

## News

### 応用生命化学実験Ⅱ

5月から6月にかけて実施された学部生(B3)の学生実験を食品・栄養化学研究室が担当した。昨年までは、M1の学生がTAとして主に補助を行っていたが、今年度からは農学研究科全体としてTA費は出ないことになったため、研究室の学生全員で協力し合い補助を務めた。

実験内容は前年度の内容から大幅に変更したため、新しいプロトコルの作成など、とても大変だった。しかし、主担当の藍原先生、困ったときに頼りになる橋本先生、M2、M1、B4の全員でどうにかやり遂げることができた。

休みの日にもマウスの世話をし、絶食時には朝早くから登校した「動物班」。実験期間中にコンタミ等のアクシデントに見舞われながらも学部生にわかりやすく培養手技を教えた「細胞班」。プロトコルの作成や必要試薬の見積もり等、ゼロからトリグリセリド(TG)測定の実験を組み立てた「TG班」。どの班もそれぞれの大変さがあったと思うが、3回生が協力的で、面白く、可愛らしかったので、研究室学生と3回生の双方にとって楽しく、やりがいやりのあった時間になったと思う。



前方で説明する花森祐次郎(B4)とそれを見守る藍原先生

### 学生実験の打ち上げ

新型コロナウイルス感染症からも社会が落ち着きを取り戻した感じもあり、農学部のBBQコンロの貸

し出しも再開された。そこで学生実験終了に合わせ、橋本先生の提案で学内にて農学部E棟南側広場でBBQを行った。



火起こしをする柏原正宗(M1)とそれを見守る花森祐次郎(B4)。

ここ数年続いたのコロナ禍のため、学内で研究室BBQを経験した学生がいなかった。そのため段取りが悪くなってしまったこともあり、「(午後)7時を過ぎたら暗くなってくるから、肉が焼けたかわからへん！」などと言いながら、全員が揃う前に「お疲れさま、乾杯！」と慌ただしくスタートした。しかしBBQだけでなく、広場でサッカーをする学生もあり、そこには野次を飛ばす監督のような橋本先生の姿も見られ、賑やかな雰囲気だった。



安井悠人(M2)を介護するかなのような藍原先生

## フリートークスペース

今月のフリートーク担当はM1の孫小嵐です。好きな中華料理について紹介してくださいました。

こんにちは、孫です。今回、私は大好きな中華料理「麻辣湯(マーラータン)」の作り方を紹介したいと思いますが、その前に少し麻辣湯についてお話をさせていただきます。

麻辣湯の発祥は、四川省樂山市です。しかし、今では中国国内で地域を問わず人気のある料理になっています。麻辣湯は、その名前の通り、花椒と唐辛子による麻辣味の鍋です。麻辣味は、花椒の「舌が痺れるような辛さ」と唐辛子による「舌がヒリヒリするような辛さ」のダブルパンチです。しかし、最近では辛さだけでなく、フレーバーも充実しています。その上、簡単に作れて、好きな食べ物なら何でも入れて良いところが最大の特徴です。また、このことが多くに人に愛されている理由です。もともと、この手軽でユニークな辛味火鍋の食べ方を生み出したのは、船頭男たちでした。四川地方の湿度が高く霧の多い気候の中で、長年働いてきた船頭がストーブを作り、瓦鍋を置いて調理したのが始まりだそうです。地元の食材や自分たちが摘んだ山菜を用い、唐辛子などの調味料を入れて、熱くして食べていたのです。湿気による疲労を解消するにはもってこいの料理だったのでしょう。その後、この熱くて辛い料理を作って食べる習慣が受け継がれ、現在は中国国内の多くの街でよく見かける激辛料理に発展していったようです。さて、それでは私の作り方について説明します。

作り方：

1. 油を熱し、みじん切りにしたニンニクと鍋の素「牛油火鍋調料」を入れる。



2. 牛乳200mlと材料が被る位の水を加える



3. お湯が沸いたら、さらに好きな食材を入れる。



4. 食材に火が通ったら、ごま油と辛味油をまわしかける。



5. さらに3分ほど加熱したらできあがり。



麻辣湯は、野菜や肉類など色々な食材を加えることが多く、様々な栄養素を摂取しながら食べることができる栄養バランスの良い料理です。一方、麻辣湯は花椒と唐辛子を含み、スープも熱いので、食べると毛穴が開き、体の寒さを分散させ、寒さを和らげる効果があります。簡単でおいしい料理を試してみてください！

## 原著論文

Takashi Hashimoto, Jiansheng Long, Kazuki Kanazawa. Dietary isosaponarin is intestinally metabolized to isovitexin, most of which are excreted in feces without being absorbed. *Asian Journal of Food Research and Nutrition*, 2(3), 12-24, 2023.

## 編集後記

日が長くなり、春から夏への移り変わりを感じますね。私が夏にしたいことは、きれいな日本海側の海で潜る、肝試し、ツーリングですかね。みなさんは今夏何をしたいですか？後悔のない夏を過ごしましょう。

田中僚(M2)