

ズリポソームにおけるアミロイドβペプチドの膜局在・膜挙動解析」, 依田毅氏(北陸先端大)による「酸化コレステロール含有生体モデル膜およびコレステリック液晶の温度応答ダイナミクス」, 飯嶋益巳氏(名大)による「バイオナノカプセルを用いた生体分子整列化技術によるバイオセンサーの高機能化」, 王ハン輝氏(名大)による「ビーズディスプレイを用いたDNA-糸状菌転写因子間相互作用のハイスループット解析」, およびの牛田泰徳氏(名大)による「臨床・健診データの統計解析・機械学習手法による生活習慣病関連要因の探索」の7題が行われ, 支部幹事による投票の結果, 支部長賞は飯嶋氏と森田氏に贈られました。翌8月3日には, 金沢大において「バイオマス研究の最前線」と題したミニシンポ

ジウムが開催され, 星野一宏准教授(富山大)による「新規エタノール発酵糸状菌を活用した稲わらなどの同時糖化発酵システムの開発」, 中村嘉利教授(徳島大)による「超高温高圧水蒸気を用いたセルロース系バイオマスの総合的有用製品化」, 本多了教授(金沢大)による「光合成微生物による下水処理水を利用したバイオマス生産プロセス」と題した講演が行われました。どちらの会場でも時間が足りないほどに活発な議論が繰り広げられました。

以上, 中部支部における新しい取り組みと従来の活動をあわせて報告させて頂きました。参加して下さった皆様に感謝申し上げますとともに, 次回のご参加をお待ちしております。



おもしろサイエンス発酵食品の科学

坂本 卓 著 単行本, 192ページ, 1,575円, 日刊工業新聞社

人は年齢を重ねると生まれた土地の味噌汁の味に回帰する傾向があるという。米味噌, 麦味噌, 豆味噌, 白味噌, 赤味噌と, 味噌はその土地の風土が密接にかかわった味覚文化を形作っている。味噌だけではなく一般に発酵食品というものは, 味とともにその土地への郷愁や憧れなど, 複雑な感慨を呼び起こしてくれるものである。発酵食品の世界は身近で, 興味の入り口は数多くあるが, きわめて奥深く, どこへ通じるか見通せない入り組んだ森であるともいえる。

本書はこの複雑な発酵食品の世界を俯瞰する見取図を提供してくれる。発酵食品に興味をもつ読者が気軽に知識を増やせる発酵食品入門である。本書の前半で微生物学, 発酵工学の歴史, 発酵食品の効用などの基礎知識を提供し, 後半で日本や世界で楽しまれている発酵食品の製法を紙面の許す限り数多く紹介している。日本の代表的発酵食品である味噌, しょうゆ, 納豆, なれ鮓, 漬物, また世界の発酵食品として東南アジア, 中国, 韓国, ヨーロッパの伝統的発酵食品や, イヌイット族やエスキモーが作る独特の発酵食品が紹介されている。世界の酒造りについても1章分を設けており, 比較して学ぶことができる。

紹介される発酵食品の種類は非常に多く, そのため一つひとつの発酵食品の記述は簡潔で, 専門的に学びたい読者には物足りないかもしれないが, 語りつくせない発酵食品の魅力や奥行きに気づかせ, 読後により詳しく知りたいという知識欲を掻き立ててくれる書である。

(羽衣国際大学 池 晶子)