

# キャンパスを歩き、街を訪ねる。

食品生体機能研究室の小林彰子准教授と弥生キャンパスの新設カフェを訪ね、  
東京大学総合研究博物館の遠藤秀紀教授と老舗剥製標本店を覗く。

## 研究室を元気にする エナジードーナツはいかが？

cafeagri 101



小林彰子准教授(左)と鈴木篤司店長

フードサイエンス棟に新しくオープンしたカフェがあるので、食品生体機能研究室の小林彰子准教授と覗いてみた。

モダンなアルミの椅子に木のテーブルが並ぶそのカフェの名は「カフェアグリ101」。「農学カフェ」という命名だが、「101」は？店長の鈴木篤司さんに訊いたら、中島董一郎の「とういち」にちなんだのだという。中島氏はキュービーの創始者。その遺志がこのフードサイエンス棟の実現に大きく関わっている。いわれてみればその記念ホールも目の前にある。

小林先生の研究室はカフェの上だ。専門は食品科学。腸管を介した食品の機能を分子レベルで解析している。実験に疲れると一息入れにここに来る。ふかふかの天然酵母ドーナ

ツもあり、モカがお気に入りだという。そのほかシナモン、アールグレイ、プレーンなどの味がある。

軽食もやっており、キーマカレーやトマト煮込み、白身魚のフライ、豚の生姜焼きなどがメニューに並ぶ。飲物はコーヒーのほかに、エスプレッソ、カフェラテ、紅茶。「自家製ジンジャーエールもおいしいですよ」と小林先生が教えてくれた。「ショウウガのスライス、水、砂糖に香辛料を少々、そして隠し味にトウガラシを入れたもので、寒いときにはホットでもいけます」と鈴木店長。

学会や講演会があるときには、コーヒーのデリバリーや軽食のケータリングもやっている。「最初は東大ということちょっと肩に力が入っていたのですが、農学部の先生や学生さんの優しさにほぐされました」と店長が言う。この前も学生のお客さんから実習で採れた柿をもらった。

「優しいだけでなく、食いしん坊も多いです」と小林先生がにこやかに話す。「わたしの研究室にも学生が5人いますが、食品を研究するくらいだから食べることはみんな大好き。実験で疲れたときは、ドーナツを買ってきて、じゃあ、これを食べてもっと頑張ろうって」。農学を支えるエナジードーナツだ。



*A nice place to have a break  
just a few minutes away from the lab.*