

報告書8: 2024年12月 黒岩 麟平

ボルチモア4回目の冬となりました。今年の冬は、初めの頃は暖かい時期が長かったと思ったら、急に寒くなったり、また暖かくなったりを繰り返していて、情緒不安定な様子であります。

1 研究

今のプロジェクトはまとめ始めており、根本的に新しい実験はほとんどせず、細かいところを詰める実験をしています。論文の要点の一つとして、詳細は省きますが、注目しているタンパク質のとあるドメインについて、核酸との相互作用に関わると従来考えられていますが、別の機能があると発見/解釈していて、in vivo (生体) のデータからも、後者がより重要かもしれない、と考えています。この点を決定的にする点変異体を作れたら理想的で、かつ他のプロジェクトにも転用できて、研究の可能性が広がるので、そういうものを作ろうとしています。完全にモジュラーな系ではないので、いまのところ、成功、とまではいっておらず、試行錯誤しています。これがうまくいけば、まさに理想的で強い論拠になりますが、そもそもうまくいく確証もなく、私の論文においては、絶対必要というものでもないため、引き際を意識しつつ、しばらくは粘りたいと思います。

前回の報告書以降は、特に論文化を念頭に置いていたので、すべきことが明確な部分が多く、進捗としては充実した半年だったと感じています。いろいろ詰めていく中で、統計的な有意差はあるものの、思っていたより差が小さかったデータもありましたが、どれも定性的には説明できる範囲内で、おおまかなストーリーは変わらずにいけそうです。年明けに、小さめですが外部で発表する機会があるので、今やっていることたちをキリのいいところまで持っていきたいです。

2 ほか

今は、ベランダには水菜と春菊が育っています。夏に育てていた紫蘇は、一部を穂紫蘇として収穫し、冷凍や醤油漬で保存しています。紫蘇の醤油漬は、卵かけご飯や簡単な野菜炒めに入れるだけでも、ばんと気分が上がるので、作って大正解でした。

先日、早めのクリスマスパーティー用にスイートポテトを作ったのですが、よく考えるとスイートポテトはクッキーやケーキではないし、強いて言えば練り菓子？で、また、私は知りませんでした。日本発祥の”洋菓子”らしく、工程を説明する以外にそれが何かをうまく説明できず、例えとして何が適切なのか、考えています。

最後になりますが、引き続きのご支援ありがとうございます。みなさん良い年の瀬をお迎えください。