

# 昭和61年度総会名古屋開催

## 4月13日・ホテルサンルート名古屋にて

# 三翠化学

(題字は福川先生)

第24号  
昭和61年3月20日発行  
三翠化学会  
津市上浜町1515  
三重大学農芸化学科内  
電話/津(0592)32-1211  
振替/名古屋9-59345  
印刷/株式会社あるむ  
TEL(052)332-0861 大8長谷

### 名古屋博物館長

### 浅井氏の講演会を併催

昭和六十一年度三翠化学会の総会は、四月十三日(日)に開催されますので御案内します。今年の総会の特色は、まず東海支部とのジョイントであることと、次に講演会の併催です。昨年は四日市市にて三重支部との合同の総会で盛り上げました。名古屋での開催は一昨年五十九年度に引き続きですが、今年一度の東海支部の総会に併せて開催いたします。今一つの特色は講演会です。名古屋市の助役を三期にわたってつとめられ、現在名古屋博物館長であられる浅井氏を迎えます。浅井氏は名古屋市の行政の大ベテランであるほかに、桂善三のペンネームで「だましかつとれ」「一口話」などの文筆活動も盛んです。「名古屋と

### 微生物とともに四十年

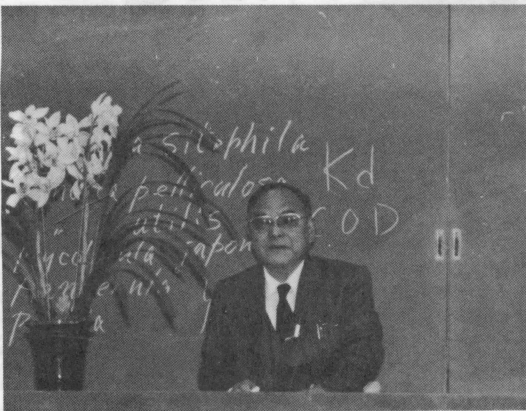
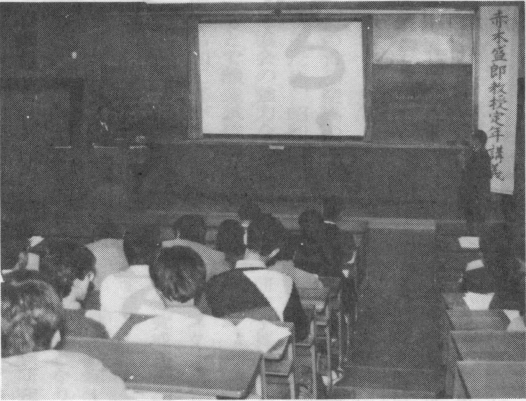
### 赤木盛郎先生退官さる

食品化学講座の赤木盛郎先生は、昨年の十月十四日で満六十三才になりましたので本年三月三十一日をもって定年退職されることになりました。そこで、去る二月十三日農学部大講義室におきまして、教官や学生が約百名集り定年講義が行なわれました。

先生は、大阪帝国大学工学部発酵工学科を御卒業になられてから現在に至るまで一貫してカビや酵母の利用に関する幅広い研究をされて来ましたが、その間の研究成果をその時々思い出話を加味されながら話されました。

講義は次のような内容でした。

- 一、Neurospora sitophila に関する研究(1948~1953)
- 二、廃資源より食料用酵母の製造に関する研究(1952~1965)
- 三、酒母省略酒醸造に関する研究(1965~1967)
- 四、コンスタブリカーの食料化とその処理に関する研究(1970~1973)
- 五、エタノールから酵母の製造に関する研究(1975~1980)
- 六、炭化水素を炭素源とする酵母の生産に関する研究(1981~1983)



講演会 浅井氏  
「名古屋というところ」  
懇親会 十二時三十分  
会場 ホテルサンルート名古屋(名古屋市中村区名駅二丁目35番24) 電話〇五二五七二二二二  
一、会費 六〇〇〇円

記  
一、日時 四月十三日(日)  
受付 九時三十分より  
東海支部総会 十時  
三翠化学会総会 十時三十分

### 学部卒業生 修士修了者 進路ほぼ決る

今春農芸化学科大学院修士課程修了者および学部卒業生の進路は本日(三月二十日)現在次の様になっております。先輩諸姉諸兄は今後いろいろとお世話になることと思いますが、よろしくお願い申し上げます。尚、本年度は外国人として初めてタイ国よりの留学生三ツツト氏(土壌学・植物栄養学)が目度く大学院を修了されることになりました。母国の御活躍を祈り上げる次第です。

