

報告書7: 2024年7月 黒岩 麟平

長い期間のご支援ありがとうございます。PhD 3年目の終わりを迎え、既に折り返しを迎えていければいいと思う今日この頃です。あまりうかうかせずに PhD を取って卒業してしまいたいですが、幸い、私を急かす外的要因はあまりないので、気を詰めすぎないようにしたいです。

研究は、精製タンパク質を使った再構築系を使って、注目しているタンパク質が相分離¹するしくみや、その物性の決まり方について研究しています。これまで注目していたタンパク質のホモログ²にも軽く取り組み、興味深いデータを得ていて、わりかし面白いコンセプトとその一例や二つを提示できそう、という状態が長らく続いているのですが、技術的になかなか難しいところもあり、時間がかかっています。メインのアイデアとしては一年くらい前から似たようなことを言っているので、ふとすると進捗が少ないように感じるのですが、当時の妄想を着々と事実確認したり、修正したり、あるいは脇道に逸れたり、でも面白いことをいろいろ追ってきており、強いデータが集まっている、と自分を諭しています。都合の良いことに、私にはずいぶん異なる実験系がいくつかあるので、定期的に違うことをし、気分転換することで、意欲を保っています。

これまでは、論文化はさておき、面白い現象をひたすら追っていく、ということをしていました。今のプロジェクトは、すでにボリュームがあり、成熟してきていて、興味深くはあれど、生体ではあまり関係なさそうな、やや人工的な質問に取り組みはじめてしまっている感があります。また、一般に、次に行く（行いたい）実験はどんどん出てくるので、論文のストーリーとして足りないところを選択的に攻める、という方針で PI と合意したので、きりのいいところで³一つ、論文として出してみたいです。今は特定のタンパク質だけに注目していますが、ストーリー上、他の高分子、特に RNA は避けて通れない道で、でも下手するとそれ自体が大きなプロジェクトになるので、さしあたり必要最低限で抑えられるように、PI を牽制しています。共同研究者がまた新しく入る予定で、それがうまくいけばこのプロジェクトは一気に進むかな、という見込みですが、依存しないように、他の道筋も進めています。

昨年に引き続き、家庭菜園をしており、今年は、新たに春菊、紫蘇、ツルムラサキを育てています。昨年の水菜に味をしめて、香りのある春菊、紫蘇、そしてこちらではあまり手に入らないネバネバ食品⁴ということで、ツルムラサキに決定しました。刻んだ紫蘇は料理に入れるだけで、夏の和食！という風情がでて、気分が上がります。5月下旬に鳥害にあい、半分ほどやりなおしましたが、今はテグスを張り巡らし、鳥が来ないようにして、ひとまず無事に成長しています。紫蘇に関しては、鳥のせいで成長の良かったものが先になくなり、間引くはずであったものたちが生き残ったせいか、新しく蒔き直したものと比べて、件の生き残ったものたちは成長が著しく悪く、意外に栽培種であってもヘテロな集団なのかと実感しています。

¹水と油のように別々の”相”に分離する現象

²進化的に共通祖先をもつ、親戚みたいなもの

³どうにか、きりをつけて

⁴ひょんなことから知ったのですが、サボテンの身は、こちらでも手に入る数少ないネバネバ食品です！