

研究室内の断捨離

広島大学 大学院統合生命科学研究科

羽 倉 義 雄

私の所属部局（学部・大学院）では、一昨年度から3年計画で建物改修工事が行われています。初年度は2棟ある建物のうち5階建ての建物1棟、2年目は8階建ての建物の5-8階部分、最終年度の今年は残りの1-4階部分を改修しています。そして今年度は、私が所属する食品工学研究室の実験室・居室部分が改修の対象となりました。改修工事中の研究スペースは、部局内で遣り繰りするため、大量の実験機器の移動・一時保管・処分が必要となりました。各年度の改修工事では、対象となるフロアを南側と北側の2工区に分け、前半（8-11月）で南側、後半（12-3月）で北側を順次改修する工法をとっています。したがって、改修フロアの学生や教員は、最低限必要な機器を確保し、前半の改修では同一階の工事を行っていない北側の部屋に、後半では南側に移動することになります。

いよいよ引っ越しのための物品の整理となると大仕事でした。改修前の建物は、広島大学の統合移転に伴い1988年（昭和63年）に竣工した築35年の物件です。研究室には、現役のものから骨董品（化石？）に近いものまであり、多種多様な備品・消耗品類が実験台・棚・ありとあらゆる隙間に詰め込まれています。その中には、旧校地の福山市から新築時の移転で持ち込んだまま未開封状態の段ボール箱までありました。私は1991年（平成3年）4月に広島大学に助手として赴任しましたが、私の居室もこの32年間に堆積した書類、実験装置作成用の部品・部材、現在使っていない備品類などに埋め尽くされていました。最近よく耳にする「断捨離」の断行が必要不可欠の現実のものとなってきたことを実感しました。

まず始めに、不要と判断した書類（紙類の大半）を処分し、使うかもしれないと思いつつ残してあった部

品や部材類も8割程度廃棄し、研究室の図書・雑誌の多くを図書館に返却しました。また個人の蔵書（段ボール箱20箱程度）は自宅に持ち帰りました。三十数年の間に溜まった古い計測器などの実験装置とそのアクセサリ、大量の薬品類（ラベルが読めないものも多数）、アスベストを使用している乾燥機、水銀を大量に含む真空計やベックマン温度計などもこの際、思い切って処分しました。幸いなことに、不要物品や薬品の処分費用は改修工事の経費として計上されているため、処分費用の負担はありませんでした。

現在、前半の改修が終わり、私たちの研究室は計画された区画に落ち着きつつあります。私自身の定年までの年数も片手で数えられることから、今後は極力物を増やさず、徐々に減らす方向で進めてゆくことが肝心であると強く決心したところです。ここ数年、所属部局からは「研究室を空にして退職せよ」との指示があります。その際の処分費用は自助努力ということなので、定年までに年々身軽になっていく必要があります。

古い書類を整理していると（長い間使っていないものは見ないで捨てるが基本ですが）、食品化学工学特別研究会の当時の名簿や黄色い紙に印刷されたB5判の「食品化学工学ニューズレター」が創刊号から第10号まで揃って出てきました。パラパラ読んでみると、懐かしい先生方のお名前がたくさん出てきます。当時の特別研究会から現在の食品工学会に繋がる発展の歴史が詰まっているお宝のようにも思えます。ついつい読んでしまうことが片付かない最大の原因ですが、これらのニューズレターはもう少し保存しておくことにしました。これらの資料は、食品工学会のWeb上のアーカイブなどに利用することも一案かと思えます。

羽倉義雄 (Yoshio HAGURA)

1991年 東京水産大学大学院水産学研究科修了（水産学博士）

同年 広島大学生物生産学部 助手

1997年 広島大学生物生産学部 助教授

2002年 広島大学大学院生物圏科学研究科 助教授

2007年 広島大学大学院生物圏科学研究科 教授

2019年 広島大学大学院 統合生命科学研究科 教授

〒739-8528 広島県東広島市鏡山1-4-4

E-mail: hagura@hiroshima-u.ac.jp

食品化学工学特別研究会1990年12月現在の会員数

法人会員 25社
賛助会員 14社 (うち1公立研究機関)

個人会員 204人

大学・高専	26校	79人
企業	45社	105人
国公立研究機関	7機関	15人
その他		5人

食品化学工学 ニュースレター

1990年12月
創刊号

食品化学工学
特別研究会

食品化学工学ニュースレター 発行にあたって

食品化学工学特別研究会は、昭和54年化学工学協会（現在の化学工学会）に設置された食品化学工学研究会として発足し、平成2年4月、活動の一層の充実を目指して特別研究会に移行した国内研究組織であります。「研究会」は個人会員のみから組織され、会費の徴収も許されませんでした。特別研究会では学術的な事業を行うための会費徴収ができ、法人会員も認められました。

食品化学工学は、化学工学の手法を基盤としつつも食品産業に独特の問題に取り組み、工学的予測・制御法の充実や技術開発を目的とした比較的新しい研究分野です。専門を異にする人びとの間で、基礎研究と応用研究の間の循環を円滑にする必要があります。このためシンポジウム、講習会、気楽な勉強会などを企画してきました。また、特別研究会が母体となって、化学工学シンポジウムシリーズ「食品化学工学」を刊行するほか、(株)光琳より食品工学基礎講座(全12巻)を編纂、刊行中です。

特別研究会の今後の事業としては、第6回国際食品工学会議の1993年5月日本開催があります。アジアで初の国際会議で、その日本開催の意義は後掲します。

同国際会議の日本開催を含め、当特別研究会の活動に皆様方の力強い御支援をお願い申し上げます。

食品化学工学特別研究会会長
矢野俊正

[編集後記]

ようやく食品化学工学ニュースレター創刊号が完成しました。この創刊号を御届けすることができて、編集員一同胸をなで下ろしています。今後は、会員の皆様のご意見をお聞きしながら、このニュースレターの内容を豊かなものに行きたいと考えております。ご意見ご感想がありましたら、どしどし編集部までお寄せください。お待ちしております。

編集発行者 食品化学工学特別研究会
東京都文京区弥生1-1-1 (〒113)
東京大学農学部農芸化学科食品工学研究室内