

食物栄養科学部 発酵食品学科 NEWS LETTER

〒874-8501 別府市北石垣82
別府大学入試広報課 0977-66-9666
食物栄養科学部事務局 0977-66-9630
<http://www.beppu-u.ac.jp/>

刊行：2013年9月15日 第8巻 第2号
制作：発酵食品学科 藤原秀彦

第1回タイ研修旅行



ウボンラチャタニ大学での集合写真

9月2日～6日の3泊5日で、発酵食品学科初となる海外研修旅行 in タイが行われました。参加者は4年生6名、3年生2名、教員2名の計10名です。行先は、首都バンコクと東部のウボンラチャタニ県です。ウボンラチャタニでは、国立ウボンラチャタニ大学訪問による国際交流と、タイの発酵食品工場見学です。大学訪問では日本とタイの発酵食品に関するプレゼンを行った後に、試食会が行われました。日本の発酵食品では、「味噌汁」が人気でした！一方タイの発酵食品は、魚の発酵食品である「プラーラ」、米を発酵させたものから作られる麺「カノムジーン」、お酒「サト」などの製造実演が行われ、一部は私たちも体験させていただきました。また、発酵食品工場見学では、発酵麺工場と蒸留酒工場を見学させていただきました。

日本でもタイ料理は味わえますが、やはり現地のものとは異なります。日本語が全く通じず英語もあまり通じない地域に飛び込み、現地の食を体験できたことは学生にとり大変有意義な経験になったことと思います。



できたて発酵麺を、レッドカレー・グリーンカレーのソースで頂きました



生鮮市場での発酵魚(プラーラ)



蒸留酒(40度)の試飲

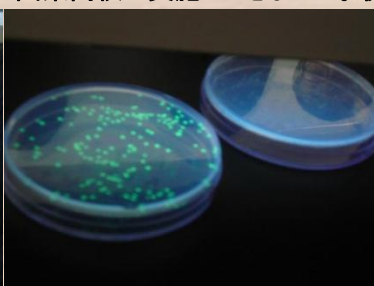
出前実験

現在、発酵食品学科では、大分県教育センターとの共同プロジェクトで県下の公立高等学校に対し、出前実験を行っています。高等学校における遺伝子組換え実験の必修化に伴うものです。プロジェクトの中心である 林 毅 准教授にお話を伺いました。

バイオテクノロジー(生物の力を利用して人類にとって有益なことをすること)は無限の可能性を有しており、今後、人類が抱える様々な問題(地球温暖化、エネルギー問題、砂漠化、環境汚染など)を解決していく有効な手段であると考えられています。このような背景で文部科学省はバイオテクノロジーの実験を高校や中学校の理科実験の中に取り入れるように中・高の先生方に要請しています。しかし技術や機器の問題で、高校や中学ではバイオテクノロジーの実験を行うのは困難であるという問題がありました。そこで発酵食品学科がお手伝いしようと立ち上がったのです。バイオテクノロジーの実験として、遺伝子組換え実験を高校生に体験してもらっています。具体的にはオワンクラゲの緑色蛍光タンパク質(GFP)の遺伝子を微生物(大腸菌)に遺伝子組み換えで導入し、「光る大腸菌」を作るといった実験です。これまで、中津北、中津南、大分南、大分豊府、安心院、国東高校で実施してきました。最初は皆さん「難しそう」と恐る恐る実験を行いますが、大腸菌と遺伝子を混ぜてお湯に浸すだけで遺伝子組換えが起こることを知るととても簡単だと驚きます。次に本当に光る大腸菌を観察するとあまりの美しさにさらに驚いてくれます。この実験を通して遺伝子組換えという現象を身近に感じて頂けているようです。

今後は大分雄城台、玖珠農業、大分上野丘、杵築、三重総合、大分商業、大分鶴崎の各高校で行う予定です。もし上記の高校以外で遺伝子組換え実験を体験したいという人がいましたら、高校の先生に相談してみてください。もしかしたら私たちがうかがうかもかもしれません。

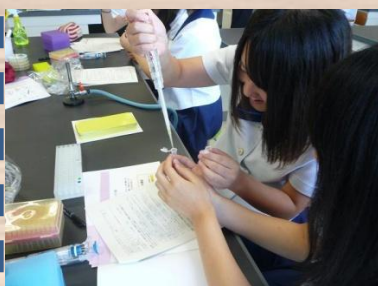
(9月12日の大分合同新聞夕刊にもその模様が掲載されました。よかったら見て下さいね)



成功したら光ります！



林准教授による講義



初めて行う遺伝子組換え実験