

学会記事

研究室だより

足立研究室

足立研究室と云えば非常に家庭的な雰囲気を伝統とし山好きな者の多い集りであると云われ、その心は又一方実験にも通ずるのであります。

今年は4回生、19名と云う大家族で狭い小さい実験室は、すし詰め教室ならぬすし詰実験室であり、自然実験台、器具等も不自由の上なしであるが、人は貧乏であればあるだけ親和力が強いとの例の如く、又「卒論をやる事によつて、学問的な面だけでなく心身共にあらゆる方面に成長して欲しい」との足立教授の言葉を各自念頭に置いて、互に融通し合い乍ら、お自由を十二分に味い乍らも、一步一步卒論の完成へと努力をしているのですが、中には見通しがついて明るい表情の人、暗中模索のうちに実験に励む人、実験室の表情は悲喜こもごもと云つた状態です。

研究室の今年のテーマに、昨年同様に広範囲で、特に食品の物理化学的变化、腐敗、市販消化酵素の効果、等のテーマに七転八起しつつ、夏休みの思ひ出話、次のハイキングの計画と秋空をもとめて散策するであろう私達。しかし、それが又明日への私達のエネルギーとなり、いわば心臓部ともなるでありましょう。現在の室員一同の願いは、今が夏休み位いならよいのに…
(室員一同)

工藤研究室

11月の声を聞き卒論提出日迄後わづか、いよいよ最後の追込みに入った。我研究室はサッカー、濃縮攪拌機、扇風機等の奏でるメロディーの中に明け、そして暮れて行く。

「卒論」……全く雲をつかむような不安の中にあつた私達であつたが、工藤教授を始め関係諸先生方、及び助手先生の御指導の下、時々実験室を訪れる先輩諸姉の激励によつて暗中模索の中にも1つの道を見出して日夜ベストをつくしている。

私達が今やつている実験は主として成分研究であり、これには大別して動物性食品と植物性食品及び救

荒食品に分けられる。又特殊成分の研究、例えば、胡瓜の苦味成分、西瓜のアミノ酸、馬鈴薯のソラニン等と取りくんでいるものもある。

私達の実験室は決して美しいとは云えぬ。冷却管、マイヤー、なす型フラスコ、さてはセロテープで包帯をされたピーカーが至る所にふんぞり返つている。時折、汚れた白衣をつけた私達が豚小屋の中の豚に見える事があるかもしれぬ、けれどもこれが私達の活動の姿なのであつて、私達はこの実験室に限りなき愛着を感じている。実験室は私達と共にあり、生活の場所であり、そして憩の場所なのである。壊れたマイヤーにさされた一輪の白菊に未来の夢を語り合い乍ら……。

結晶が出なくても又ペークロのスポットが思うように出てくれなくとも、私達は今日も又時には附近の教室からお叱りを受ける硫化水素ガスの芳香?と、同居してひたすらにテーマと取りくんでいる。

先日は貴船に秋の一日を飲盒炊飯もした、大学生生活の楽しき思い出が全てこの研究室から生れ出るのである。(有志記)

平研究室

今年も早や11月、卒業論文の実験もそろそろ追い込み戦、4回生諸姉の顔も真剣そのものの表情である。

振りかえつて考えて見ると学生生活の中、1つの物事に、しかも自分1人でこれだけ打ち込み、大小の苦勞を重ねて1つの物を仕上るという事……。

しかし自分自身が努力すればするだけ成果が上り面白味も出て来る。でも又それが卒業した誰れでもが懐しく思い出すのもこの卒業論文で苦しんだ実験室である。実験の余暇をさいて今年、8月の始めに淡路州本へ1泊旅行を計画、明治乳業、ネツスル乳業の工場を見学、鳴戸観潮等を見て、夏休みの楽しい一時を過ごした。又時折、先輩の訪問を受け経験談や色々興味深いお話を聞き、お茶の一ときを過ごし全国各地のめずらしいお土産にあやかるのもこの時である。

家庭的な雰囲気がこの研究室を忘れる事の出来ない又、懐しむゆえんである。(S・T)

衛生研究室

祇園を歩く人影もそぞろ寒いと思われる様になつた11月1日、祇園附近の去る所で、衛生研究室の新入生歓迎会が開かれました。

「僕は気持は若いんだよ」としきりにおつしやる土屋先生、ドクトル然とした中村先生、家庭的雰囲気を感じさせて下さる平田先生、そしてしきりに、もてなして下さる先輩諸姉、ここで始めて、衛生研究室のスタッフを見たわけです。何故なら私達は衛生研究室の存在場所は知つていても、未だ衛生研究室のドアからは全然知らなかつたのです。ましてやその詳しい事を。ですから談笑中からそれを感じとろうとしていきますと何と出て来た話がお孫さんの話なんです。

