

食事のメニューを準備出来たものと自負しておりました。懇親会には200名を超える参加をいただき、参加者からのお言葉をききますと、京都の特産物のお料理、おつけもの、和菓子や伏見の地酒、湯葉つくり・ステーキ・地鶏の炭火焼きの実演など楽しんでいただけたようです。大学生協にお願いしたのですが、最近の生協はかなり意識革命が進んでおり、細

かく対応してくださったおかげです。

本大会を開催するに当たり、準備の段階では運営経験を前川さん、倉島さん、本村さん、堀口さん、阿部さんよりお教え頂き、参考にさせていただきました。有り難うございました。さらに今回のスタッフの方々、手伝ってくれた院生諸君、そして参加頂いた皆様に御礼申し上げます。

(京都大学大学院地球環境学堂)

## 小野寺直子：大会参加記

学会員の皆様  
拝啓

2005年3月27日から30日にかけて日本藻類学会第29回大会が行なわれました。今年度の開催地は京都。私たち山形大学一行は車にて27日午後11時、発表日の朝にあわせて出発しました。強行軍で高速を走り続け、朝8時に京都大学へと到着。桜前線を間近に控えたはずの京都は予想外に寒く、私の眠気をぱっちり覚ましてくれました。

8時半からの開始でしたが、すでに会場には多くの人が見えていました。年に1度しか会えない人との挨拶など交わしていると、あっという間に本年度の発表時間です。

今年の新しい試みとして行なわれたポスター要旨口頭発表。発表者の方は3分間という時間設定でした。私はここでわからなかったこと、気になったことを聞くという明確な目的を持ってポスターセッションの時間を過ごすことができたため、有意義な企画だと感じました。例年の朝はセッション開始を待っていたため、特にすることもなく要旨を眺めていたのですが、この企画のおかげで今年は上手にその時間を使うことができたと思います。

9時半、いよいよ口頭発表が始まりました。別の分野の仕事だと詳しい内容までわからないこともあります。実験系の組み方や発表の仕方など全体を通して良い刺激になりました。



ポスター展示会場(写真提供、大田修平氏)

た。やはり「藻類」学会ということですので、さまざまな研究者の方々が微細藻類から大型藻類にいたるまで、それぞれに違った藻類を対象とし、それぞれに異なる研究テーマを持っています。そういった個々の研究が集まって次第に藻類というものの実態が理解されてきたのだなと思うと、研究というものが世代を超えた超大作に思えてきます。そういった会に参加できたことを幸運に思いました。

そしていよいよ懇親会です。東北人の私には京都料理という味つけが薄めでダシの効いた、あっさりした料理を想像していましたが、予想以上にお腹を満たすことのできるだけの料理が並んでいました。特に京都ならではのお漬物、ステーキの柔らかさ、外側のぱりとしたタコ焼、できたての握りずし、新鮮なタイの刺身などなど。また、学会でしか会えない人、初めて話す人との懇親を深めることもできました。

2日目、B会場の午前中最後の発表が私の番です。それまではそわそわしながら他の方の発表を聞いているという状態でした。とても緊張していたので終わった後は気楽な気持ちになると同時にポスター発表です。昨日の口頭発表を参考に、効率よく情報を得ることができました。また、デザインなども凝っていたので、分野の違う研究の眺めているだけでも参考になり、見ているだけでも楽しかったです。

昼食を済ませ、再び発表を見学。今年は全体を通して学生の発表が多かったことが嬉しかったです。同じ学生が頑張っている姿を見ると燃えるものがありますし、組織としても健康的ではないかと思えます。

本学会の最後のプログラム、公開シンポジウムは「藻類を通じて環境を考える」というテーマで行なわれました。現在進行中のプロジェクトでバイオリソースとなる石油を生産する藻類の話などに興味を持ち、話を聞かせていただきました。

今回の京都大会、特に新しく行なわれたポスター要旨口頭発表や盛大な懇親会など、運営スタッフの方々の工夫や苦勞があつてのことと思います。このような学会を開催していただいた京都大学スタッフの方々に感謝しています。

来年度の記念すべき日本藻類学会第30回大会は鹿児島で行なわれるとのこと。暖かい南の方での学会が今からとても楽しみです。

それでは、3月にお会いしましょう！

かしこ

(山形大学・院・理工)