



工学部から農学部へ

佐賀大学の宗です。首都大学東京の中嶋先生よりバトンを引き継ぎました。中嶋先生とは、九州大学時代と同じ助教として一緒にお仕事をさせて頂き、大変お世話になりました。そこで、少しでもお役に立てるならと、このリレーエッセイを安請け合いでお引き受けしたところまでは良かったのですが、もとより文才もなく、エッセイなどは書いたこともなかったため、何を書いたものかと思いついてしまいました。いろいろ考えましたが、ここでは、最近の自分の環境の変化について書かせてもらいたいと思います。時間がある方は、少しだけお付き合いください。

私は工学部の出身で、約10年間、九州大学工学部の助手・助教として勤めておりましたが、昨年の4月より縁あって佐賀大学農学部の教員として研究教育に携わることになりました。農学部にやってきて、まず一番強く感じたのは、やはり（当たり前かもしれませんが）各研究室における研究内容の違いです。私は、工学部の応用化学科におりましたので、分析化学をはじめ、有機化学、無機化学、高分子化学といった研究が行われていましたが、農学部では、微生物学、栄養化学、食品化学、生化学などの研究が精力的に行われています。卒論・修論発表会などで、知らなかった様々なタンパク質名（ほとんどは略語）や微生物の名前（読むのも難しい）が次々と出てくると、現時点ではかなりお手上げ状態になってしまいます。これは徐々に慣れていくしかないのかもしれませんが。他にも、学生さんの発表用パワーポイントや、廊下にあるホワイトボードなどに、「もやしもん（菌の存在を肉眼で確認できる不思議な能力を持つ農大生が主人公の漫画）」のキャラクターが頻りに登場するのを見るたびに、「ああ、本当に農学部にいるんだなあ」ということを実感します。

もう一つ驚いたことは、農学部では「食」に関するイベントが非常に多いということです。他の大学ではどうなのかよくわかりませんが、佐賀大学農学部では例えば大学付属のフィールドセンターが主催するバーベキュー大会なるものが年2回開催されます。センターの教員の方のほか、センター所属の学生の皆さんが準備を整えてくれる大きなイベントです。ここでの牛肉は秘伝のタレで味付けをされているらしく、自分もすっかりファンになってしまいました。牛肉だけでなく搾りたてのオレンジジュースも提供され、乾いた喉を潤してくれます。その他にも、学部学生主催のバーベキュー大会や、おで

ん会、そうめん流し大会など、いろいろなイベントが開催されます。私は、佐賀大学に来てから運動不足解消のためにバドミントンを始めましたが、それにもかかわらず体重が3~4kg増えてしまいました…。

一方、食べるだけでなく、「食」を作る試みも多くなされています。例えば、佐賀大学では悠々知酔という大学ブランドの日本酒を作製しています。これは、上記のフィールドセンターで収穫したお米と、農学部の研究室で生成した清酒酵母を使用して作られています。佐賀大学の生協や佐賀市内の酒販店でも販売されていますので、興味のある方はぜひ一度ご賞味ください。また、南アフリカ原産の植物であるアイスプラントを野菜化したバラフという商品も開発されています。食感はシャッキリ、プチプチしており、塩味がします。色々と有用な栄養成分も含まれており、こちらもぜひお勧めしたい一品です。

いつの間にか食べ物話題ばかりになってしまったので、最後は授業の話をしたと思います。佐賀大学に移ってから、幾つか授業を受け持つことになりました。異動前は基本的に学生実験だけを担当しておけばよかったのでわからなかったのですが、今になって90分間話し続けることがいかに大変かを実感しています。また、パワーポイントで説明すべきか、板書で説明すべきかなど、色々と試行錯誤しています。学生時代、眠い目をして（たまに本当に眠ってしまいがち）先生方の授業を受けていたことを猛省する毎日です。今年度から分析化学の授業も担当させて頂くことになりましたので、学生さんに興味をもってもらえるように、そして分析化学が好きになってもらえるように、何とか頑張って授業を行いたいと思っています。環境が変わり戸惑うこともありますが、工学部と農学部の違いを楽しみながら過ごしていければ、そして工学部出身ならではのところで農学部に貢献できればよいなと思っています。

とりとめのない文章になってしまい申し訳ありません。次の執筆者は、福井大学工学部の内村智博先生にお願い致しました。内村先生は私の大学時代の一つ上の学年の先輩であり、九州大学での助手・助教時代にも、同じく分析化学を専門とする研究者として、そして研究室もお隣同士ということで、大変お世話になりました。きっと興味深いお話を聞けるかと思っています。内村先生、どうぞ宜しくお願いします。

〔佐賀大学農学部 宗 伸明〕