


 オイルコーナー

## 電子メール・リレーエッセイ

永山 升三

(マスターズクラブ)

熟年(55才以上)会員の集まりとしてマスターズクラブが発足して3年目になりました。現在登録者は70名余に達していますが、そのうち、約85%は電子メールによる交信が可能ですので電子メールによるグループ網(e-mail group/jocs-mastersclub)を作りました。そして会員が同時に受信することによって情報交換に役立ててまいりました。そのなかには島崎先生からe-mailに迷い込んだ外国からのChristmas Poemが流されたのをきっかけとして、数人の先生方から英語でのウイットや訳の難しさなどにe-mailでの会話が弾んだこともあり、PCのウィルスの流行が盛んになったこともあり、その予防の注意を喚起するe-mailも発信され、汚染防止に役だったのではないのでしょうか。

昨年8月に酒席にて自由な話題が交わされたおりに、このe-mail groupをもっと活用しよう、その方策としてe-mailにエッセイを載せ、次の執筆者をバトンタッチしながら続けてゆくリレーエッセイの提案があり早速実行に移しました。この1年の間に30名余の方からの投稿があり、順調にリレーが続けられております。長老の先生方のご執筆も多く、マスターズクラブの会員以外には自由に目に触れることもないままになっており残念に思っております。そのなかにはオイルコーナーに載せて面白い話題が沢山ありました。そこで、その要点を紹介させていただきたいと思えます。

学会・討論会出席について書かれたいくつかの投稿があります。北原文雄先生から第46回コロイドおよび界面化学討論会の印象では、関連学会での研究動向について要約され、ナノテクノロジーや計算機科学など最先端の話題に触れられた様子をお書きになりましたが、油化学会の今後の方向としてのご慧眼と読ませていただきました。荻野圭三先生からは昨年の名古屋での年会の印象、とくに「光界面」の研究で著名な藤島昭先生のご講演で、好きな言葉として紹介された「物華天寶」(物は科学・華は成果、それは天から与えられた宝)を引用されたお言葉には私も魅了されました。橋本哲太郎先生か

らはAOCSとの国際会議の交流とその機関誌に掲載されているinformについてのお話があり、特にinformの記事のなかにGiants of past(油化学の発展に貢献した偉人)のご紹介があることは興味深く感じました。また島崎弘幸先生は2002年のOTAI-JOCS国際会議の印象などと共に国際学会出席の効用を洒落な文章で纏められています。最近では5月の95th・AOCSでの報告に加えて、エクスカッションでの乗馬の体験から馬油の話まで書かれた伊藤佑子先生の記事は通常では機関誌に載ることがない面白い内容でした(その時の乗馬姿の写真は後述するe-groupに新機能\*を利用して見るすることができます)。

恩師の教えについての記事は多くの方によって書かれております。森昭先生は旧制六高の山岡望先生の名講義に魅せられて化学の道を歩まれたこと、京都大学の錚々(そうそう)たる諸先生のお言葉などは直接教えを受けない人にも感銘深く読めるのではないのでしょうか。日高久夫先生は恩師・石川正先生の講義のご様子から先生の人となりを書かれて理想的な教師像として尊敬されておられるお話は心打たれる内容でした。大城芳樹先生からは…人は縁ある人によって拓かれる…小森三郎先生によって導かれ、油化学発展に尽くされたお話、そして杜甫の詩によって結ばれたエッセイは印象的でした。高木徹先生は外山修之先生の門下として、ご自身の研究業績を多くのお仲間と共に完成されたお話を、また加藤晋二先生は平林芳夫先生から受けられた卒業研究のテーマを一生のお仕事として淡々と書かれた記事はほかでは読めない内容と存じます。

後進に対しての言葉としては、伊藤俊洋先生の大学新入生への饒(はなむけ)の言葉「…文明人のすすめ…」のご紹介は面白く拝読しました。戸谷洋一郎先生の「ちかごろ思うこと」最近の世情で気になるマナーの低下は若者に限ったことではないですが、若年層の教育に当たられる教師の悩みには同感です。滝沢靖臣先生からは国立大学の法人化に関連して大学の現状の記事も学会

