

Shokuhin News Neo -2023 November-

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

応用生命化学実験 I

先月に引き続いて、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「生体成分の一般分析」が行われた。食品・栄養化学教育研究分野が担当する実験は、灰分の定量であった。実験も無事に終盤を迎えた。その後のレポート作成に苦戦したこと、あの時の恒量化の待ちぼうけを有効活用していればと後悔したこと、あれから二年も過ぎたのかと非常に懐かしく感じた。2回生には初めての膨大なデータ処理とレポート作成である。今後の研究生生活のためにも頑張っ乗り越ってほしい。学部2回生は3回生になると、応用実験に位置付けられる応用生命化学実験Ⅱがあるので、基礎実験に位置付けられているこの実験を通じて基本的な実験手技をしっかりと修得し、原理を学んでもらえればと思った。



学生実験の写真がなかったため、11/9のイブニングに安井(M2)を頸椎脱臼する柏原(M1)

フリースペース

こんにち。B4の木下です。最近行った海外について話そうと思います。皆さんは海外に行く時には何を楽しみにしますか？景色、体験、食事など人によりますが、私は何よりもご飯を楽しみに旅行します。タイ、台湾、そして韓国で食べた美味しかったご飯について話していきたいと思います。

まずはタイです。タイといえばガパオライスですね。現地のガパオライス、本当に安くて美味しいので毎日1回は食べました(笑)。日本だとガパオライスと言えば、挽き肉にパプリカなどが入っているものが一般的ですが、タイのガパオライスは鶏もも肉やシーフードなど、中に入っているものは様々です。私は鶏もも肉で作ったものがお気に入りです。ガパオライスの左に載っているのは麺です。フラッと立ち寄ったお店なので料理名は分かりませんが醤油っぽい味がベースで美味しかったです。1番右はカオマンガイです。蒸し鶏にかける辛めのソースは、ご飯との相性が良くて美味しかったです。



左から正体不明の麺、ガパオライス、そしてカオマンガイ。

次は台湾です。夜市の食べ歩きが楽しかったです。その中でも美味しかったのが鶏排です。揚げ立てで、スパイシーな味付けでお酒との相性バツグンでした。そして、台湾といえば小籠包ですね。毎日食べました。小籠包はもちろんのこと、他の天心や中華料理が本当に美味しくて幸せでした。最後に、魯肉飯もいただきました。お肉が卵で隠れていて見えませんが、、、(汗)。その手前にある大根餅も甘辛いソースとの相性抜群で絶品でした。



鶏排(左)、小籠包(中央)、魯肉飯と大根餅(右)。

最後は韓国です。ナイトショッピングを終えた後の屋台のチーズハットグは疲れた体に染み渡りました。そして、真ん中に載っているのはチュクミとサムギョプサルです。チュクミとは韓国語でイダコという意味で、辛いソースでタコを焼いた料理です。チュクミとサムギョプサルと一緒に楽しめて贅沢でした。1番右に載っているのはスンドゥブチゲです。地元の人に愛されているお店だったようで、現地の味をいただきました。見た目はとても辛そうですが、見た目ほどは辛くなく美味しかったです。手前に写っている餃子は具沢山で大きくて本当に美味しかったです。



チーズハットグ(左)、チュクミとサムギョプサル(中央)、スンドゥブチゲと餃子(右)

ここまで食レポにお付き合いいただきありがとうございました。東南アジアに行く際には、是非とも、参考にしてみてくださいね。ネットに載っていないような地元のお店に行くのもオススメです！お金が貯まったら(&円安がもう少しマシになったら)、欧米にも旅行してご飯を楽しみたいです！

編集後記

珍しく飲み会がなくその他のイベントもなく、書くことが本当になくて困ったので来年の11月担当の人は覚悟しておいてください。飲み会は毎月やりましょう。

赤松佳歩(B4)