学部卒業生  
▽青山 茂樹 三重大学大学院 進学  
▽立足 啓子 日本合成(株) 進学

- ▽中研 (株)ポッカコーポレーション
- ▽池田 洋一 雪印乳業(株)
- ▽伊藤 守人 敷島製パン(株)
- ▽伊藤 康紀 三重大学大学院 進学
- ▽大田久美子 アデカ・アীগ
- ▽大矢 桂二 ス化学(株)
- ▽加藤 光一 井村屋製菓(株)
- ▽熊崎 達也 日立中部ソフトウエア(株)
- ▽若尾 泰志 三重大学大学院 進学
- ▽後藤 由香 三菱油化(株)四日市事業所
- ▽駒田 恵 三菱油化(株)四日市事業所

- ▽市事業所 キュービー(株)
- ▽酒井 和好 三重大学大学院 進学
- ▽笹村 泰造 三重大学大学院 進学
- ▽杉原 剛仁 兼松江商(株)
- ▽杉本 俊子 コミ(株)
- ▽館 岳彦 三重大学大学院 進学
- ▽谷村 喜久 未定
- ▽千々岩 研 辻製油(株)
- ▽寺島 徹 東洋紡績(株)総合研究所
- ▽西谷 弘 三重大学大学院 進学
- ▽袴田 佳宏 三重大学大学院 進学
- ▽彦坂 俊宏 日本マクドナルド(株)
- ▽広田 英也 日本シーリン(株)
- ▽堀之内 誠 三重大学大学院 進学
- ▽南中 豊 三重大学大学院 進学
- ▽宮林威佐夫 三重県(上級職) 進学

- ▽三輪千賀子 宝酒造(株)精工工場
- ▽向原 健人 辻製油(株)
- ▽森 直人 三重大学大学院 進学
- ▽森 齊 三重県(上級職) 進学
- ▽伊藤 誠二 チソン(株) 大学院修了生
- ▽榎本 淳 国際試業(株) 味の素ゼネラルフーズ(株)
- ▽阪口 宗 フーズ(株)
- ▽西田 淑男 倉敷紡績(株)技術研究所
- ▽ニワット・ルアンクチャイン タイ国立コンケン大学農学部助手
- ▽古瀬 伸二 大関酒造(株)
- ▽星野 浩一 特許庁(国公上級)
- ▽丹井 洋至 名古屋大学大学院農学研究科後期博士課程進学
- ▽水谷 浩之 クミアイ化学工業(株)



### 前会長 岡田氏の死を悼んで

秋が終りに近づいた昭和六十年十一月十八日、貴兄は一年有余の闘病生活から不帰の客となつてしまつた。

一昨年、中川・高橋両氏とお見舞いに行った時、日頃豪気な貴兄が涙ぐまれたあの一瞬、いまでも脳裡からはなれません。

貴兄は、戦後、農産製造科一周年として我々と共に学び、卒業後、県庁を経て、東邦物産(株)社長として活躍中でした。又、三翠化学会の設立、二期にわたる会長職の間、各支部の設立、基金制度等、現在の三翠化学会の基盤を作つて下さいました。

我々はこの功績を深く感謝すると共に、三翠化学会の今後の発展を誓います。生者必滅世のならいとはいへ、少し早く逝つてしまわれたことに、さぞやご遺族のかたがたの心痛をお察しする次第である。

ここに生前のご交遊を感謝しつつ、神に召された故人の冥福をお祈り申し上げるとともに、ご遺族のかたがたの一日も早い悲しみからの立ち直りを祈念しやまさない。(専一・渡辺)



### 茶ひとすじに打ち込む 若林敏昭さんを偲ぶ

あれから四か月、今だに彼の死が信じられない。うづせみの非情が胸に満つ。

若林さんは、ハデさがなく、ハツカリもなく、本当に地道な技術屋さんだった。

彼の仕事ぶり  
昭和二十五年に卒業されるや三重県庁に勤務し、農務課、食糧課、志摩地方事務所を歴任し、昭和三十年から農業試験場の茶業分場(いまの茶業センター)に移られてからは、亡くなられるまでの三十年間、お茶ひとすじに専念された。その間、大台町にある南勢茶試験地長として、寒冷地栽培研究に当られ、最後の六年間は研究主幹として製茶研究を担当された。

昨年は、三重県で「第三十九回全国お茶まつり」が開かれた。これは茶生産の技術向上と消費拡大のため、全国の主要な茶生産県が持ち回りで開催しており、全国茶品評会と大会行事がセットされている。

