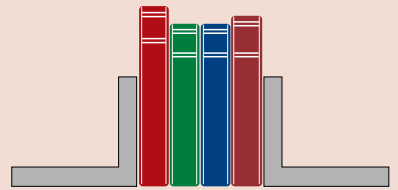


# Book Reviews [自著紹介]



「徳島にしかないお好み焼き」って知っていますか？

「豆天」ってメニューがどんなものか知っている人は、徳島人だけでしょ。お好み焼きに、豆とテンプラが入っているやつです。豆とはキントキ豆のこと、徳島名産鳴門金時でもありません。テンプラも、天ぷらうどんに入っているような、丸型の天ぷらです。テンプラも徳島では練り物（魚のすり身を使ったもの）のことも意味するから、県外の人とはとまどいます。いずれにしても豆やこの丸い天ぷらが入るお好み焼きは徳島だけのものです。関西から赴任してきた私には驚きでした。このように、

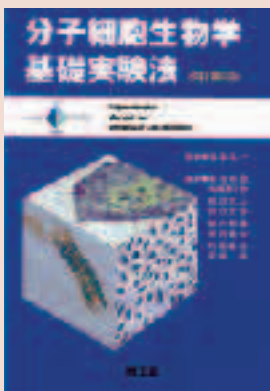


工学部建設工学科助手・地域計画家  
三宅 正弘 [みやけ まさひろ]  
『神戸とお好み焼き  
—まちづくりと比較都市論の視点から—』

お好み焼きにしても地域によって独自のスタイルをもっています。大阪と神戸と京都でも違います。なぜ、このような違いが都市によって生まれるのだろうか、そんなことから比較都市論を語っているのが本書です。「比較都市論」は私が関西学院大学の非常勤講師で担当している科目でもあり、都市や街というのが私のフィールドです。

そして地域計画家・三宅正弘を名乗り、地域デザインやまちづくりを実践、研究しているゆえに、もちろんこの本はまちづくりの視点から書かれたものです。地域密着型の鉄板一枚でおばちゃんか焼いているような店を、「公施設」ととらえ、次世代の街づくりには必要であると述べているものです。井戸端会議や地域コミュニティセッションなどイギリスのパブのような役割を果たしてきた店を、まちづくりの視点から再評価しています。

本書のように、お好み焼きからも都市論やまちづくりが考えられます。この前に出版した前著『石の街並みと地域デザイン—地域資源の再発見—』も、石という素材から同様な視点で書いたもので、合わせて読んでいただければ幸いです。皆さんも身近なテーマで、一度、自分たちが暮らす街の将来像について考えてみてください。



歯学部歯学科教授 口腔生理学講座  
細井 和雄 [ほそいかずお]  
薬学部薬学科教授 生理・衛生薬学講座  
樋口 富彦 [ひぐちとみひこ]  
薬学部薬学科助教授  
新垣 尚捷 [あらかきなおかつ]  
他 編集

『分子細胞生物学基礎実験法』  
改訂第2版

監修:堀尾武一  
出版:南江堂

発行:2004年2月(予定)

(1)細胞実験法  
器官、組織、細胞に関する基礎を説明し、生理活性物質、細胞分化、アポトーシス、癌と老化等の研究法を解説しています。また、基本的な細胞培養技術と初代培養法を説明し、培養細胞を用いた各種実験法について述べています。

(2)蛋白質の実験法  
可溶性蛋白質や膜蛋白質の抽出法・分離精製法・二次構造の決定法、糖タンパク質の抽出と精製、および糖鎖の解析法、蛋白質の3次元構造解析法などを解説しています。

(3)抗体を用いた実験法  
種々の抗体作成法および抗体を用いた免疫化学的実験法と免疫組織化学実験法を述べています。

(4)遺伝子実験法  
ゲノムやmRNAからの遺伝子の単離と構造解析ならびに転写産物の解析法について解説しています。また転写調節領域の機能解析法と融合蛋白質の発現やtwo-hybrid systemによる遺伝子機能解析法についても解説しています。

なお、本書は各分野の第一線で活躍している約60名の方々が執筆しており、初心者にも分かりやすく書かれています。

本書の初版は編者らの恩師、堀尾武一先生が大阪大学蛋白質研究所・酵素反応学部門を勇退された(1989年)記念として1994年9月に出版されました。本書は細胞、蛋白質、抗体、遺伝子を柱にした実験書で、一冊にこれらの実験法が網羅されています。初版の出版より年月を経たことから改訂が計画され、本年改訂第2版が出版されることになりました。左記3名の他、角野富三郎(工ム工入機器)、宮崎香(横浜市立大学木原生物研)、西川克三(金沢医科大学)、松尾雄志(オリエンタル酵母工業)の編集によります。本書は、各実験法等の原理や特性を概説し、