# Shokuhin News Neo -2021 August-


神戸大学大学院 農学研究科 生命機能科学専攻 食品・栄養化学研究室
〒657-8501 兵庫県神戸市灘区六甲台町 1−1 自然科学総合研究棟 2 号館 211 号室
電話 078-803-6553 E-mail: shoku@kobe-u.ac.jp http://www.kobe-u.ac.jp/shokuhin


## 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23日(月)・24(火)の2日間、2022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。現在、本研究室に所属する4回生の3名(田中僚、辻楓歌、備谷志保)が受験した。昨年度の試験に引き続き、感染症対策が徹底された状態で実施された。3名そろって合格して、研究に邁進して欲しい。合格発表は9月14日(火)の予定である。

口頭試問を終えて記念撮影。写真は左から田中(B4)、備谷(B4)、辻(B4)。

## フリートークスペース

今月のフリートークは、B4の田中くんに書いてもらいました！学校生活の大きな楽しみの1つである学食の一押しメニューについて紹介してくれました！

**********

私が今回のフリートークを担当しますB4の田中です。では、ほぼ毎日お昼ご飯でお世話になっている学食のメニューについて書いていこうと思います。

まず、胡麻チゲ冷麺です。暑い日にはこの冷たい麺が食べたくなります。柔らかく蒸されたたんぱく質源の鶏胸、味のアクセントになる塩胡椒、そして何を隠そう私の大好物の温泉卵です！こいつナシでは、この料理は成り立ちません。教授や先輩に怒られたときには、この冷麺を食べて頭も冷やして午後から冷静に活動しましょう(注:教授、先輩方は温厚で、滅多に怒られることはありません)。

胡麻チゲ冷麺

続いては、鶏肉のみぞれ煮です。この料理は、ナス、ごぼう、ねぎ、にんじん、大根などの野菜も含まれて栄養素が不足しがちな一人暮らしの貧乏大学生に神のご加護を・・・、まさにイエス・キリストが大学生のために作ったメニューです。値段も安くて嬉しいのに、唐揚げの量もたくさんで、気づいたときにはおなかもパンパンです。昼食後の昼寝にはうってつけです(注:私は昼寝などせずに真面目に研究しています)。

鶏肉のみぞれ煮

最後は、胡麻味噌トンカツです。おなかが空いてるときは、コレ！普通のソースでは満足できなくなった生協さんが胡麻味噌ソースを作り出しやがった。「何という旨さなんだ！」と隣の食いしん坊も言っています。脂がのってジューシーな豚肉がサクッと揚げられた衣に包まれており、最高の満腹感を楽しめます。そしてこのカツと温泉卵を一緒に食べるのが学食歴3年半になるこの私の食べ方です。是非、真似をしてください。

皆さんのおすすめメニューは何でしょうか？これからも学食ライフを楽しんでください！

胡麻味噌トンカツ

## 学会発表

日本食品科学工学会第68回大会・2021年8月26日(木)

○水野雅史「腸管を介した食物繊維の新規生理活性機能の解明」講演要旨集 P.8-9.

## 編集後記

本格的な夏も終わり、少し肌寒さを感じる季節となりました。4月に研究室に復学してから既に約半年が経過していることに、焦りと驚きを強く感じます。残り半年の学生生活、研究はもちろん、研究室の仲間との時間も、より大切に過ごしていきたいです。

重房俊哉(B4)