

7月16日（火）SSH「株式会社 常磐植物化学研究所講座～植物の成分を精製しよう！～」が、佐倉市木野子にある株式会社常磐植物化学研究所にて開催されました。当日は、1年生20名が参加し、午後2時から約3時間の講座を受講しました。

「植物から化学成分を取り出す意義」、「精製とは何か」、「精製技術の原理について」「実験実習の内容」の講義の後、薄層クロマトグラフィー法により甘草エキス中に含まれる成分を展開分離し、目的成分であるグリチルリチン酸を紫外線ランプ下で確認しました。展開中の時間を利用して4%のショ糖水溶液と0.4%のグリチルリチン酸水溶液の甘味の違いの確認や甘草そのものを口に含み甘味体験も行いました。

施設見学では、工場や研究室の各担当の方から説明を受け、研究から製品化までの一連の工程に触れることができました。ハーブ園研修では、「オタネニンジン」、「エキナセア」、「クチナシ」を始め「バジル」、「カレップランツ」、「ルッコラ」、「ブルーベリー」などの香りを確認したり、味をみたりしました。

午後の半日の講座でしたが、見て、触れて、感じることを体験できた充実した研修でした。講座を担当して頂いた株式会社常磐植物化学研究所の方々には感謝いたします。



講義の様子



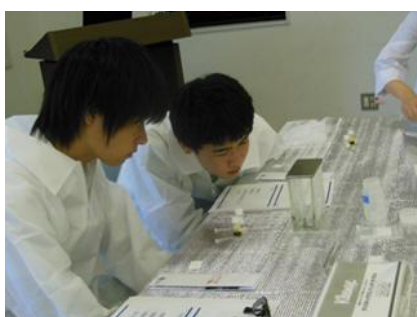
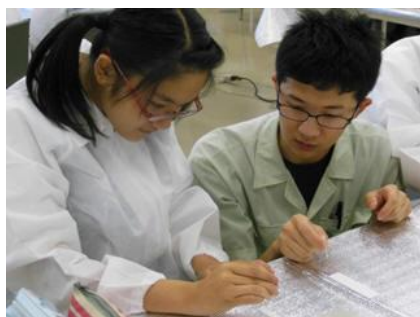
ハーブ園研修の様子



施設見学の様子



講師の先生方との記念撮影



実習の様子