



香川県産業技術センター 発酵食品研究所 主任研究員

大島久華

HISAKA OOSHIMA

おしま ひさか

- 2003年 香川大学大学院 農学研究科 修士
- 2003年 香川県庁に入庁 産業技術センターに配属
- 2012年 産業技術センター 発酵食品研究所に配属
- 2014年 博士号取得

香川県産業技術センター 発酵食品研究所

香川県小豆郡小豆島町苗羽1351-1

希少糖の研究で博士号を取得

血 糖値の抑制効果や 脂肪の蓄積を抑える 効果がある夢の糖・希少糖。

昨年、その一つ「D-プシコース」を含むシロップが発売されると、マスコミ等でも大きく取り扱われ、全国でも話題の製品となりました。D-プシコースがスムーズに製品化できた背景には、県による研究の貢献があります。製品化のきっかけとなったその研究を行ったのが、香川大学大学院農学研究科出身の大島久華さんです。

大島さんは、大学院を修了した2003年より、高松市にある香川県産業技術センターの食品研究所に勤務。初年度より希少糖の担当と

学生時代の経験が 仕事に活かされる

食経験を調べる時に苦労したのは、分析の過程でD-プシコースが変化してしま

なり、11年間にわたって研究を続け、私たちがいつも食べられている様々な食品の中にもD-プシコースが含まれていることを突き止めました。人間が普段から食べている「食経験」は、新たな食品を作り出す際の安全性確認の大きな指針になります。大島さんは、この研究結果を論文にまとめ、今年の2月に、愛媛・香川・高知の3大学で構成される、愛媛大学大学院連合農学研究科にて博士号を取得しました。

うことでした。そこで大島さんは、あらかじめD-プシコースを分離した後を検出する方法を考案し、分析に成功しました。「前例のない研究は、逆にモチベーションが上がる」という大島さん。その研究姿勢は、学生時代に培われたそうです。院生の時にも、当時はまだ前例のなかったセサミンの研究を担当し、足りない設備を補うため、時には分度器で滴の角度を測るなどの工夫を重ねました。その試行錯誤の経験が、現在の研究につながっています。

一方、学業以外の大学生活はというと、とにかくアクティブだったそうで、女友達数人でシェアハウスをしたり、国内外に旅行に出かけたり、やりたいことは何でもやった」と振り返ります。現在も、休日は「雪合戦部」に参加し、全国大会優勝を目指して練習に励むなど、その活発さは変わりません。

仕事を通じ地元を 活性化したい

大島さんにリケジョ(理系女子)の良さは何か聞いてみると「就職に強いこと!」と力強い答えが返ってきました。

現在は、小豆島の香川県産業技術センター発酵食品研究所に勤務し、佃煮の担当として島内20社ほどの会社から相談を受ける大島さん。味のこ、食感のこと、保存方法など、各社の悩みは様々です。

「私の経験や知識を頼りに相談に来てくれる人がいる。これ以上のやりがいはありません。これからも地域食品産業発展のチカラになれるように日々挑戦していきます」。

仕事もプライベートも全力。地元の活性化のために研究に打ち込む大島さんの笑顔には、人を元気づける力があります。



発酵食品研究所職員の半分以上は実は香川大学農学部出身。チームワークを活かして、研究や日々寄せられる課題の解決に取り組んでいます。

リケジョ。パワーで 地元の食を守り育てる