この全国品評会の名手が、優良茶産地に連なるため、北は埼玉から南は鹿児島まで二十数県が農林水産大臣賞を目ざして、デットヒート演じております。とりわけ開催県では三年前から出品農家に対し徹底した

彼は、怒ったり、威圧的なことは一切みられず、おだやかそのもの人柄だった。時々とびだす「ワッハッハ」という豪傑笑いに驚かされたり、ボンと肩に手をおいて挨拶するクセはありました。そのほかは何となく慎重そのもの。車の運転ではゼットイ制限速度、うしろに何台クルマがおると怒々自適の運転ぶりは見習うべきでした。

彼のひととなり  
彼は、怒ったり、威圧的なことは一切みられず、おだやかそのもの人柄だった。時々とびだす「ワッハッハ」という豪傑笑いに驚かされたり、ボンと肩に手をおいて挨拶するクセはありました。そのほかは何となく慎重そのもの。車の運転ではゼットイ制限速度、うしろに何台クルマがおると怒々自適の運転ぶりは見習うべきでした。

歌は四十年前の終戦前後の歌謡曲を得意とし、ハモ二カもまた得意、さらに斗酒なお辞せずの飲みっぷりが想い出されます。

若林さん、お気に障らたらお許し下さい。

あなたの霊安からんことを！  
(専一・庄山孝義記)

### 原稿募集

内容につきましては、近況、解説、文芸作品等何でも歓迎致します。

どうかお気軽に寄稿して下さい。

「三翠化学」編集幹事

# クラス会 花ざかり

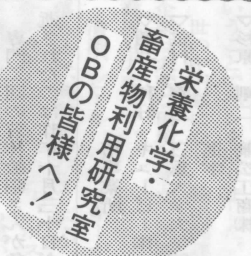


## すでに実年 大ニクラス会 松阪にて

卒業以来三十余年、年の経過とともに毎年の開催希望が多くなり、昨年の名古屋で東洋一と云われる岩風呂につかり一泊のデラックスなクラス会に続き今年にはサラリとお茶漬け程度のクラス会と云いながらの開催。もう恒例にのりかけた七月の第三日曜(二十一日)に松阪城跡の近く八千代にて行なう。

東京より参加の中西君、久しぶりの橋本君ら出席者十二名、恩師の方も殆んど学校を去られ唯一現役の赤木先生が公務多忙の中出席いただき一同感激。欠席者の多くは職務上とか重要ポストの故と拝察するも中に体調不良の方も有り昭和一ケ月は薄命世代御自愛を願う。

今年より急に実年と呼ばれ若いと思つて居たのに何となく年を感じる。とは云え近況報告のあとお互いの頭の艶を比べながら懐旧談に花が咲き、のむ



同門会を六月一日(日)に津市内にて開催します。詳細につきましては後日連絡致しますので御計画のほどお願い申し上げます。(高橋・古市)

## 文芸欄

去年、今年  
(大三 岡田久司)  
・木枯しや 昨日にけりをつけ  
・除夜の鐘 聞く幸せを思ひけるべく  
・わが家にも 万古不易の初あかり  
・初富士を テレビで仰ぐめでたさよ  
・去年今年 水の底なる木の葉  
・今朝の春 車窓にのぞく朱唇かな  
・嫁ぐ娘の 荷こしらえする四温かな  
・霜柱 朽ち葉の下にじかかる  
・経ヶ峰よりまっすぐに寒の風  
・風花や お婆は土に葬らる  
・峽の里 陽ざし集めて春をまかり  
・節分や 嫁がせて二人きりとなる  
・はこべらの 霜をとかして春光る  
・春風の 川ゆつたりと一曲り

## 三翠庭園にて想う

春近き学園の一日  
西川司朗(大20)

春間近かの今でも庭園の櫻の高木はすっかり葉を落としたままである。太枝だけが武骨に空に向かって広がっているように見えるが、小枝には無数の冬芽が春の訪れを待っている。この櫻の立木を通して庭園内の円型の広場から三翠会館を望むことができる。高農時代に建てられたキャンパス内に今も残る唯一の木造の建物である。正面玄関の上には六角形が三個連らなっており、その模様は幾分ペンキがはげ落ちていくが端正である。私は自分流にアントラセンと呼び親しみをもっている。四月も終り頃になると櫻はまたたく間に鮮やかな黄緑色に変化する。数年前からこの時期に三翠会館の二階で新入生歓迎会が開かれるようになった。農芸化学科の全員が大広間に集い、新入生の自己紹介や講座紹介をして楽しい半日を過ごす。余興で最高潮になった時、外に出てみたことがあった。櫻のあたりで立ち止まると、開け放たれた窓から僅かな音が聞かされるだけであった。若葉に囲まれた静かな庭園である。以前、赤木先生の詩が同じ窓を通してリスミカルに流れてくることもあった。その赤木先生も三月に学園

