

学生の声

「オールラウンドな人」

情報学研究科 通信情報システム専攻 小野寺研究室 博士後期課程3年 釜江典裕

研究者にはオールラウンドな人が求められると聞いたことがある。申請書の執筆など様々な業務を一人でこなさなければならず、文章を書くなど理系の人には苦手なことも長けているべきであるらしい。

試験でそこそこ良い成績が出るのと研究で良い成果が出るのはさほど相関が無いのだろう。研究、とくに大学での研究では、その人の能力だけでなくもっと様々な要因で順調に進まないことがあるように思える。身近な先輩方を見ると、6割くらいが修業年限を超えた。このように研究室での生活では様々なストレスにさらされる。これまでの6年間をふりかえてみると、もう一度経験したいとは言えないが、わたしにとって非常に益になる日々であったことは間違いない。

私が研究を進める上での失敗の一つは、先生方から十分な助言を引き出せなかったことにあるのだろう。小さい頃から内向的で周りの人との意思疎通が苦手だったが、そういう欠点が研究室での生活においてひとつの障害となった。少しずつでも欠点を克服していくしかない。もうちょっとがんばろう。

ところで、この記事の読者の中には、博士後期課程への進学を考えている学生もいるだろう。周囲の反対を押し切ってでも進学したいというくらいの意志がないなら、進学しないほうが良いと思う。

「納豆を四百回練る」

工学研究科 電子工学専攻 集積機能工学講座 博士後期課程3年 神原仁志

美食家の北大路魯山人によれば、納豆は練れば練るほど美味しいとのことである [1]。具体的には納豆のみを三百回ほど練り、そこに（普通の）醤油を少したしてさらに百回ほど練ると良いらしい⁽¹⁾。練るだけでそんなに味が変わるものなのだろうか？そう思ったとある大学院生は、あくる日の午後、生協食堂セレネの中央に陣取り延々と納豆を練りまわしていた。ある程度の回数を超えると文献 [1] の記述通り、かたく、練りにくくなってきた。正直半信半疑であったのでこの時点でなかなかの驚きである。練り終える頃には五分以上も経っており、粘々成分と豆とが混然一体となったそいつを食べてみると、たしかに甘味とうま味が増しているように感じる⁽²⁾。なるほど、一般の納豆製品に甘い出汁醤油が付属しているのは練る手間無しにこの味の変化分を補おうという考えであるようだ。

さて、上記の経験を研究生活とこじつけてみようと思う。いかにも科学らしい話にするなら練り回数依存性や成分分析といった研究を取り上げるべきだろう。しかし、重要なのはそういったことではない。納豆を長時間練りまわすなどということは普通の人にはやらないだろうし、そこから得られた知見をわざわざ文章にして世に残そうというのはもっと少なからう。つまるところ、多少馬鹿らしかったり単純であったりしても「誰もやらないこと」をやって、僅かでも「新しい知識を創り出す」ことが重要なのだ。そうすることで一くだらないことであっても一人類の知っていることが増えていき美味しいメシも食えるのである。自身の研究生活を振り返ると「綺麗な実験」をしようとして時間を浪費するきらいがあり⁽³⁾、アウトプットも碌にできなかったと反省する次第である。これから博士課程を過ごそうという人は、反面教師にして頂ければ幸いである。ちなみに、世の中には納豆を一万回以上練りまわしたあげくペースト状の物体を拵えた阿呆な人々もいるそうだ⁽⁴⁾。

[1] 北大路魯山人、納豆の茶漬け、青空文庫、No.54975

- (1) この回数自体は魯山人による直接の言及ではない。
- (2) 成分が変化しているという説と舌触りの変化による効果だとする説がある。
- (3) 勿論、科学全体を考えると再現性や明瞭な議論のためにも洗練された実験は重要である。
- (4) 豆が物理的に破碎されてしまったようだ。