



旬を瓶に詰める

梅仕事の季節がやってきました。この時期には、新生姜や実山椒、梅が出始め、心が躍ります。新生姜は甘酢漬けに、実山椒は下茹でて冷凍し、好きなときにじゃこ山椒に、梅は梅干しや梅シロップに、旬を瓶に閉じ込める時間は、私にとって研究の合間の楽しみのひとつです。保存食づくりは、決して効率のよい趣味ではなく、梅干しも筍の水煮も、一年中買うことができます。それでも毎年手を動かしたくなるのは、旬の食材と向き合う時間そのものが好きだからなのでしょう。瓶に詰めた梅が少しずつ色づき、香りが変わり、数か月後に食卓へ並ぶ。保存食は時間をかけて変化を楽しむ、未来の自分や家族への小さな贈り物です。

一方、研究室でも私は日々「保存」と向き合っています。組織を固定し、細胞を凍結し、RNAが分解されないよう、リン酸化状態が変わらないよう、細心の注意を払いながら試料を扱います。私たちが研究している生命は、日々刻々と変化し続けています。高脂肪食を与えたマウスも、4週間後と8週間後、16週間後では、まったく異なる姿を見せます。その時間の流れと変化を理解するために、私たちはある時点の状態をスナップショットとして保存します。一枚一枚の写真が鮮明で正確でなければ、全体像が見えません。だからこそ保存が難しい。保存条件が適切でなければ、その瞬間の情報が失われてしまいます。最近

も、空間トランスクリプトーム解析に用いる予定だった組織が品質基準を満たさず、解析に使えないことがありました。適切に保存したつもりでも、その瞬間を未来に届けることができなかったのです。結局、再度実験を行い、試料を採取し直すことになりました。

保存食は時間とともに変化を楽しむ一方、研究試料はその瞬間の状態をできるだけ変化させないよう気を付けます。正反対のようで、どちらも未来へ託す営みです。そしてあらためて向き合うと、保存食も研究も、「保存する」瞬間だけが大切なのではないことに気づきます。その前の下ごしらえや条件づくりが、その後の結果を大きく左右します。梅の水気を丁寧に拭き取ったり、塩加減を見極めたりするひと手間が、おいしい梅干しにつながるように、研究でも、組織や細胞に合った最適な保存条件を何度も検討し、積み重ねる地道な作業が、信頼できるデータにつながります。

遠回りに見える条件検討や、丁寧に手を動かす基礎的な作業があるからこそ、未来に残せる「スナップショット」が得られるのだと感じます。私は、条件を少しずつ見直しながら実験を組み立てていく、その過程が好きです。保存食づくりも、私にとってはそうした手間を楽しむ時間なのかもしれません。

今年もまた、瓶が少しずつ増えていきます。保存場所に困るのは台所も研究室も同じです。それでも瓶が増えると楽しくなるのは、その中に未来への期待が詰まっているからでしょうか。数か月後の食卓で瓶を開ける日を楽しみにするように、研究室では以前の試料を取り出し、「あのときちゃんと保存しておいてよかった」と思える瞬間があります。その小さな積み重ねが、いつか新しい発見につながることを願いながら、今日もまた、瓶を一つ増やしています。

(保存係)