

いま話題の「食」につながる バイオの現場を覗いてみましょう

食の安全問題や世界的な食料危機など、「食」にまつわるニュースを見ない日はありません。そこでよく使われているのがバイオという言葉。バイオ技術で新しい食品を開発したなどの話。でも、バイオって何でしょう？ 実際の現場では何が行なわれているのでしょうか？ 知らないことがいっぱいあります。そんなバイオの一端を垣間見るため、バイオサイエンスの研究をしている帝京大学理工学部にやってきました。私たちの疑問に答えてくれたのは、木暮桂先生。植物の運を機能性食品として捉え研究テーマにしている、温厚な笑顔が魅力のジェントルマンです。「生命の探究」を行うバイオサイエンスには、DNA・RNAやタンパク質、ペプチド、胚、細胞分化、ホルモンなどの研究分野があり、そこで利用される技術をバイオテクノロジー、それを使って医薬品や食品などの生産に繋げることがバイオインダストリーと呼ばれます」。帝京大学では技術（テクノロジー）の基礎を修得し、実社会で企業の生産（インダストリー）に直結できる態勢を整えています。木暮先生の研究室で学び、この春、椎茸の菌を販売する種菌会社の研究開発部門に就職する学生の杉山司さんは「この分野の魅力は、目に見え

ない未知の世界を、自分の知識とアイデアで切り拓いていくところ。研究室では高度な実験を通して、生命のメカニズムを実感したり、機器の使い方や分析方法など、卒業後に繋がるスキルを身に付けることができました。将来は抗がん成分を研究して、新たな食品を開発したいです」と話します。木暮先生は研究現場で大切な3つのポイントをあげてくれました。「まずは、諦めないこと。とにかく粘り強さが大切です。次に、実験に失敗はない。ということ。なぜかということ、すべての結果はデータとして先に繋がります。ノーベル賞を受賞した田中耕一さんも「生涯最高の失敗」という著書で、そうおっしゃられています。そして最後に、変化を見逃さないこと。それこそが本質であり、企業に入っても役立つものです」。バイオサイエンス学科では企業との共同研究や食品衛生管理者の資格制度など、実学重視の帝京大学ならではの特徴もあります。「いまは指示待ちで受け身の若者が多いと聞きますが、私は学生たちに「協調性と強引さを合わせ持ちなさい」と常に言っています。協調性だけではリーダーになれないし、オリジナリティのある研究開発をするためには多少の強引さが不可欠なんです」と木暮先生。バイオの現場には、理系だけに留まらない人生の哲学がありました。

feel TEIKYO ft

あなたにつながる帝京大学 撮影・市橋織江



帝京大学 本部大学PR推進室
TEL.03-3964-4162
〒173-8605 東京都板橋区加賀2-11-1



帝京大学をもっと感じるマガジンをお届けします
帝京大学のあれこれを心地よい写真とともにお届けするキャンパスマガジン「feel TEIKYO 2009 Campus Life Ver.」配布中。
請求先 → 03-3964-4162 (本部大学PR推進室)