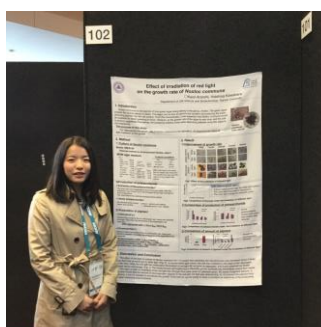


IBS2016に参加、発表して。

2016年10月24日～27日の日程で、メルボルンにて、International Biotechnology Symposium 2016 (IBS2016)が開催されました。本研究室からは、M1の3人の学生（荒西、高島、田川）がポスターセッションにて発表しました。

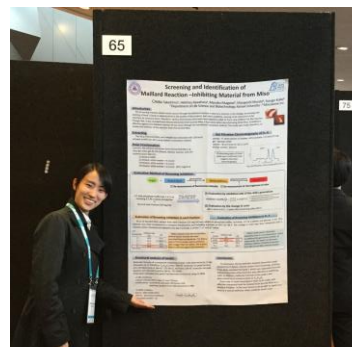


荒西さんは石クラゲ (*Nostoc commune*) の培養方法の改善についての発表でした。石クラゲは左写真にあるように、梅雨時にキクラゲのような状態で見ることができるシアノバクテリアの仲間です。現在、中国では、この吸水性ポリマー生産に着目し、砂漠の緑化に使用するために研究を進めています。

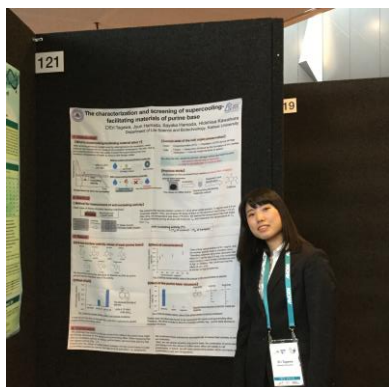


高島さんは、食品業界の研究課題の一つであるメイラード反応の抑制に関する研究を発表しました。この研究課題は、マルコメ(株)との共同研究です。粉体味噌製造時に産生される焦げ味噌よ

写真；荒西さん
り発見し、複数のカラムクロマトにより抑制物質を分離することに成功しました。この物質は、キシロースとグリシン(醬



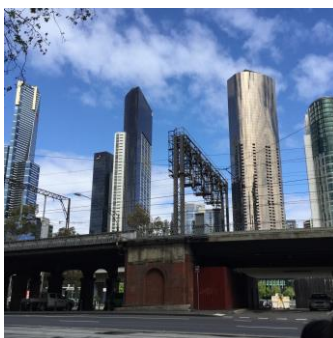
油の主メイラード生成物)の初期反応物(蛍光物質)の生成を抑制し、さらにその後の重合による高分子化の抑制もすることを確認しました。最後に、田川さんは、過冷却促進物質として、プリン塩基が効果あり、そのうちアデニンが最も活性が高く、電荷を帯びている際に最も活性が高くなることを発表しました。3人ともポスターセッションを無事に終わることができま



写真；高島さん
写真；田川さん
した。メルボルンは日本でいうと5月頃の季節でしたが、最高気温10℃から20℃と滞在期間でも曜日によって変動が激しい状態でした。荒西さんがコートを着ているのは寒いからです。朝方は、4～6℃ほどでしたので、非常に寒く宿泊しましたホテル(イビススタイルズキングスゲートホテル)で



は、暖房を入れて過ごしていました。

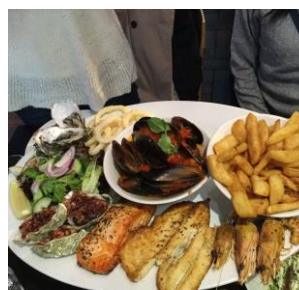


23日に前日入りした日には、市内の観光をしました。メルボルンは、都会的なビル群や古い教会などが混在した街でした。一番驚いたのは、高層ビルが日本のようにただ長方形立方体ではなく、ビルごとにデザインしているものが多いことです。

その日の夕食は、学生3人の希望から、オージービーフとシーフードの両方が食べれるレストランを探ることができまし

た。メルボルンの街内を散策しながら、ほぼ半周

歩きました。途中には中華街の前も通りました。6時頃に到着したレストランは、まだ客もまばらで、予約席でない店外の席を確保しました。学生は、希望通り肉とシーフードに分かれましたが、肉は



カンガルー肉（おいしい）にチャレンジしました。シーフードは2人前でしたが、食べきれずにみんなでシェアしました。やはり一番きついのは、ほぼ主食として付いてくる with chip で、フライドポテトの量が多くて、食事のたびに全て食べるのに苦労しました。開催期間中には、午前と午後にコーヒブレイクがあり、デザート系のものもでました。昼食（左写真）は、サンドイッチなどが出ました。十分な量でしたので、学生にとっては昼食を考えなくてよかったみたいです。



あと驚いたのは料理の量ではなく、日本ではありえない状態を出してきます。ある日の夕食で学生が注文したタワーハンバーグは、右写真のように、倒れなく、崩れないようにナイフを刺している状態が出てきました。日本でいうとご飯に箸を刺しているのと同じ状態です。驚きました。



観光としては、研究室に関係のないシンポジウム内容の半日を使って、ツアーでフィリップ島のフェアリーペンギンツアーに参加しました。片道2時間のバスでしたが、非常に楽しかったです。夜のペンギンの観察の前には、



自然保護区の多くの動物（コアラ、ウォンバット、エミュー、ワラビー、カンガルーなど）を見ました。カンガルーに餌をやりましたが、手を差し出すとむしゃむしゃと食べていました。メルボルンを出発する日の昼には学会も終了しましたので、クイーンビクトリアマーケットに買い物に出かけました。色々な雑貨および食べ物を置いてあり、ほとんどそこでお土産を調達しました。



IBSには4年ぶりの参加でしたが、最新情報や他の研究者との交流なども踏まえて、非常に有意義な国際会議でした。