

**小学4年生の  
10人に1人が  
糖尿病予備軍**

**糖** 尿病受療率が200  
8年の調査で全国1位、2011年は2位と、香川は糖尿病の人が多い県。昼ごはんに連日、うどんとばら寿司や天ぷらをセットで食べる、炭水化物好きが一因ともいわれますが、いずれにしても嬉しくない高順位です。

『中高年の病気だから関係ない』と思つてゐる若者がいたら、大間違。県内の小学4年生約6750人を対象に、生活習慣病の検査を行つたところ、児童の10人に1人が、脂質、血糖値、肝機能の異常など生活習慣病予備軍という、

驚くべき事実も判明しました」と言うのが村尾教授。全国に先駆けて行つた、この児童への生活習慣病調査をはじめ、基礎研究、臨床体制の整備など、多面的な糖尿病対策に取り組んでいます。

「善玉コレステロール」という言葉を耳にしたことはありませんか。全身の血管からコレステロールを引き抜き肝臓に戻す「HDL」のことで、村尾教授は、HDL代謝を上げるために、二つの基礎研究を行つています。

一つはHDL受容体CLA-1について。HDLが集めたコレステロールをボルとすると、それを受け取るには「受容体」と呼ばれる専用のグローブが必要。そのグローブがCLA-1であり、世界で

# 香川から世界へ 糖尿病治療モデルを

初めて同定しました。このグループの働きを活性化し、HDL代謝を上げるために研究をしています。二つ目は遺伝子を活性化させる転写因子PREBについて。PREB遺伝子を活性化させると、脾臓でインスリンを作る脾臓からコレステロールを引き抜き肝臓に戻す「HDL」のことで、村尾教授は、HDL代謝を上げるために、二つの基礎研究を行つています。

そのための道を探っています。

県内の医療機関が連携“チーム香川”で糖尿病と戦う

糖尿病治療には地域あげ

ての体制作りが重要課題と

は香川県だけです。香川のモデルは、国外、特に急速に糖尿病患者が増えつつある東南アジアから注目を浴びています。チーム香川“プロジェクトのグローバル化が、JICA草の根プロジェクトに採択され、本学の教育研究交流拠点校であるチエンマイ大学へ展開しています。

村尾教授は他にも、スマートフォンで撮影した食事の画像を送信すると、管理栄養士がリアルタイムで食事指導

できます。村尾教授は、スマートフォンで撮影した食事の画像を送信すると、管理栄養士

がリアルタイムで食事指導

できます。村尾教授は、スマート

フォンで撮影した食事の画像を送信すると、管理栄養士

がリアルタイムで食

# 小川 雅廣

MASAHIRO OGAWA  
おがわ まさひろ  
農学部 教授  
専門分野:食品科学



# 別府 賢治

KENJI BEPPU  
べっぷ けんじ  
農学部 教授  
専門分野:果樹園芸学



講義では実際に小豆島に行って、果実の収穫と搾油を行います。

# 目標せオリーブ博士

## オリーブについて深く学ぶ新科目

1

00年あまり前、日本で最初にオリーブの栽培に成功した場所が

小豆島です。現在では国内生産量の9割以上が香川産

というまでに定着し、「小豆島産のオリーブオイルは高品質」というイメージを確立しています。昨今は、オリーブに含まれる健康成分にも注目が集まっており、オリーブの葉をエサと一緒に食べさせて養殖したオリーブハマチ、オリーブの絞り滓を飼料に混ぜたオリーブ牛など、新たな香川県の特産品も生まれました。

香川を代表する作物であるオリーブのことを深く

学んでもらうために、香川大学農学部では本年度の後期より3年次の選択専門科目に「オリーブ学」が新設されます。オリーブを通じて地域全体の活性化を目指している香川県とも連携し、オリーブの栽培から加工・流通までオリーブに関わるすべてに精通して、オリーブの未来を拓ける人材の育成を目指します。

### 学内外から集結する オリーブの専門家

日本の大学で、オリーブに限定した専門科目は初めて文化・歴史から特性、機能性、栽培方法、搾油方法、加工方法、産業としての可能

性まで、オリーブ全体のうち、果実の収穫や搾油は実体験する予定で、座学とフィールドワークを組み合わせた中身の濃いカリキュラムです。興味深いのは、学部や大学の枠を越えて、各分野の専門家が教鞭をとること。農学部の別府賢治教授、小川雅廣教授を中心、医学部の村尾孝児教授、小豆オリーブ研究所の大山憲一氏、香川県畜産課の田中宏一氏など、オリーブに関するトップランナーが集結して授業を受け持っています。小川教授は「学外から、これだけの専門家が集まる科目は、なかなかありません。レベルの高い講義で、オリーブに関する

