

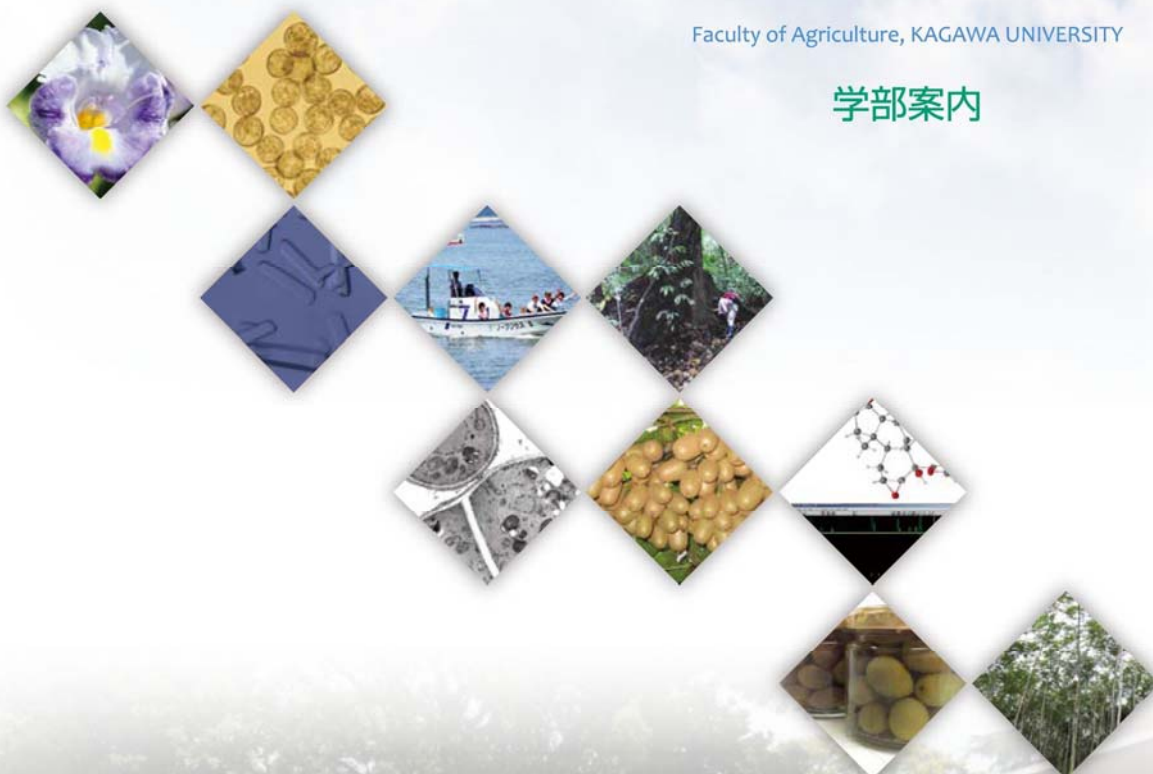
Life Sciences, the future of the Earth

「農学」は、生命・環境・食料に正面から取り組むライフサイエンスです。

香川大学 農学部

Faculty of Agriculture, KAGAWA UNIVERSITY

学部案内



KAGAWA
UNIVERSITY



学部長からの メッセージ

総合科学の 学びの場「農学部」を 目指す君たちへ

香川大学 農学部長
秋光和也



香川大学農学部・農学研究科は、明治36年（1903年）に木田郡立乙種農学校として産声をあげました。現在の所在地である三木町池戸の大宮八幡宮恵徳寺内に校舎が建てられ、定員は就学年数の異なる本科と別科を合わせて200名であった、と記録されています。

その日から120年近く様々な進化を繰り返し、農学部・農学研究科は「応用生命」「生物生産」「環境科学」「資源化学」「食品科学」などの多彩な分野を網羅的に学ぶことが出来る「総合科学の学びの場」に育ったと言えます。大学には様々な学部がありますが、「農学部」とは、科学的な生命現象の解明に基づき、人と自然との融合を目指しながら、「食糧」「環境」「生命科学」という現代の大きな課題に正面から取り組む学部です。

