

Shokuhin News Neo -2025 February-

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

織井悠樹 学会で表彰

2月8日(土)に京都大学百周年時計台記念館で日本農芸化学会関西支部第534回公演が行われた。

食品・栄養化学研究室内の織井悠樹(M2)が参加し、「優秀発表賞」を受賞した。



表彰されてはにかむ織井(M2)

修論発表会 無事終了

2月17日(月)に修論発表会が行われた。

食品・栄養化学研究室からは修士2年の柏原正宗、織井悠樹、孫小嵐の3名が発表を行った。

厳格な空気の中で3人とも無事に発表と質疑応答を終える事ができた。



修論発表を終えてにっこりの柏原(M2)と織井(M2)

フリートークスペース

こんにちは、B4 水野奈津です。2月のフリートークを担当させていただきます。院進せず卒業するので、今は卒論真只中です。あともうひと踏ん張りだ～！

私の今年一年の目標は「研究室ならではの経験をたくさんする」でした。その言葉に負けないくらい、榊原先生のおかげで学会や他大学との研究など、研究室内ではおさまらないくらいたくさんの経験をさせていただきました。その中で、今回は先月末に行かせていただいた宮崎での話を紹介させていただきます。

今回宮崎では「宮☆シュラン」という学内での官能評価イベントを行いました。9月に一度宮崎大学に行っていたこともあり、榊原先生の元研究室の子たちとは今回でより打ち解けることができました。みんなで談笑しながら準備を進めました。本番もひっきりなしで人が訪れ、行列ができるほどの大盛況でした！

遠征と言えば、旅先でのごはんも楽しみの一つ。初日には榊原先生に宮崎地鶏のお店に連れて行っていただきました(山本優太郎さん(M1)は親戚とのごはんのため欠席)。



記念写真

こんなにあっさりした鶏は食べたことない！というくらいするする食べられるおいしさです。炭火焼きの鳥は香ばしく、柚子胡椒と一緒に食べるとさらにおいしい。七輪でじっくり焼き上げた鶏は、薩摩

地鶏や赤鶏など、種類ごとに違ったおいしさを楽しむことができました。



神々しい鶏



嬉しそうな宗峻之介(M1)

なお、先生は「やっぱり最後は牛に浮気してしまう」らしく、牛タンや牛ハラミも頂きました。どちらも違ったおいしさがあり、最高でした。七輪を囲みながら、素敵な時間を過ごさせて頂きました。ありがとうございました。皆さんも宮崎に行かれた際は、「宮崎地鶏あぶり七輪 しせん」に是非！



榊原グループ全員集合

2軒目からは山本さん(M1)も合流し、楽しい時間を過ごしました。空間もカクテルもおしゃれすぎて敷居が高かった…！

2日目は宮崎大学の学生たちも一緒に打ち上げをし、仲を深めました。また是非お会いしたい！このように研究室外での交流もさせていただき、感謝してもしきれません。改めて、貴重な機会をいただきありがとうございました！

原著論文

Takashi Hashimoto, Shino Nakamura, Takeshi Suzuki, Yuka Hasegawa, Kazuki Kanazawa. Cytotoxicity of allyl isothiocyanate and its metabolites in hepatocellular carcinoma HepG2 cells. *Mutation Research - Fundamental and Molecular Mechanisms of Mutagenesis*, 830: 111899, 2025.

学会発表

日本農芸化学会関西支部第534回講演会(京都大学百周年時計台記念館)
2025年2月8日(土)

○織井悠樹、福田伊津子、橋本堂史、榊原啓之、藍原祥子「トリプトファンの摂取による腸内環境への影響」講演要旨集 P.11

編集後記

宮崎の地鶏と牛、本当に美味しそうですね！

皆さまも宮崎に足を運ばれた際にはぜひ、「宮崎地鶏あぶり七輪しせん」にお立ち寄りください。

山本優太郎(M1)