これはよいな……と思いました。

未知なるものは、不安と希望とが伴うものですが、その中希望は我々に充分個人で想像しうる、しかし不安はつい考える事を避けてしまう。だがしかしいつも避ける事は出来ないのであつて、そう云う時、充分に上記三先生の御年令と、御学識と又諸姉の方により、御鞭撻を願えるわけです。

前記しました様に、研究室の構成その他、全々知らないわけです。原稿を書くに当つてこれでは甚だ人ごとの様ですが、これから厭という程ついてまわる事ですから、知らないという事は、やがて知る態勢であると思つていただきたい。早速これから研究室に行つて見学聞学します。否先きにそうして本稿を書くべきでしたでしょうか。!! (研究室卵生達)

文 化 祭

恒例の文化祭は本年10月17, 18, 19日の3日間にわたり行われた。食物学会より参加せる内容は下記の通りであり、仲々の好評であつた。なお、後日反省会を催した席上、もう少し準備の期間を長くしたい希望が多く、来年度からは早くより準備し、益々充実した内容にしたいものである。(太田記)

食 品 の 保 存 法 に つ い て

大 食 三 回 生

本年度の文化祭で我々3回生は2回生と同一課題である食品の保存法について特に理論的な面を次の様な角度から取りあげた。即ち

種々の防腐剤について、

食品保存法と放射能との関係について、

加熱殺菌について、

最も一般的な保存法である塩蔵、糖蔵について、

乾燥蔬菜のV.C.とアミラーゼについて、

防腐剤については衛生試験法註解を参考に、食品添加を認められていサルチル酸、ジハイドロ酢酸、ニトロフラズオンその他数種の防腐剤の定量、定性反応及びサンプルを展示した。

上記の薬品が食品保存の防腐作用に利用される場合の添加は、あくまでも衛生試験法で定められた許容量内にとどまるべきであつて、決して他の薬品や制限量を越えることは認められていないのである。

食品保存と放射能との関係ではガイガー計数装置を

展示した。次に最近問題視されている放射能の食品学上への応用として微生物の殺菌や薬品処理出来ないものの殺菌例えば玉葱、馬鈴薯の発芽抑制、ビタミンの破壊なくしての殺菌や貯蔵や放射線照射による複作用としてのアミノ酸の破壊率等を調べてみた。

加熱殺菌は一般的な容易な保存法である。実験農芸化学下巻を参考として次の様な実験を行つた。

市販の牛肉とマグロ肉に水、醤油、食塩を加え30分煮沸殺菌し、後62時間、30°Cの孵卵器中に保ち、腐敗度をWalkiewicz反応、メチレンブルー還元法、赤血塩還元法等により検討した。結果は30分水煮のマグロ肉が一番早く腐敗し次で30分水煮の牛肉であり、60分煮沸して食塩を加えたものが一番長く保存ができた。

塩蔵については食物学会誌第3号によつた。詳細は同誌を参照されたい。糖蔵については4回生の卒論に基づいて行つた。蔗糖も又食塩と同じく高濃度の場合には細菌の発育を阻止するので防腐に利用される。一般

の乳製品は乳酸菌が繁殖して乳中の糖を乳酸に分解し酸敗を起す。それ故乳酸生成量を調べることにより新鮮度を知ることが出来る。実験は粉乳試験法(ソックスレット・ヘンケル氏法)によつた。(衛生試験法注解参照)

この実験結果から蔗糖添加0~30%のものでは粉乳に水を添加した後48時間を経過した時すでに酸敗現象が認められ、又蔗糖添加40%のものは5日後、50%の

ものは5日~10日の間、60%のものは15日後に於て酸敗し始めることが分り、蔗糖添加濃度の高いもの程酸敗し難い。

乾燥蔬菜のV.C.とアミラーゼについては食物学会誌第3号に記載されている故参照されたい。以上が今回の文化祭に於て3回生が発表したものの要旨である。(山本征子)

保存食主に佃煮・乾物について

本年度は佃煮・乾物を主体とする保存食について、2回生一同は夏期休暇を利用して各出身地方における関係食品を調査、蒐集しこれを展示した。文化祭前の準備期間には食品を分類整理し又必要事項は図書によ

大食二回生

り調べ、さらにそれらのうち代表的なものについて、水分含量、食塩量を分析定量した。結果の詳細については本誌調査の項を参照せられたい。

京銘菓を訪ねて

2部大食三回生

伝統と歴史を誇る古き都京都には優雅な京銘菓が今も尚むかしながらに残つており、人々により愛しまれている。これらのうち代表的なものを選び、各

店を尋ねてその歴史及び製法等について調査し、銘菓と共に発表展示した。内容の詳細については本誌調査の項を参照せられたい。

人事往来

○平研究室今村博子さんの後任として5月より山名信子さん(32年度大食卒業生)を迎えました。

○調理研究室助手寺田温子(旧姓平田)さんが10月末退職せられ、代つて北尾弘子さん(32年度短食卒業生)を迎えました。