

# メラメラ 情熱メラキ

## 皆さん初めまして、SSHメラボプロジェクト部です！

SSHメラボプロジェクト部は、SSHの活動を行う部活動として今年度（令和4年度）に設立されました。私たちは、カテゴリー「Scholar」として総員19名（令和4年7月時点）で酵母の研究を行っています。科学実験機器を活用して様々な食べ物に付着する「天然酵母」を培養しています。そして、育てた天然酵母を使ってパンを製作しています。



### <活動写真>

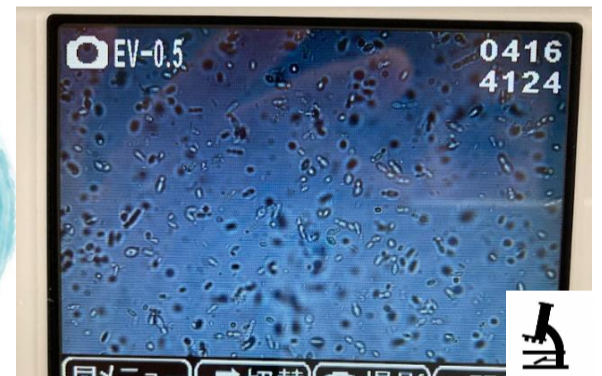


左の写真は、恒温器（インキュベーター）で酵母を育てている様子です。滅菌済みの瓶に部員が選択した食材と水を加えた上で、砂糖を加えた場合と加えなかった場合の2つの条件でそれぞれの食材で酵母を育てます。小麦粉は、ハイスピードミルによってコムギの種子をつぶしたものを我们用います。

#### 使用している食材の例

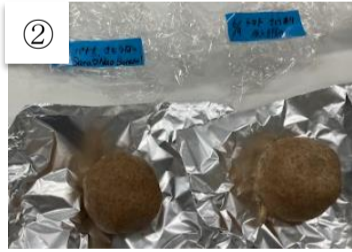


- ・ 苺
- ・ レモン
- ・ 林檎
- ・ 紅茶の茶葉
- ・ ヨーグルト
- ・ レーズン
- ・ レタス
- ・ 干し芋
- ・ 小松菜



こうして作成した酵母を光学顕微鏡で拡大したものが右の写真です。

### <試作>



イースト菌と市販の小麦粉で作ったものが①の写真であり、天然酵母と製粉した小麦粉で作成したものが②の写真のものになります。イースト菌を使ったものに対し、ふくらみが小さかったので酵母の量を増やす条件を考えていくことが今後の課題です。

### <作業風景>

雰囲気は和気あいあいとしながらも集中して取り組んでおり、部員全員が目的意識をもち、活動を楽しんでいます。酵母を育てる研究のため細かい作業にはなりますが、よい緊張感を維持しつつ天然酵母を使用したパンの作成を目標に取り組んでいます。左の写真はクリーンベンチ内で無菌に保った瓶に天然水を注いでいる場面です。



#### <今後は…>

★7月下旬には、理化学研究所 つくばキャンパス を訪問します。天然酵母の研究を先進的に行っている研究者の方から、直接お話をいただきます。

★文化祭では「SSHコーポ工房」の名称で出展します！

<酵母の名前募集> SSHメラボプロジェクト部や Meraki で育てている酵母の名称を募集しています。良い名前を思いついたら、次のQRコード・URLからフォームで回答してください。  
<https://docs.google.com/forms/d/1pVgiei3fDI-LT34-5k8myCTKaY4mX1qfq4qmJV2erzMs/edit>  
9月3日（土）までに、お待ちしております。

