香川大フード特集

食の研究大特集

香川大の食の研究者達と、
地域との融合で生まれた商品を一挙ご紹介！

利

未利用資源を活用する

農学部 教授・学部長
小川 雅廣（おがわ まさひろ）

北海道函館市出身。上智大学大学院理工学研究科化学専攻修了。2004年から農学部准教授。2009年から現職。

▶ 研究内容を教えてください！
ポリフェノールや希少糖など機能性の高い食品素材を食品の品質向上に生かす研究をしています。

▶ その目的とは？
持続可能で、おいしく、健康によい食品開発に寄与することです。

▶ 今後の展望をお聞かせください！
世界の人口が増え続け、タンパク質の供給不足に陥ることが懸念されています。このタンパク質危機の回避に役立つ食品科学研究を行っていきたいと考えています。

究

食の健康効果を究める

教育学部 教授
畦 五月（うね さつき）

岡山県岡山市出身。奈良女子大学大学院家政学研究科修了。2018年から教育学部准教授、2020年から現職。

▶ 研究内容を教えてください！
豆類と芋類中に存在しているガン細胞増殖抑制や、免疫向上の機能性を持つ物質（レクチン）の研究をしています。

▶ その目的とは？
食品を加熱し食用とした状態でも、生のままの機能性が失われず、生活習慣病の予防効果があるかを調べるためです。

▶ 今後の展望をお聞かせください！
加熱調理した後の食品にも、機能性を持つ物質が含まれているかどうかを明らかにしていき、調理方法面から食材の持つ生活習慣病予防効果について研究していきたいです。

糖

糖に始まり、糖に終わる

医学部 教授
村尾 孝児（むらお こうじ）

香川県高松市出身。香川医科大学大学院医学研究科修了。カリフォルニア大学サンディエゴ校研究員を経て、2011年から現職。

▶ 研究内容を教えてください！
内分泌代謝領域、特に脂質代謝（HDL）と糖尿病の研究、希少糖の特性を活用した糖尿病患者への臨床応用を研究しています。

▶ その目的とは？
糖尿病治療の根本である食事に、希少糖含有糖尿病食を開発し、血糖値抑制、患者満足度向上を目標としています。

▶ 今後の展望をお聞かせください！
希少糖含有糖尿病食は従来の糖尿病食に比べ血糖値の上昇を抑制し、インスリン必要量が減量できました。今後は糖尿病患者さんが在宅でも簡便に希少糖含有糖尿病食を活用できることを目指します。

興

郷土の食から地域を興こす

地域マネジメント 研究科 特命講師
西村 美樹（にしむら みき）

香川県さぬき市出身。香川大学大学院地域マネジメント研究科修了。2022年から現職。

▶ 研究内容を教えてください！
NEO伝統食の体験観光コンテンツを創造し、瀬戸芸やテストツアー等でアクション・リサーチをして検証しています。

▶ その目的とは？
瀬戸内圏で地中海食にならった「瀬戸内海食」を創造し、食文化を保護しつつ、広域的に地域活性化を実現することです。

▶ 今後の展望をお聞かせください！
地中海食は、健康、経済、環境、文化など幅広い分野に関係しています。瀬戸内の未来を見据え、瀬戸内海食創造に様々な分野からご協力いただきたいです。

1 精進料理手づくり体験セット「こなとなりて」

お遍路さんの心と体を癒す総本山善通寺宿坊「いろは会館」調理長監修。素材は善通寺市産を中心に使用、しかも無添加。家庭で総本山善通寺宿坊の精進料理を再現し、楽しむことができる手作り体験セットです。

2 「香大農 R-1」使用ワイン・ジュース

地域との商品開発

さぬきワイナリー

農学部で開発し育成したオリジナルぶどう品種「香大農R-1」（沖縄の野生ぶどう「リュウキュウガネブ」と「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の交配種）を使用したまろやかな飲み口の赤ワインとぶどうそのものを味わう贅沢な100%ジュース。

3 産・官・学連携による「黄色いひまわりぽん酢」

＼産・官・学連携！

一般社団法人
サンフラワーまんのう

まんのう町、一般社団法人サンフラワーまんのう、大倉工業株式会社（本社丸亀市）、及び香川大学農学部の連携により開発。ひまわりオイルとタネの成分が丸ごと使用され、出汁、醤油の旨みに柑橘の爽やかなぽん酢仕立ての調味料に仕上がりました。

4 大量生産を実現した香川大学の希少糖

香川大学を中心に希少糖の生産技術が確立され、食品素材としての開発が進む中「アルロース」と呼ばれる希少糖の機能性が注目されています。

ASTRAEA W（アストレアW）

自然由来の希少糖「アルロース」の高純度結晶品。糖なのにカロリーゼロ！

松谷化学工業
株式会社

クラッシュタイプの蒟蒻畑プラスレモン味

株式会社
マンナンライフ

クラッシュした蒟蒻畑とジューシーなジュレが特長のレモン味のフルーツこんにゃく。機能性関与成分「アルロース」の働きで脂肪の燃焼を高めます。

5 農学部と香川県農業試験場との共同開発「さぬきキウイっこ®」

深山のキウイ

2006年から約8年間かけて共同開発した、キウイフルーツの新品種。糖度17%～20%と高く、酸味とのバランスも絶妙。小ぶりでかわいく、ナイフを使わずに手で割ってパクパク食べられます。

6 美容と健康、環境を考える香川県産スーパーフード「モリンガ」

農薬・化学肥料不使用の香川県産バージンモリンガの若葉のみを使用。私たちの体に必要な90種類以上の栄養成分が含まれ、抗糖化、抗酸化作用があり、ポリフェノールも多く含んだ栄養豊富な健康食材です。

株式会社MITOYO-MORINGA