あらゆる知識が深まるはず」ことを体系的に学ぶことになります。全16回の講義のうち、果実の収穫や搾油は実体験する予定で、座学とフィールドワークを組み合わせた中身の濃いカリキュラムです。興味深いのは、学部や大学の枠を越えて、各分野の専門家が教鞭をとること。農学部の別府賢治教授、小川雅廣教授を中心、医学部の村尾孝児教授、小豆オリーブ研究所の大山憲一氏、香川県畜産課の田中宏一氏など、オリーブに関するトップランナーが集結して授業を受け持っています。小川教授は「学外から、これだけの専門家が集まる科目は、なかなかありません。レベルの高い講義で、オリーブに関する

最後の講義では「オリーブ学検定」の試験を予定しています。これは香川大学内だけの検定になりますが、合格者をオリーブ博士に認定します」と別府教授。オリーブ博士の検定なら、いつもより楽しくテスト勉強に取り組めるかもしれません。

将来、香川大学から生まれたオリーブ博士たちが、どのようなシーンで力を發揮するのか、その活躍が今から楽しみです。栽培を取り組むのもよし、加工品をつくるのもよし、産業全

### KEYWORD

[ オリーブ ]

明治41年、日本に持ち込まれたオリーブが三重・香川（小豆島）・鹿児島の3県で試験栽培され、唯一成功したのが小豆島でした。香川県の県木、県花にも制定されています。



オリーブオイルやビーグルスだけでなく、最近ではオリーブ茶や化粧品へも利用されています。

体をプロデュースするのもよし。「どんな道に進んでも、体系的に学んだ知識は必ず役に立ちます。香川を、そして日本を、オリーブで元気にする人が、どんどん巣立ってほしい」と二人の教授は声を揃えます。

## 内視鏡手術 新たな可能性

香川大学工学部で、超小

私たちの生活は、センサーであふっています。スマートフォンのタッチパネルには圧力を感知するセンサー、車のエアバッグには衝撃を感じるセンサー、デジカメには光を感じるセンサーが搭載されています。ほかにも自動ドアや警報器、リモコンなど、センサーを数えるときりがありません。やや大きめに言えば、現代の便利さはセンサーが支えています。

型センサーの研究を続いているのが高尾英邦教授です。医学部・農学部との連携の下、高尾教授が主要メンバーとして研究を進める、「Cell Sensors」（細胞のように働く超小型センサー）の研究は、香川大学が先進的な研究を支援するために設けた、25年度「リーディングリサーチ推進事業」にも選ばれています。同研究では、その成果が早くも形になりつつあります。それが、医学部附属病院消化器内科の森宏仁先生と共同で開発を進めていた超小型センサー一体型の内視鏡で、開発を進めている超小型センサーを使用する器具の先端に、超小型のセンサーを設置することにより、手術を行う

## 現代はセンサー社会

医師が、センサーを通じて胃や体内の様子を明確な数値で知ることができます。内視鏡を通じて画像データ等で観察するしかできなかつたのが、これにより、患者さんの状態をより正確に把握できるようになり、手術の安全性と治療の信頼性が大幅に向かうと考えられています。

現在、高尾教授が最も注目しているのは、人間の指先の「触覚」をセンサー化することです。木製品に触るだけで「これは木だ」と判断できるのは、温度、湿度、硬さ、摩擦力、圧力、粗さなどを瞬時に感じているから。「超小型のセンサーが、複数

# 未来を変えるセンサー

もの」だそうで、人間の感覚の中でも、最も機械化が難しいものの一つとされています。教授は、ナノレベルまで小型化した細胞型のセンサーを多数組み合わせて集積化し、情報を処理する回路とともに「MEMS」の形で実現することによって、同じ仕組みをセンサー技術で再現できると考えています。

このようなナノレベルの構造を持つセンサーには、無限の可能性があります。例えば、人間には分からぬ微小な凹凸を感じ取ったり、目に見えない微粒子を検知したりするには、同じく微細な構造を持つ精密なセンサーが必要になります。