香川大学農学部・農学研究科では、幅広い分野の基礎学問や世界の最先端技術を学べるとともに、研究成果を社会に役に立つ形で還元するプロジェクトを



国際植物病理学会にて



希少糖生産ステーションにて

通じて、イノベーションの発展を体感することも出来ます。当学部から発信した特色ある成果として、ワインぶどうの新品種（香大農R-1）・キウイフルーツの新品種（さぬきキウイこ®）・モモの新品種（KU-PP1）等の育種プロジェクト、SDGs研究の代表である「スーパー珪藻研究」や「家畜飼料への昆虫タンパク質利用研究」、また世界に広がる「希少糖研究」は香川大学を代表する成果として広がりを見せています。

教育面でも、先進的な国際教育を始め、たくさんの専門教育の引き出しをご覧頂けると幸いです。オープンキャンパス・収穫祭等を含めた様々な機会に是非一度ご来校下さい。農学部・農学研究科の穏やかで明るい学生・教員・事務職員が一体となった様子を通じて、120年近い歴史とともに脈々と流れる我々のスピリッツを感じて頂けると幸いです。

新しい道を粘り強く切り拓く香川大学農学部・農学研究科の教職員・学生一同は、皆さんの入学をお待ちしています。

在学生の声

students' study and research

香川大学農学部には様々な分野の講義やプログラムがたくさんあります。私は応用生命科学コースに入っており、所属する研究室を探している最中です。コースの実験では、自分の爪からDNAを抽出し、アルデヒド脱水素酵素の遺伝子型を調べることで、自分がお酒が飲める体質なのかを調べたり、日本の色々なところから土壌を取ってきて、そこに存在する放線菌が抗生物質を生産しているかどうかを調べたりしました。海外へ行けるプログラムもあります。私は SUIJI サービスマーケティングというプログラムに参加しました。

SUIJI サービスマーケティングとは、日本とインドネシアの農山漁村で地域活性化を目指すプログラムです。海外へ行くと、英語も上達する上、自分の視野も広がります。皆さんも香川大学農学部で面白い実験をしたり、海外へ行ったりしてみませんか？

中島健登（左端）
農学部3年（平成29年度）
愛知県・東海高等学校出身



私は高校生の時に行った課題研究から実験の楽しさを知り、また地域産業への関心から香川大学農学部に進学することになりました。本学農学部は、1年生では幅広い知識を習得し、2年生の時にそこから自分の興味のあるコースを選択することができます。入学当初はまだどのコースを学びたいか、どのような研究をしたいか明確には決まっていなかった私にとって、2年でのコース分属はとても魅力的でした。私は講義を受ける中で免疫応答のメカニズムに興味を持ちました。今はタバコを用いて植物の病原菌の研究を行っています。本当に興味のあるコースの研究室に入り、実験の結果を楽しみに毎朝を迎えています。忙しい毎日ですが充実した大学生活を送っています。

皆さんも香川大学農学部に入って幅広い選択肢から自分の好きなことを見つけてほしいです。

白井沙樹
農学部4年（平成29年度）
香川県立観音寺第一高等学校出身



私は微生物を使って研究がしたいと思い、生命現象を分子レベルで解明することができる現在の研究室に入りました。研究室ではビール・パンなどの幅広い製品の製造に使われている酵母を使ってストレス耐性機構の解析を行っており、自分の興味のある研究を楽しんでいます。研究で結果がでると、学会参加や論文発表など普段とは少し雰囲気の違いを感じる貴重な経験をすることができます。

また、農学部にはたくさんの留学生が在籍しており、高校時代にはあまり体験することのなかった国際交流や留学の機会もあります。

ぜひ香川大学農学部で自分のやりたいことにチャレンジしてみてください。



橋井圭介
農学研究科2年（平成29年度）
香川県立土庄高等学校出身

農学部教育課程

1年半の基礎・共通科目を学んだ後、5つのコースに分かれて専門科目を学びます。



世界に近い大学

タイの名門カセサート大学などの研究所での研修、学生間交流や海外進出日系食品企業での工場見学などを行っています。

海外でのインターンシップなど

農学部には、海外での就業体験などをする「国際インターンシップ」という科目があります。海外の研究所や大学で英語での講義や実習を行うほか、海外進出日系食品企業の工場見学などを行います(3年生の9月頃に常夏の国、タイの名門カセサート大学などで約2週間実施)。また、インドネシアの農村で地域問題の解決を図るプログラムなどもあります。学年に応じた様々なプログラムがありますので、詳細は農学部の国際交流HPをご覧ください。



