

---

---

## 序にかえて

---

---

# 女子栄養大学での30余年 — 変わらぬものと、変わったこと

栄養科学研究所  
食品成分分析センター 根 岸 由紀子

栄養科学研究所（「食品成分分析センター」）で仕事に就いて30年ほどになる。

当初は、食品の分析依頼や成分に関する質問や相談が多く、教育や研究に忙しい教員にすぐに対応していただけない事も多く、電話対応で時間を取られる事も多かったため、「食品成分分析センター」として発足した経緯がある。

また、卒研究生や大学院生の実験の場として補助した事もあった。

委託研究や共同研究は数少ないが、「アクアガス（微細過熱水蒸気）」のテーマで生研機構の採択研究で、数年間、食総研と共に助成金を頂戴して研究してきた。これは食品科学工学会で、技術賞を受賞し、国際特許を含むいくつかの特許も取得した。熱の効率的な使用方法と食品加工法が課題であるが、微細水滴は水蒸気でもなく、カメラでとらえた微細水滴の挙動は、加熱法として納得のいくものであった。短時間で、栄養価の損失が少なく、この優れたアクアガス（使用する機器は「アクアクッカー」という）を普及させたいと願っている。

いも類に関する研究は、じゃがいも、さつまいもおよび里芋の試料を、ただひたすら成分分析をした。大学農園では、学生の「農園体験」という実習で、いもを主軸に学生実習を担当していた教育法を引き継いでいる。学生は1人1人「1坪農園」を作付けから収穫まで行ない、何の調理で食べたかまでをレポートにして出す。無農薬でやっている農業もなかなか面白いものである。

「美味しいものを食べたい」という農水省の開発チームから、葉と葉柄を食べる「すいおう」を紹介され、料理レシピを考案し、料理講習会やガイドブックの作成等の啓蒙活動を続けてきた。シンポジウムや国際フォーラムの会場として、度々学園を使用させて頂いた。（一財）いも類振興会、日本いも類研究会では、評議員や会

の準備や支援をしている。たびたび、綾先生を始めとする諸先輩方へのお礼を耳にした。

若葉祭、駒込祭、そして市町の農業祭、国際フォーラム等のイベントでは「おいも屋さん」あるいは香川栄養学園として協力してきた。焼き芋とアイスを使った「おいも屋さん」活動では1年中、冬でもアイスクリームが売れることに驚かされ、指導法によっては、焼き芋や冷凍焼き芋を、若い学生が皮まで食べ、品種を選べば高齢者がのどに詰まらせない食べ方があることが、解った。

坂戸市の農業振興課、川島町の地域ブランド品創生、富士見市の地域野菜の活用と、「芋づる式」に20年以上お付き合いが広がってきた。

私の学位論文が、テンペであったことから、大豆やその発酵食品の底力にも、感心させられる。地方へ行って「発酵食品」の講演会でお話しすると、味噌を作っている女性が多く、そのうちく（まさに「手前みそ」）で盛り上がる。信州（長野県人会）では、さらに味噌作りの指導者や販売者に、当学園の同窓会である香友会員も多かった。インドネシア、ネパールおよびタイでの、テンペや納豆を通しての交流も楽しく、広がる世界があった。

現在は、古くなった機器や使用しなくなった器具類の引き継ぎや、処理を日々行なっている。時代と共に、分析機器や分析方法が発展し、ビタミン類の定量も微生物法から液クロを用いる方法に変わってきた。ガラス器具は使用されなくなり、使い捨てのガラスや、樹脂製に代わっている（「人件費より安価である」と、今のSDGs活動では考えられない言葉も言われていた）。苦勞して作ったガラス器具も、考案し得た実験方法も、若い人々は簡単に学んで、研究は更に先へと進んでいる。ゆっくり、私の研究生生活を整理していきたいと願う。