

Shokuhin News Neo -2024 December-

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

縦コン

12月4日水曜日、昨年に引き続き、応用生命化学の教員と学部3年以上の学生による縦割りコンパ(縦コン)が開催された。本研究室は教員が3名いるため、新4回生(現3回生)の配属定員は最大7人です。

応用生命化学コース全体での催しが終了した後は、学部3年が興味のある研究室を訪問する2次会が続けて行われた。我々の研究室ではメインにすき焼き、デザートにトルコアイスが振舞われた。2次会でも多くの学生が研究室に足を運んでくれ、賑わった有意義な時間になった。榊原先生が持ってきてくださった牛肉を使用したすき焼きは学生たちに大人気で、多めに用意していたはずの食材たちが、気づくと鍋から消えていた。



トルコアイスのパフォーマンスを大胆に披露する修士の学生たち

縦コンでは多くの3年生と話すことができ、食品・栄養化学研究室の良さや雰囲気伝えることができたと思う。来年度からどんな学生たちがこの研究室を盛り上げてくれるのか、今から楽しみである。

フリートークスペース

こんにちは、B4の森本悠太です。12月のフリートークを担当させていただきます。

2025年が近づいてきましたね。

来年の目標は、、、、まだ考えていません。ぼちぼち考えます。それではフリートーク頑張っていきましょう！

今回のフリートークでは、12月に行ったご飯屋さんを紹介したいと思います。まず紹介するのは、「味仙(みせん)」という名古屋で有名な中国台湾料理の店です。前から気になっていたのですが、大阪駅前第2ビルにあると知り、すぐさま食べに行きました。食べた感想としては、辛みが思っていたより強く、ニンニクが効いていてパンチがすごかったです。辛いものとニンニクが好きな僕には、味がドンピシャだったので、リピートしたいと思います。



台湾ラーメン@味仙

次に紹介するのは、大阪の堺筋本町にある「牛タン焼肉 本町肉倶楽部 tongue be(たんべえ)」というお店です。このお店は名前の通りタンを中心に扱っていて、色々な種類のタンを楽しむことができました。中でも一番おいしかったのは「白タン」というタン元に近い部位です。適度に脂がありながら、タンのうま味も感じられて最高でした。



タンの盛り合わせ@たんべえ

ところで、タンの良し悪しを判断す

る基準を知っていますでしょうか。この基準は、実家が焼肉屋である霜降り明星の粗品さんが、YouTubeでタンについて熱弁していたのを見て知りました。まず、タンの形が半円であること。タンはもともと丸い形をしているのですが、その3分の1程度はうま味が少なく、ただ食感だけが良かったそうです。そのため、うま味の少ない箇所を取り除いている店はいいお店と判断できます。もう一つの基準は、断面の霜降りの部分が高い割合を占めていること。タンは、あまり動かさない根元の方が霜降り、動かす機会の多いタン先の方は脂が少ないという特徴を持ちます。悪い店の場合、タンを部位に関わらず、全て提供しているらしく、サシが入っていないものが含まれていることがあるそうです。それに対して良い店では、ただ「牛タン」という名前のメニューであっても、脂の多いタン元を選びすぐ提供してくれるそうです。

このように、タンを基準に焼肉屋の良し悪しを見分けられるそうですよ。みなさんも、焼き肉を食べに行った際には参考にしてみてくださいね。

学会発表

第29回 日本フードファクター学会学術集会(つくば国際会議場)
2024年12月16日(月)/17日(火)

○水野奈津、榊原啓之、後藤龍生、坂本愛羽、横山大悟「シイタケ中 GABA 含量に対する乾燥工程の影響」講演要旨集 P.101.

編集後記

今年度の研究室があと少しで終わってしまうと思うと、すごく寂しさを感じるが、この研究室の先生方、先輩方、同期と過ごせる時間を1日1日大切にしていきたい。

(B4 森本大貴)