世界11カ国からの留学生

農学部キャンパスでは、現在、約70名の留学生が学んでいます。農学部の留学生の特徴は出身国の多様多様さにあります。アジア、アフリカ、ヨーロッパなどの世界11カ国からの留学生が来ており、農学部キャンパス内で聞き慣れない言葉を耳にすることがよくあります。留学生との懇親会、サークル活動、研究室などで、留学生との交流の機会には、沢山あります。また、11月の収穫祭では、各国のお国自慢料理をふるまってくれます。

5つのコースの特徴

応用生命科学コース

生命科学の基礎を理解して、バイオテクノロジーへの応用をめざす

近年の生命科学やバイオテクノロジーのめざましい発展により、生命現象や生物が作る物質の特性や機能を分子レベルで解明して利用することが可能になってきました。応用生命科学コースでは、微生物から高等動物までの様々な生命活動を分子・遺伝子レベルで明らかにする生命科学の基礎から、その成果を有用性物の開発や生物資源の有効利用へと役立てるための応用技術まで幅広く学ぶことができます。



生物生産科学コース

フィールドからバイオまで生物生産の先端技術を学ぶ

21世紀の豊かな社会の発展に求められる安全で安定的な食料供給と、生活に潤いをもたらす園芸資源の生産開発をめざして、遺伝子資源の評価と品種改良、生産技術や生産物の流通システムなどを、フィールドからバイオまで体系的かつ実践的に学びます。基礎から応用までの理論を体系的に学習し、連携した実験やフィールド実習を通して自ら検証できるユニークな教育体制を有しています。



環境科学コース

里山・里海・身近な水辺を化学的に理解する技術を学び、人類の生存に生かす

21世紀は地球上の人口増加に伴い、人間と自然の共存が益々重要になる世紀です。環境科学コースでは、里山・里海・身近な水辺を主な対象として、生物と環境の相互作用や自然界の物質循環について分子レベルから地球規模まで、幅広く学びます。野外、園地および実験室で化学的・生物学的手法をはじめとする様々な分野の手法と理論を活用し、調査研究に取り組みます。将来の人類の生存に必要な知識と技術を身に付け、環境や生物の利用・管理および保全に必要な実践力を養います。



生物資源機能化学コース

生物資源や生物機能を化学的視点から学び、高度な利用技術を理解する

生体の様々な機能を物質レベルで理解し、多様な生物資源の効率的な利用法の開発に必要とされる基礎的知識の修得を目標とします。特に、有用な機能を持つ生物由来の化学物質の探索法、それらの生成・作用メカニズムや分子構造を解明するための化学的手法、さらに再生産可能資源としてのバイオマスの高度利用法について重点的に学びます。



食品科学コース

食品の機能性と安全性を科学的に知り、食品の開発に生かす

食品の持つ人間に対する様々な生体調節機能などを科学的に理解し、食品の(1)機能性(2)安全性(3)嗜好性・加工特性について学びます。講義と実験を組み合わせ、基礎から応用、そして実践的内容のカリキュラムで、安全かつ嗜好性や機能性を持つ様々な食品を開発できる人材の育成を行っています。



研究室の紹介

食用うさぎ

養育技術の普及

食用ウサギの飼育(養育)は世界中で行われており、日本でも秋田県を中心として養育が行われています。また、香川県出身の奈良孝二氏が明治23年に秋田県に養育技術を伝えたとの記録が残っています。ウサギの利点は、草食性のため人間の食糧とウサギの飼料が競合しにくいことや人畜共通感染症が少ないため薬剤をあまり必要としないこと、繁殖力に優れていることが挙げられることから、ウサギは持続可能な食料生産に資する畜産動物といえます。また、ウサギ肉はアレルギーを引き起こしにくいいため、牛・豚肉アレルギーの方も食することが可能です。日本はウサギを長期飼育し脂肪をつけることや品種があるという他国にはない独自の文化を持っています。私たちは優れた畜産動物であるウサギの振興を目指し、養育における日本と海外の違いや、ウサギの飼料、ウサギ肉の栄養、養育現場で問題となっているウサギの病気などについて研究しています。



川崎研究室

果樹の新品種の開発

特色ある自生資源の活用

香川県では、温暖な気候を生かして、キウイフルーツやブドウ、モモ等の果樹が盛んに栽培されており、果樹分野の研究室では、これらの新品種育成に長年取り組んでいます。これまでに、温暖地域に自生する資源を活用して、生産性や食べ易さに優れた小型で非常に甘いキウイフルーツや、着色に優れたアントシアニンを多く含むワイン用ブドウの新品種を開発し、生産が県内で普及しています。また、休眠打破に必要な低温要求量が少なく食味の優れたモモの新品種を開発し、普及に向けて各地で試験栽培を進めています。これらの新品種は、いずれも温暖化への適応力を兼ね備えています。



