



文化祭の実験委員で感じたこと

短食2の4 中田, 仲井, 苗村, 西郡, 西田

幸か不幸か私達が短食2の4の実験委員に選ばれた。(強制的に)それは、夏休みを目前にひかえたある日であつた。

北海道旅行の楽しさで大学祭の実験のことはケロリと忘れていた。二学期になつたら、今度は、前期試験で頭がいつぱいになり、終れば大学祭が目の前に迫つて来ていた。そこで初めて何をするのか、いつからするのか決めるのであつた。

さて、文化祭の催し物に発表する“粉乳、練乳の品質検査”についての実験。始めたのは、文化祭が始まる10日前であつた。何の器具、薬品を使つて行えばよいのかわからず当日までに結果がでるかどうかが不安であつた。

新鮮度、酸度、脂肪についての実験だ。

○新鮮度は早くから、かんずめのふたを開けておかなかつたので正確に知ることができなかつた。最も牛乳の加工品であるから、やりにくいのはあたりまえ。

○酸度は練乳、粉乳を牛乳と同じ濃度にうすめて、フェノールフタレインを数滴おとし、日常よく実験しているNaOHで滴定した。わずかに1~2ccですてきな色、ピンク色に変化する。いかなるか、理由をも求めずに、ただ結果を待つばかりに！

○脂肪…3つの実験で一番重点をおいた。というのは他の実験に比して、結果が正確に出るから。ゲルヘル乳脂計、遠心分離器がどんな形で、どんな大きさか誰も知らなかつた。

“百聞一見に何とか”とはこのことか。

全部の研究室を全部当つて見たが、どこにもない。それほど貴重な珍しいものかと思つて目をかがやかせていると、ラストの岡部研究室の奥から捜して来てもらつた。見ると

“マーなんと小さなもの”だつた。遠心分離器も又岡部先生の部屋で借りた。(大きな器械で)とても1人の力では持ち運びができないものと思つていたがなんのその軽い/軽い/ (これはちよつとオーバーかなあ)

分離器に入れて3~5分ガラガラ回転させ、あーしんどと云いつつ、ひそかに脂肪の分離を期待する。そつとふたをあける。「又、あかん」「どうしたら、はつきり脂肪が分離するのだろう」と何度もなげき悲しんだ。何くそ、へこたれるものか、やると思えばどこま

でやるさ、これが女の魂じやないか。

とうとう前夜祭を明日にひかえる所までおし迫つた。岡部先生に最後の手段としてゴム椀をぎゅうぎゅうおしてもらつた。でて来た／でて来た／夢にまで見た脂肪が。

いろんな困難を克服して、何とか結果を報告できる段階が来た。

マジツクの不思議なおいが部屋に充満する。

文化祭の幕が開かれた。老若男女、バライテーに富んだ色とりどりの人物がB317の部屋へ come in. 質問して下さる方は学生特に男性が多かつた。質問されてもうまく答えられぬのは当たり前。それをミルクのサービスでカバーして、でも化学者のたまごらしく、白衣着で、かつこうは一人前。アノネ、その一、あの一、それですとペラペラ脱線しつつしやべる。Why こう結果がでたのか。Why この薬品を入れたのか。と金ボタンの京大生に質問されると赤面して、恥かしいことながら岡部、新納先生を引っぱつて来る。

先輩方に対してこんな調子で事を運んだことを深くおわびする。後輩の方々は計画を立て、スムーズに結果がでるよう日夜努力されるよう願います（何ごとにおいても）

でも我々5人は、大へん勉強ができたと喜んでいきます。

最後にこの実験に際して、指導して下さつた岡部、新納先生に深く感謝いたします。



乳 製 品 の 試 験

短食2の4 中田、苗村、西郡、西田

この試験は牛乳に関する試験であるから、日常生活に密接なつながりのある乳製品コンデンスミルク、エパーミルク、スキムミルク、明治ソフトカードFを牛乳と同濃度にして調べた。

牛乳と同濃度	コンデンス	2.5倍	} にうすめる
	エパー	2.5倍	
	スキム	1gに対して水9cc	
	ソフトカードF	1gに対して6cc	