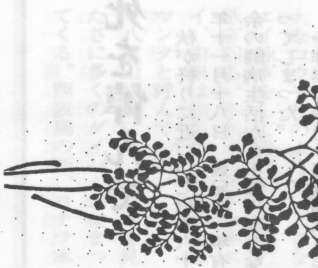
## 奥志摩にて華麗に 専三クラス会は隔年毎に

専三のクラス会は現在、二年ごとに開催すべしという事になっています。前回は京都東山の吉水庵で開催され、本紙第二十号にも「祇園のバーで大騒ぎ!! 専三クラス会」というデカイ見出しで紹介されています。とにかく前回があまりにも楽しすぎたということもあって果たしてあの前回の真似ができるかどうか、卒直なところこれかわれ

れ幹事の最大の悩みでした。しかし世の中はよくしたもので伊勢市の神都ライオンズクラブの顔役市川淳、陽ちゃんご夫妻の威光と小林、原田両君の尽力で、昨年第三賢島荘を拠点にして十月二十六日(土)、二十七日(日)に、二十名の参加者を得て盛大に実施することができました。何もなかった小生(鈴木幸)が罰歌もどき出して、あとは館内のスナックに全員でくりだまし

稿を思い出しながら書かされておられます。

さて第一日は賢島カントリークラブでのゴルフコンペ(オプショナル)、夜は慣例の宴会、鮮烈な志摩の味を満喫しながら酔いもまわる程に、貫録益々の面々が齢のことも忘れて昔にかえり、談論風発、賽歌、応援歌もどき出して、あとは館内のスナックに全員でくりだまし



た。また各人が部屋にもどってからも大変で、ふとしたキッカケから「日の丸」のことが話題になり、これが全員に波及し、深夜におよぶ日の丸談議に発展しました。しかし結論は出なかつたようです。みんな酔いつぶっています。

第二日は快晴に恵まれ、奥志摩の絶景「横山」と、遊覧船によるあゝ湾の探勝、そのあと市川君の配慮で真珠業者の船に乗り換えて天重島の海上屋形筏での活魚料理、これがまた美味かつ満腹、楽しいクラス会の二日間でした。次回は伊賀上野という事で午後二時すぎ解散しました。

# 信州みそと食品工業試験場

米 山 正 (大19)

長野県は地形的に南北に長く、面積では全国で四番目の大きさを有し、気候的には茶、みかんの育つ温暖な南部から冬の気温がマイナス20℃を記録する高冷地まで非常に変化に富んでおります。

県内にはこのような気候、風土に根ざした産業も多く、食品工業においても全国のトップの生産をほこるみそ、凍豆腐、寒天をはじめそば、清酒や豊富な野菜、果物特産品、杏、えのきだけ、山菜の加工業があげられます。食品工業試験場はこれらの食品産業の育成と発展を期するため、昭和四十五年食品工業協会の強力なバックアップのもとで醸造試験場と園芸試験場食品加工部が一つになり誕生した次第です。当時は醸造第一部(酒類)、醸造第二部(みそ、しょうゆ)、食品第三部(びん詰、漬物)、食品第四部(そば、凍豆腐)と庶務部の五分制で発足したわけですが昭和五十九年

先端技術、特にバイオテクノロジーに対応するべく組織改正が行なわれ、現在は発酵食品部、生物工学部、食品開発部と管理という体制に変わっております。生物工学部はバイオテクノロジーの研究を推進させるため地方の試験場としては全国に先がって設置されたもので、県当局も相当力を入れており、昭和五十九年度から三年計画で特別研究予算も計上され、クリーンルーム、超遠心機などの研究設備とスタッフも整いつつありその研究成果が期待されております。

私は昭和四十六年に醸造第二部の配属となり主にみそ、しょうゆの試験研究指導に従事しております。学生時代、発酵学

研究室において松嶋、嶋田両先生から微生物、酵素についてお教えいただきましたが試験場における仕事の内容は学生時代と大変関連深く、その延長といっても過言ではありません。