として協力が必要なことと思います。

竹原将博さんと佐藤和恵先生の和洋とりどりのお酒の話は盛り上がり、多くの先生方より多くの蘊蓄(うんちく)が披露されたことでe-group mailの通信が盛り上がったのもこの年初のことでした。町田芳章先生から醸造酒に絡んで遺伝子組み換えの問題に内容をバトンタッチされたのもe-mailならではのことでないでしょうか。

会長の池田功先生からはユニークな痒み止め法のお話をいただきました。この医学的効用はまだしも学術的裏付けにはなお研究の余地がありそうです? 副会長の田嶋和夫先生よりは水と油にまつわる言葉の不思議な因果のお話は大変面白く読ませていただきました。佐々木恒

孝先生直伝の学生を魅了させる言い回しとお見受けしましたが? 大場健吉前会長の詩情あふれる随筆の文章力はプロ級の腕前と思いました。

e-group mailの効用はエッセイに留まらず超タイガースファンの益山新樹先生がmailに加わり優勝祝賀に沸いた昨秋のe-mail chatの交換はもの凄いものでした。

現在e-mail group/jocs-mastersclubは新しくyahoo-groupsに加わったことにより新機能が追加され、名簿や、データベースなど情報の交換に加えて写真の公開\*,メールのバックナンバーの調査やチャットができるように活用範囲は広がり、さらに会員相互の交流が盛んになる事が期待されています。

[書 評]

『食品機能学 - 脂質 -』

和田 俊・後藤直宏(東京海洋大学)共著

A5判 227ページ  
定 価 2800円  
発 行 丸善株式会社

近年、わが国の大学に“油脂化学”あるいは“脂質化学”を標榜する研究室が非常に少なくなっている。それに伴って、油脂・脂質に関する講義も質・量ともに減少しているように見受けられる。一方、食品・化粧品・医薬品・界面活性剤など、油脂・脂質を原材料として少なからず扱っている工業界へ就職を希望する学生は非常に多い。そのような業界へ就職を希望する学生や就職したフレッシュマンにとって、基礎的な専門知識を得るに絶好の図書がこのほど丸善から出版された。著者の和田 俊氏と後藤直宏氏はわが国の油脂・脂質分野を代表する研究者として国内外に広く知られた方々である。『食品機能学 - 脂質 -』はそのお二人が永年に亘って培われた研究成果と専門知識を油脂・脂質全般にわたって整理したものであり、初学者に判り易く、しかも安価に提供してくれている。

本書は12章から構成されており、第1章「食品脂質成分の分類と存在」で食品脂質を正しく認識するための第一歩として、食品脂質成分を分類し、それぞれの構造的特徴と存在箇所を紹介している。第2章から4章において、脂質の消化・吸収・体内輸送・体内合成・栄養・生理機能など、第5章では種々の脂溶性ビタミンとその生理機能などについて、それぞれ平易に説明している。第6章から8章に亘っては、食品脂質の酸化、食品中のフリーラジカル、抗酸化剤と抗酸化機構などについて簡潔に詳述している。第9章では代表的な動植物油脂の製造工程や加工油脂と微量成分の精製を、第10章では生活習慣病と油脂の関わりから、近年先進諸国で活発に開発されている油脂代替物に言及し、第11章で食品脂質の“栄養”と“機能成分”に焦点を当てて健康との関わりについて記述している。最後に、第12章において、油脂・脂質を取り扱う者にとって、基本的な知識と技術となる代表的な抽出・分析法、機器分析法、劣化度測定法を紹介している。

また、本書には随所に“談話室”コーナーが設けられており、油脂・脂質に関連するトピックスや最新の情報が提供されているとともに、付録として代表的な天然油脂の脂肪酸組成と脂質に関連する特定保健用食品が紹介されている。さらに、多才な和田教授の手になるスケッチ画数葉が差し込まれており読者の目を楽しませてくれている。このように読み手に対する細やかな心配りがなされているため、初学者のみならず広く油脂・脂質の専門知識を身に付けようとする研究者・技術者にとって、好適な良書と考えられる。この書を手にしたとき、評者も担当講義の格好の参考書として早速、大学院生と学部学生に紹介した。

(成蹊大学工学部 戸谷 洋一郎)