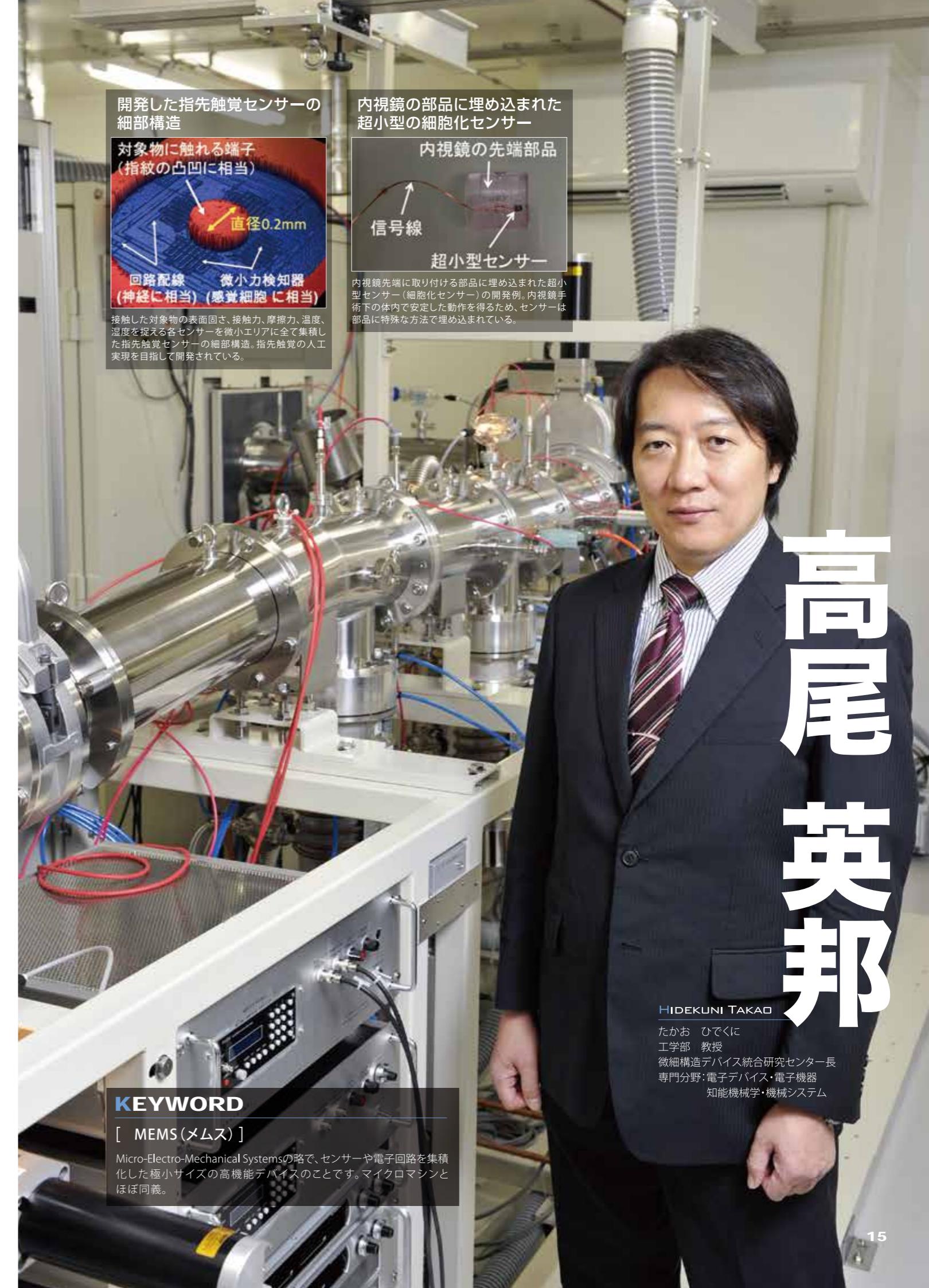
さておけば、人体に埋め込むことで体の不調をいち早く検知することができます。超高齢化社会では、高齢者に埋め込んだセンサーが、家族以上に健康状態を見守る存在になります。現在香川大学には、写真にある装置のように、最先端のナノデバイス加工技術が整備されています。

「私の研究室の学生は、未来を変えるセンサー技術を自らの手で実現しようとしています。そうしてできた新しいセンサーが、未来の役に立つなら本当に素晴らしいと思います」と、高尾教授は胸を張ります。もしもしたら、香大生が作った超小型センサーが、世界に変革をもたらす日が来るかもしれません。

## 現代はセンサー社会

医師が、センサーを通じて胃や体内の様子を明確な数値で知ることができます。内視鏡を通じて画像データ等で観察するしかできなかつたのが、これにより、患者さんの状態をより正確に把握できるようになり、手術の安全性と治療の信頼性が大幅に向かうと考えられています。

現在、高尾教授が最も注目しているのは、人間の指先の「触覚」をセンサー化することです。木製品に触るだけで「これは木だ」と判断できるのは、温度、湿度、硬さ、摩擦力、圧力、粗さなどを瞬時に感じているから。「超小型のセンサーが、複数



HIDEKUNI TAKAO  
たかひでくに  
工学部 教授  
微細構造デバイス統合研究センター長  
専門分野: 電子デバイス・電子機器  
知能機械学・機械システム

# 高尾 英邦