

食品化学研究の 今・昔



昭和35年農芸化学科卒業アルバムより「食糧化学研究室」
(応用生命化学・工学専攻 所蔵)

写

真は、現在私が所属している食糧化学研究室の約50年前の様子を写したものだそうです。「うまくいくでせうか?」「ウム、分離はできているやうだよ……」。机の上がきちんと片付いていないのは今も昔も変わりありませんが、実験台にある棚の最上部には、試薬ビンが転倒防止の措置をすることなく並べてあり、今なら巡回してくる安全担当の先生に厳しく指摘されるにちがいません。

当時の食糧化学研究室担当教授は櫻井芳人先生でした。先生が当時書かれた書物によれば、この頃の食品研究における重点課題は、農畜産物の品質・加工特性の解明、処理加工方法、成分の分析・評価法の開発などだったようです。第2次世界大戦が終わって15年、食糧事情も好転し始め、新しい加工食品、栄養食品の開発が盛んになってきた時期でしたから、そのための基礎研究が大学の研究室でも盛んに行われたのでしよう。

それから50年たち、農学部での食品研究は「食品がもつ生理機能性の解明」のような、より生物学的な方向に変化しました。食品科学は、栄養学、生理学、分子生物学などと融合して、新しい生命科学の領域を築いたと言えます。写真にある50年前の実験台の装置は、食品成分を物理的・化学的に分離抽出する器具のようですが、現在ではそれらは細胞培養や遺伝子操作のための装置や道具に置き換えられました。この古めかしい木製の実験台も10年ほど前に廃棄・交換されました。しかし、食品中に含まれる新しい成分や機能をあきらかにしたい、それを通して人々の健康増進や疾病予防に貢献したい、という学生さんたちの熱意は50年経った今でもまったく変わらないものと思いたいと思います。

応用生命化学専攻 食糧化学研究室 清水 誠 教授