

Food Analysis



松井 利郎

この度、2014年度の九州支部長を拝命し、はや数ヶ月が経とうとしております。この勢いで？ 何とか無事に1年間の責務を全うすることができればと願っている次第です。なお、来年度は九州支部担当による年会在福岡市で行われます。本年度の活動がうまく年会の準備に連動すればこれもまた幸いと考えております。

支部活動を通じて何度か支部長挨拶をする機会があります。そのたびに「分析化学」は様々な科学分野における基幹学問であり、分析化学を共通言語としてさらに深化した異分野交流を活発にしましょう等と述べております。翻って、国立大学法人に移行した現在、果たしてそのような交流が活発な環境となっているでしょうか。文科省HPで公開されている国立大学法人化の中間検証事項をみると、質の高い教育効果の達成を謳っている反面、教員1名に対する学生数は6人以上であり、また学生にとっては授業数増加で何かと忙しい状況のようです。外の空気を吸う時間的・身体的余裕が増したとはいえないのが実情のような気がします。

さて、主宰する食品分析学研究室は「食品機能」を分析することを専門としますが、個別分析だけでは食機能を追究することができない曖昧模糊とした分野のひとつと考えます。食品成分の腸管吸収を調節するポリフェノールなどは好例で、相乗的あるいは相殺的に働く共存成分にも配慮が必要となります。また、食品を摂取したあとの消化、吸収、代謝過程の把握は重要であり、ひとつの対象成分のみにこだわった *in vitro* 研究を進めると大きな落とし穴に陥ることもあります。したがって、“木を見て森を見ず”ではありませんが、多成分混合系である食品を分析化学するにはより広い視野を持つ学生を育てる必要があります。また、近年の装置は高度化・無人化し、迅速かつ高選択的に対象成分を分析することが可能ですが、“数値を見てクロマト・装置を見ず”の学生も多く、彼らに分析システムを理解させ、装置に愛着（興味）をもたせることも肝要です。なお、農学系では分析化学を冠した研究室は稀であり、動もすると井の中の蛙になる危険を孕んでいます。私はもちろん学生にとっても積極的な本学会参加は貴重であり、刺激を受けている次第です。

最後に、学生にとって大学とは、知の創造に満ちた最高学府と考えてくれるはずですが。教員の使命は、その期待に見合う知を教授することにあります。教員、学生が調和して新たな知を創造するには基幹分野である分析化学を通じた異分野交流は最良の場かもしれません。

[Toshiro MATSUI, 九州大学大学院農学研究院, 日本分析化学会九州支部長]