

News

卒業論文発表会

3月10日(木)に2021年度の卒業論文発表会が開かれ、B4伊丹耀平、重房俊哉、田中僚、辻楓歌、備谷志保、峰松大空の6名が発表を行った。今年度は新型コロナウイルス感染予防のため、オンラインでの開催となったが、各自落ち着いて一年間の取り組みについて発表することができていた。来年度から伊丹、重房、峰松は社会人となり、田中、辻、備谷は博士課程前期課程に進学する。各自、この一年の経験が少しでも今後に生かされることを願う。



卒論発表を終えた B4。左から備谷、峰松、辻、田中、伊丹。

《題目紹介》

伊丹 耀平
「西洋わさびの若葉が肝細胞の薬物代謝酵素活性に及ぼす影響に関する研究」

重房 俊哉
「苦味受容体リガンドの構造活性相関解析」

田中 僚
「ビタミンD₃がケラチノサイトの分化やバリア機能に及ぼす影響についての研究」

辻 楓歌
「抗アレルギー活性を有する乳酸菌の特性解析」

備谷志保
「複数成分の共存下における抗アレルギー効果の変化」

学位授与式

3月25日(金)に学位授与式が行われた。博士課程前期課程の竹本孝多、学部生の伊丹、重房、田中、辻、備谷、峰松の計7人が修了、卒業を迎えた。それぞれ学位記を受け取り、学生生活の節目を感じているようであった。社会人となる学生も、進学する学生もより一層活躍していくことを願う。



学位記を手に晴れやかな表情を浮かべる卒業生たち。左から伊丹(B4)、辻(B4)、備谷(B4)、竹本(M2)、峰松(B4)、田中(B4)。



卒業式当日に参加できなかったため、後日在学生からのプレゼントを受け取る重房(B4)とそれを渡す吉田亘志(M1)。

フリーークスペース

今月のフリーーク担当はM1の吉田亘志です。研究室にはコーヒー好きが多く、彼もその一人としてコーヒーについて語ってくれました。

こんにちは。M1の吉田です。今回、私の生活の中の癒しであるコーヒーについて語りたいと思います！

以前、重房君が豆の産地と焙煎度合いについて語ってくれたので、私は抽出方法についてご紹介します。

私が普段行っている抽出方法は、ハンドドリップ、フレンチプレス、マキネッタの3つです。マキネッタは毛色が違うため、今回は割愛します。

* ハンドドリップ *

ハンドドリップとはフィルターに粉を入れ、お湯を数度に分けて注ぐ、最も一般的な抽出方法です。1回で注ぐ湯量の割合や抽出時間、ドリッパーの形状で味が変わってくるため、好みの味を追求する楽しみが味わえます！

* フレンチプレス *

フレンチプレスは紅茶を入れる器具としてなじみ深いですが、実はコーヒーを抽出する器具だったのです！お湯を注いで待つだけなので味の再現性が高いです。また、油分が濾過されないため、香り高いコーヒーになる印象です！

私の好きな抽出器具は、下の写真で、カリタのドリッパー(写真上の右側)とフレンチプレス(写真下の左奥)です！



このドリッパーは穴が小さくじっくり抽出されるイメージです！

フレンチプレスは初心者でも非常に簡単においしいコーヒーが飲めるのでお勧めです！

このようにコーヒーは抽出工程の違いにより味が変わります！皆さんもコーヒーの沼に嵌ってみませんか(笑)？

編集後記

まだ肌寒さが残りますが、あっという間に2021年度も終わりを迎えました。また一つ学年が上がり、新しい学生もやって来るので一層気を引き締めて過ごしていきたいと思います。

中村 峻也(M1)