味が強く、南米中米はバランスがとれているという印象です。よくあるブレンドコーヒーというのは複数の特徴の豆を組み合わせているので、どの豆をブレンドしているかみてるのも面白いですよ！

コーヒーを普段から飲まれる方も飲まれない方も、どこの豆かな？浅煎り？深煎り？など少し確認するだけで自分に合うコーヒーを見

つけられて、心も体もあつたまる
良いコーヒーライフを過ごせるん
じゃないでしょうか？

ちなみに最近僕はケニアの中深
煎りにハマっています。感想は香
ばしくて甘いつて感じですよ笑
よかったらぜひ飲んでみてくださ
い！

編集後記

10月は秋らしい日が増えてきた
ように感じました。今年も終わりが
見えてきましたが、気を緩めず過
ごしたいと思います。

中村 峻也(B4)