

研究室紹介

美作大学 生活科学部 食物学科 納庄研究室



前列中央が納庄教授。その右が筆者。

岡山県の北部、中国山地の山々と吉井川に囲まれた津山市に美作大学はあります。本学の食物学科では、ほとんどの学生が管理栄養士を目指して勉学に励んでいます。4年生の後期は国家試験対策がメインとなるため、他の大学とは違い、卒業研究は3年生の後期から4年生の秋にかけて取り組みます。研究室は基本的には学生の希望が優先されます。各研究室に配属が決まった後、それぞれのテーマについて個人あるいは数人のチームで取り組んでいきます。短い期間での研究なので、なかなか目標を100%達成することは難しいのですが、7月の中間報告会、10月の最終発表、そして論文作成に向けて実験を進めていきます。特に今年度はCOVID-19の為になかなか実験も進まず、どのチームも大変苦労しましたが何とか最後までやり抜くことが出来ました。

納庄研究室では「食品の美味しさを科学する」をメインテーマに、食品の「コク」や「香り」の研究を、油脂を中心に取り組んでいます。今年は地元の農産品であるピオーネぶどうや、津山の名産である和牛の牛脂を使った食品の開発についても取り組みました。今年の納庄研

は希望者が多く、10人の卒研究生がそれぞれのテーマについて、限られた時間を効率的に使い、各メンバーが協力し合って進めていきました。納庄教授は各テーマについての基礎的な知識や、進捗に応じた次の進め方に関するアドバイスをしてくれますが、基本的には私達学生の自主性を尊重してくれます。なかなか実験が進まず、メンバー同士悩んでいる時などは、さりげなくヒントを与えてくれたりします。発表の仕方や論文の書き方についても怒りをかみこらえながら笑顔でアドバイスをくれます。それが逆に怖いときもあります。

私たちはこの卒業研究を通して、仮説を立てたり、メンバー同士議論したり、自分で考えることを学びました。今までは知識を詰め込むことを主に勉強してきましたが、この一年を通して自分の頭で考えることと、創造力を鍛えるということを学んだように思います。1年経って、納庄研のメンバーは今では良き相談相手であり、頼りになる友人となりました。この一年は生涯忘れられない年になりました。良いメンバーと良い恩師に出会えたことに感謝します。(紹介者：岡田 彩)