みそは高食塩下で麹菌の酵素により大豆の蛋白、米のデンプンを分解し、さらに乳酸菌、酵母により発酵、熟成しみそとなるわけですがその微生物系は大変複雑かつ興味深いものがあります。

長野県で生産されるみそは年間約十七万トンと全国の三割を占め、一般に「信州みそ」として知られておりますが一朝一夕で今日の地位を築いたわけではありませぬ。大正時代までみその生産は新潟、愛知両県の方が

多く、信州みその生産が伸びたのは関東大震災の救援物資として移出したみそが大変好評だったことや製糸業の不況からみそに転向する業者が多く、この結果大巾な生産増となりさらに戦後の原料難の時期にもみその品質第一をモットーに業者全員が協力し品質保持を図ったことが今日の信州みそを築いたといっても良いでしょう。又昭和三十年代に設置されたみそ連合会の信州味噌研究所の存在も見逃せません。

試験場ではこれまで信州みそ品質向上を旨とし、信州味噌研究と歩調を合せ、みそ用耐塩性酵母の開発、信州みその特徴である淡色(山吹色)化のための原料処理方法(大豆の煮熟法、



高圧蒸着法等)の検討、低食塩みそその研究開発などを行なってきましたが、みそ研究の奥は深く、なかなか思うようなみそができないのが現状です。

昭和五十九年の組織改正で年間生物工学部に籍をおきました。現在は発酵食品部に属し、従来のみその仕事に戻っておりますが、六名のスタッフで酒、みそ、しょうゆをカバーすることになり、省エネ、公害等の巡

回技術指導や品評会、鑑評会など雑用で追われる今日この頃です。

さて当試験場の三翠化学会員はもう一人近藤君氏(大二十一回卒)がいます。彼は昨年の組織改正で従来のそば関係の仕事から生物工学部に抜けてきた。現在細胞融合による新しいみそ用酵母の開発や当県の特産リンゴを使用してバイオリアクターによるリンゴワインの製造に取り組み、これらの研究の中心スタッフとして、毎日新設されたクリーンルームに閉じこもりバイオテクノロジーの旗手ならんとがんばっております。

現在試験場の職員は二十三名でこのうち研究職は十九名で、その出身校をみますと北は

北海道から南は九州大学に及んでおりますが地元信州大学の五名と最も多く、東北大学の四名、三重大の二名が主となっております。出身別にみますと県外は二名だけで本県出身者が圧倒的に多いのが現状です。

試験場での今年度の特筆は長期の海外研修生(中国二名、ブラジル一名、いずれも女性)を迎えた事です。私も約八ヶ月間中国の研修生の担当を仰せつけられました。色々な面で大変良い勉強になりました。今後このような交流が盛んになるもの予想されます。

以上試験場の概要等について述べてまいりましたが、これまでの試験場の業務は指導、研究、依頼試験の三本立てで行なつて

## 職 場

### め ぐ り

生物工学部では、ガスクロマトグラフ・質量分析計、ECD付ガスクロマトグラフ等を用い、有機リン等の農薬、その他有害な有機化学物質の分析法を開発したり環境濃度の調査をしています。

南勢支所は、県南部の大気・水質調査をしています。

その他当センターには大気水質テレメーター監視システムの中央監視室があり、四日市地域に二か所ある大気環境観測局からは二酸化硫黄・窒素酸化物・オキシダント等の測定データ、また煙源観測局からは重油使用量・燃料油中硫黄分・二酸化硫黄濃度等のデータ、伊勢湾

に一定量以上排水する工場からはCOD・排水量のデータがテレメーターによって送られてきます。そして、中央監視室へ送られたデータはコンピュータ等で演算処理を行い、大気汚染・水質汚染の総合的な監視をしています。

当センターは純粋な試験研究機関でなく行政と深く関わりを持つため、各保健所の環境課あるいは生活環境大気水質課との人事交流が多く、移動が激しいところです。また、現在県機構改革の話があり、新年度には生活環境部と保健衛生部が合併すると言われている間、環境問題も新しい視点から取り組む必要があるかもしれません。でも、私は以前の様な環境問題及び改善のための調査研究に努力していきたいと思っております。

一昨年の秋、思いもかけず病気が(心筋梗塞)に見舞われたが危く命拾ったのを契機に、その後いろいろと肉体的および精神的な自己防衛に勉めております。食餌療法もその中の一つで病前には体重が六十二キロありましたが、入院中一日一六〇カロリーの食餌に制限された結果、約五十日後の退院時には十キロも減量して五十二キロに下がり、その後の自宅療養

