

多角的研究の重要さ、これによつて全ての問題が解決されるといつても過言ではないように思う。

いついかなる時でも、私達の主体性を発揮する事が要求されるが、個々の内面にあるものを研究する学問とは異なり、ある一つの実験結果より 次の実験へと段階を追つて研究し、その結果、ある結論を得ようとする学問である為、前者程主体性を発揮し、且つ、女子大独得のカラーを織り込む事が困難である様に思う。確かにある一つの事を実践する場合、その集団独自のカラーを打ち出す事が必要であるし、又要求される。しかし往々にして、研究成果よりもむしろ集団のカラーをもつて評価される事もありうる。カラーのない集団程魅力のないものはないのである故、集団が評価される発表物にこれを織り込む事は当然の事である。

意図をはつきり打ち出した多角的研究及び発表、そしてその中に女子大独得のカラーを織り込むこと……という具合に、来年度からは今年度と異なり、種々の事柄が要求されると思うが、これらの事を立派にやりとげるか否かは、全て私達学生の手にかかっているのである。今年度の貴重な経験を生かして、来年度も又私達学生に課せられた責任と義務とを推行し、おゝいなる飛躍をとげる様努力したいと思う。

学 園 祭

甘味料に関する実験および調査

大食3 協力者 木戸，蔵田，東馬，河野，小柳
中村，古田，林，久保，井上

私達にとっては入学以来初めての食物学科の展示が行なわれる事になり、どのようにすればよいか何もわからないのに、私達が展示を担当することになり、当日まで約2週間程しかなく、当時私達が展示しようと思つていた“牛乳の品質”について参考書を読み、何をどのようにするか、だいたいの目安をつくり、先生に相談に行き、そこで他の学年が

衛生学方面の事をしているので、3回生なのだから 合成などしてはどうかと言われ、私達が選んだのが “甘味料” の合成だった。

始めは人工甘味料についてだけ調べていたが、人工甘味料の性質を並べてみても、天然のものの方が一般によく知られているので、天然のものを通して 人工のものを理解する方がよくわかるのではないだろうか、人工甘味料と比較する意味で天然甘味料についても調べ始めた。

展示の内容は Dulcin, Saccharin, D-Glucose の製法及び実験、甘味料について、人工甘味料についての概括的なこと、天然及び人工甘味料の名論として、サイクラミン酸ナトリウム、サツカリン、サツカリンナトリウム、ズルチン、グリセリンの化学的名称、構造式、その甘味と性状について 及び蔗糖、麦芽糖、D-ソルビットについて以上のものについて展示した。

実験では、時間が足りなくて展示の日に間に合ったのは、D-Glucose と ズルチンだけで、私達が最も大事にしていた Saccharin は、途中で失敗し、やりなおしたりしていたので当日は途中の実験操作を見てもらい事に終ってしまつた。そしてこの Saccharin の合成では、臭いが強くこれが原因で、人の集りが悪かつたとも考えられる。

展示し終つて感じた事は、内容をわかりやすくする為に均一にしたので、その個々のものの特徴が、わかりにくいし、内容も貧弱になつてしまつた感が強かつた。

展示の当日をむかえ、私達がガツカリしたのは、見てくれる人が少いことと、感想をきくと、むつかしいという声が多いようだった。私達の考えでは、わかりやすく、こまごまと書いてみても かえつて見てくれる人が少なくなるのではないかと思える。

全体的に見て短期間で仕上げた無理があらゆる点で、例えば宣伝が不充分だった為、人が来てくれない。実験が中途半端、内容が貧弱、説明して下さいと言われても うまく説明できなかつた点等に現われて来た。

今後は 時間をかけて、内容の豊富な、しかも興味深い題を選ぶことが展示を成功させる為の道だと思ふ。

最後に私達が この展示で知ってもらおうとした事は、合成の実験を理解してもらおうと思つたのではなく、食物学科というものを 一部でも理解してもらいたかつたからで、他の展示については、人工甘味料の価値、長所短所（甘味、甘味度、価格、毒性、カロリー等の点について）などで、これらを知つて、日常生活での甘味という事をもう一度改めて考えてもらえたらと思う。

ご指導下さつた先生方や 助手の皆様に感謝いたします。