中も体重のグラフは水平を維持したままでした。職場に復帰し始めたから、そのカロリーでは不足とみえて、体重グラフは再び下降し始めたので、食餌を一八〇カロリーに増量した結果、体重は元通りに回復し、今日に至る迄の約一年間五十二キロのまま平衡を維持しております。腹も(こんでスマート?)な体になりました。

コレステロール・リッチな食物(卵、卵を使った菓子類、動物の内臓等)を一切口にしない実験も自ら進んで行いました。一年間続けましたところ、血液の中の悪玉コレステロールの中で、ベリーのつくVLDLが、当初の二六五という値から九六にまで下がり、医師も驚く様な結果が得られました。

以上の実験から、身体というものには口から入れる食物の量や質に対して忠実にリスポンズするものであることを、改めて認識致しました。これからも続けて行く積りで、減量したいと思っている人、おなかの脂肪を気にしている人は、ひとつ私と同じ実験を試してみられませんか。実験道具は、食卓の上で秤りと食品成分表とがあれば十分です。最初暫くの間の淋しさを我慢しさえすれば、立派なデータが得られることは確かです。但しカンニングは絶対に行けません。

私が大学を卒業し三重県に就職してから早くも四年が過ぎようとしています。そこで、私が勤務している三重県環境科学センターを紹介したいと思っております。

当センターは三重県下の環境問題について試験・研究を行っている機関で、三重県生活環境部に所属しています。

大気汚染・水質汚染といった環境問題も以前よりは改善されてきましたが、研究等により新しい問題も提起されるなど仕事の内容も複雑化し、各種情報の入手や分析法の開発等数多く求められるようになっております。

ところで、当センターは県四日市庁舎の一角にあるのです

が、正面の六階建庁舎の裏にひっそりと隠れるように建っているため、初めて来る人はあまり分からなと思います。また、県松阪庁舎の一角には当センターの南勢支所があります。現在、当センターの試験・研究部門として、大気汚染・水質汚染・総合解析課・生物環境課・南勢支所検査課があり、特に水質課・大気課・検査課は行政検査的な分析もおこなっております。

まず私がいる大気課ですが、工場・事業場のばい煙発生施設等から排出されるばい煙の測定(ばいじん量・窒素酸化物濃度・塩化水素濃度等)があります。そのために、夏の暑い日にボイラーの上に登ったり、冬の

寒い時に煙突に登ったりすることも度々あります。また、大気環境測定車に自動測定機を載せて測定地点に設置し、硫酸酸化物質・窒素酸化物・浮遊粒子状物質・光化学オキシダント等の大気環境測定をしています。そのほか、植生調査・植物活力調

査・赤外線・航空写真撮影等により植物活力度と大気汚染濃度との関係を調査し、植物を指標とした複合大気汚染評価法の検討もしています。いま問題になっている酸性雨の調査もしています。

水質課には先輩の白井宣一郎さんがいます。水質課は名のとおり、河川・海域等の公共用水域の水質保全を図るため、工場・事業所等から排出する水質汚濁物質(生物化学的酸素要求量(BOD)、化学的酸素要求量(COD)、Hg・Cd・Pb・CN等の有害物質、窒素、リン等)の測定をしたり、公共

水域の汚濁状況を監視するために月に一度水質検査(BOD、COD、PH、大腸菌数等)を行います。また、河川の藻類(附着性ケイ藻類)と窒素、リン等の汚染濃度を調査し、生物指標により水質を評価する手法を確立するための研究もしています。

総合解析課では、大気及び水質等の環境汚染に関する各種データをもとに汎用コンピュータを使用して大気拡散シミュレーションや河川の自浄係数を求める等環境汚染の現状解析や長期的な将来予測を行っています。また、地域の経済・社会・産業活動ならびに土地開発計画等の動向が環境汚染に与える影響を適格に把握し、快適な生活環境を保全するための調査研究をしています。

生物環境課では、ガスクロマトグラフ・質量分析計、ECD付ガスクロマトグラフ等を用い、有機リン等の農薬、その他有害な有機化学物質の分析法を開発したり環境濃度の調査をしています。

南勢支所は、県南部の大気・水質調査をしています。

その他当センターには大気水質テレメーター監視システムの中央監視室があり、四日市地域に二か所ある大気環境観測局からは二酸化硫黄・窒素酸化物・オキシダント等の測定データ、また煙源観測局からは重油使用量・燃料油中硫黄分・二酸化硫黄濃度等のデータ、伊勢湾

あなたも試みては？

松嶋先生の減量作戦

中も体重のグラフは水平を維持したままでした。職場に復帰し始めたから、そのカロリーでは不足とみえて、体重グラフは再び下降し始めたので、食餌を一八〇カロリーに増量した結果、体重は元通りに回復し、今日に至る迄の約一年間五十二キロのまま平衡を維持しております。腹も(こんでスマート?)な体になりました。

コレステロール・リッチな食物(卵、卵を使った菓子類、動物の内臓等)を一切口にしない実験も自ら進んで行いました。一年間続けましたところ、血液の中の悪玉コレステロールの中で、ベリーのつくVLDLが、当初の二六五という値から九六にまで下がり、医師も驚く様な結果が得られました。

以上の実験から、身体というものには口から入れる食物の量や質に対して忠実にリスポンズするものであることを、改めて認識致しました。これからも続けて行く積りで、減量したいと思っている人、おなかの脂肪を気にしている人は、ひとつ私と同じ実験を試してみられませんか。実験道具は、食卓の上で秤りと食品成分表とがあれば十分です。最初暫くの間の淋しさを我慢しさえすれば、立派なデータが得られることは確かです。但しカンニングは絶対に行けません。



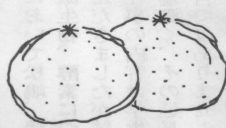
# われらOBががんばっています

## 和歌山発オレンジ便

児玉典男(大20)

先輩方には農業に従事されている方は大勢見受けられますが、近年その数は激減して二十期生中では殆んどなくなりクラスでは私一人だけという全く少数派の職に就いております。意志強固にして農業を選んだ訳ではなく長男として家業を継いだ結果が柑橘栽培であっただけです。そんな調子ですから天も味方するはずはなく、卒業時まで花

そしてより高品質な品種へと柑橘界にとつては今まで経験したことのない大転換期が就農後すぐ始まりました。家業を継ぐか、と安易な気持ちであったので最低の単位しか授業を受けなかったけれど、せめて農科や経営の講義も少しは傍聴させて頂いて、あれば他の分野の知識も身につけて、最近では生産者の努力の甲斐があつて一年中みかん類が果実店を賑わせていますし、需給バランスもとれつつあります。しかし消費者の味覚の変化も「軽薄短小」の時代を反映して甘味、酸味の上に軽味のあるものが好まれます。これもみかんの歴史の中では大きな変化です。消費者の好みの変化に対応した品種の探索も活発に行なわれていますが苗木の育成から市場に製品として出荷するまで



駿場や県庁関係には大学の諸先輩がおられ後輩としての恩恵を何度も味わったものでした。柑橘に関する研究は愛媛大や佐賀大の発表が多く三重では柑橘の生産は少ないという事情は呑み込んでいても母校からの研究の少ないのは物足りなく感じています。最近では生産者の努力の甲斐があつて一年中みかん類が果実店を賑わせていますし、需給バランスもとれつつあります。しかし消費者の味覚の変化も「軽薄短小」の時代を反映して甘味、酸味の上に軽味のあるものが好まれます。これもみかんの歴史の中では大きな変化です。消費者の好みの変化に対応した品種の探索も活発に行なわれていますが苗木の育成から市場に製品として出荷するまで

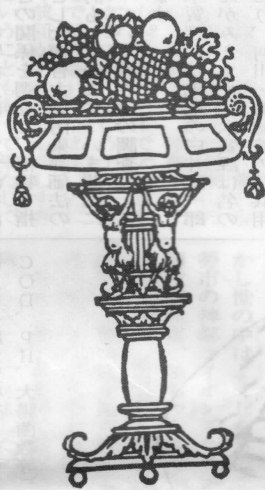
## 今、私は...

学校を卒業して三十二年、振り返って見ると実に長い年月の様でもあり、瞬く間に過ぎ去った様でもあります。工場の合理化、近代化を目標に工場移転というプロジェクトの一端に携り、技術問題に加えて関係諸官庁の交渉、労務問題等をかかえ乍ら走り回った五年間、どうにか移転も終り、半ば形の整った時点で健康状態その他を考慮を決してサラリーマン生活に訣別して早や五年、この間は文字通り一八〇度の転換で全く未知の飲食業を開始し、その計画の達成に時間をかけすぎた様に思う。僅かの期間乍ら、この業界で得たものは、営業の基本は人、物、金の三原則中、矢張り自分

## 「養老の滝」店主として

服部圭助(大2)

学校を卒業して三十二年、振り返って見ると実に長い年月の様でもあり、瞬く間に過ぎ去った様でもあります。工場の合理化、近代化を目標に工場移転というプロジェクトの一端に携り、技術問題に加えて関係諸官庁の交渉、労務問題等をかかえ乍ら走り回った五年間、どうにか移転も終り、半ば形の整った時点で健康状態その他を考慮を決してサラリーマン生活に訣別して早や五年、この間は文字通り一八〇度の転換で全く未知の飲食業を開始し、その計画の達成に時間をかけすぎた様に思う。僅かの期間乍ら、この業界で得たものは、営業の基本は人、物、金の三原則中、矢張り自分



の考えている店に適合した人材を得ることの難かさと、物の良さと店造りも大切であることは勿論であるが、それ以上に営業に携わる人と人格を売ることが大切であるということであった。特に私の様な全国チェーン加盟の場合は本部に長年に渡って惹きつける人間関係を造り出すことが課題になって来る。

## STELLAを飲んで下さい

山北和男(大27)

「どんな投稿でもOK」ということでペンを取りました。世の中中高になり、輸出関連企業は大変な環境ですが、酒類業界も大変です。清酒、ビール、ウイスキーが落ち込み、焼酎が伸びましたが、今や焼酎も頭打ちになり、ポスト焼酎と言われたワインも思いも寄らない事件でアテがはずれました。今、すべての酒類がポスト焼酎をねらって、仕切り直しに入っております。私の会社



「焼酎メーカーですが、焼酎ブームが去っても生き残るために、二年程前から開発を始めた商品が、やっと出荷出来るようになりました。私が担当した商品の名前はSTELLAです。ラテン語で「星」という意味です。おすすめの飲み方は、健康にいいお湯割りで、一対一の比率がおいしいです。卒業生が作った焼酎STELLAの応援をお願いします。

## 会費納入のお願い

三翠化学会の主な活動(年一回の機関誌発行、総会、年四回の役員、評議員会等)は皆様方の会費に支えられています。本年度はすでに四二五名(納入率四〇%)、昭和六一年一月三十一日現在の御協力をいたしておりましたが、未だ当初の予算額に達せず会の円滑な運営には不



「マンタ」って御存知だろうか。珊瑚礁の海はとも青く透きとおっていて海の底がどこまでも見える。そこには実に様々な生物たちが暮らしていて、あつと驚くような配色、表情の全てが南の島の海そのものだ。そんな青い深い海の中から平らで巨大なシルエットが浮かびあがってくる。西表島の西、ヨナラ水

## 「マンタ」ってなんだ?

千々岩研(大34)

白い腹、腹には数匹のコバンザメをつれて、頭部の左右に飛び出した耳と長いしっぽはまさに巨大なコウモリのように、大きなエイ泳ぎをして海の中を自由に泳ぎ回る。本名オニイトマキエイ、由来は知らないが島の人にはマンタと呼んでいる。八重山諸島には、マンタを見たと多くはダイバーが集まってくる。西表島の西、ヨナラ水

道は潮流が激しく危険なところだが、そこにはいつもマンタがやってくる。一匹ないし、二匹でゆうゆうと泳ぐ姿は未知の世界だ。しかし、とうとうそこに行けなかった僕はマンタに出会うチャンスがなかった。一度、島のダイビングサービスの業者の人だつたが、そのマンタを大きな網の生簀に閉じ込めて見世物にしようとしたことがあつた。しかし、ハリケーンがやってきて、網は破け、マンタはいなくなつた。みんなマンタの安否を気づかされた。勝手なもんだ。自然や生物に人間が関わるとうるさなことがない。殆んどの人が問題意識など持たずに自分勝手に自然をいじくるのだ。そして、この僕もそんな人間のひとりではないとはいえない。逃げ出し

たマンタはしばらくして元のヨナラ水道にもどってきた。傷だらけになつたマンタを見て業者の人は反省したという。反省しただけエイラという。世の中そういう人の方が多いのだから。環境破壊や生態系の崩壊、そして未来の我が子が地球船への危機がいわれもうずいぶんになるのに、たいした改善がなされてきたとは言えない。確かに評価すべきいくつかの改善はあるが、それもある程度改善されればそれでよしとされて、また別に新たな問題を生み出してきているという現状だ。なぜか。原因は簡単である。今、これを読んでいて「何をねばれたことか」、「それは理想論だ」、「若いなヤツかい?」