望月・別府研究室

農作物を病気から守る

農業を下支えする植物病理研究

秋光也研究室・五味剣二研究室・市村也研究室・望月進研究室の4研究室は、植物病理・植物免疫・植物ストレスシグナル伝達関連の研究を進めています。植物と病原微生物との相互反応を分子レベルで解明することで、病気や環境ストレスに強い作物や植物病害防除に役立つ新たな農業資材の開発を目指しています。また、地場産業の一つであるカンキツ・キウイなどの果樹病害やイネ病害に関する研究、病害防除効果を示す揮発性物質の研究、イネ・シロイヌナズナ・タバコ等のモデル植物を用いたシグナル伝達研究を進展させています。さらに、希少糖の農業資材利用を目指した研究にも積極的に取り組んでいます。

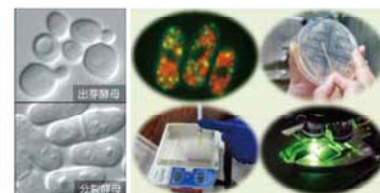


秋光・五味・市村・望月研究室

酵母を用いた研究

基礎から応用までを見据えた研究

酵母は、発酵食品や医薬品製造に用いられる産業上重要な微生物です。また、ノーベル賞対象となったオートファジーなどの基礎研究分野でも真核生物のモデルとして活躍しています。田淵・田中研究室では、出芽酵母と分裂酵母という2種類の酵母を用いて、醸造過程で問題となる高温などのストレスに対する耐性機構や異種タンパク質発現・分泌に重要な細胞内オルガネラであるゴルジ体の機能などの基礎研究から、酵母を使った植物病原細菌の病原性メカニズムの解明や多くの食品に含まれる機能成分であるポリアミンの合成メカニズムの解析等、より応用に近い研究にも積極的に取り組んでいます。



田淵・田中研究室

水環境の研究

21世紀の持続的生物生産と水環境の共存

地球温暖化による降水の偏在化は、日本を含むアジア・オセアニアを中心に進むことが予想されており、すでに現実になっています。一方で、地球上の人口は増加しています。21世紀には、多くの地域で、食糧生産や生活基盤の維持のために、より効率的な水利用が求められます。農業による適正な水利用と水環境の共存が、人類発展のために求められているのです。研究室では、水資源の乏しい瀬戸内地域を中心に、農業等の水利用による水循環の変化が水環境や生態系に及ぼす影響について研究しています。分子レベルから生物まで幅広く対象にして、水質汚濁や生態系改変のメカニズムを解明するとともに、自然に負荷の少ない持続的な水利用と生物生産について考えます。



山田研究室

バイオマスと生物活性成分

バイオディーゼル燃料用の油脂植物

化石燃料の代替エネルギーの供給源として食料と競合しない油脂植物が注目されています。シナブラギリは、中国原産のトウダイグサ科落葉樹木で、江戸時代以降に日本に導入された油脂植物です。その種子中に約40%もの油脂を生産しますが、食用にはなりません。空気に触れると酸化して固まる乾性油で、昔は和紙にしみ込ませて油紙とし、和傘や提灯、雨合羽などに使用していたそうです。香川県の中山間地の耕作放棄地にシナブラギリを植林している林業家との共同研究として、それに含まれる油脂、抗酸化物質、生理活性物質などを調べるとともに、これらをバイオディーゼル燃料、木材塗料、酸化防止剤、試験などへの新たな利用方法の開発を目指しています。

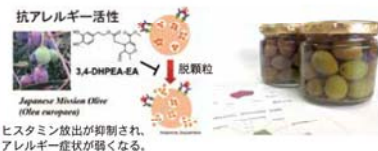


鈴木研究室

食品機能化学

食品開発のための機能性成分の生理機能と体内吸収特性の解明

地域の食品素材の化学的特性、生理機能と吸収特性を解明することにより、食品の機能強化及び健康効果を明らかにすることを目的に研究を行っています。これまでに、オリーブ果実には抗アレルギー活性成分が、また、ヤーコン葉にはガン予防活性成分があることが分かり、有効成分の単離、構造解析に世界で初めて成功しました。最近では、地場産業であるオリーブに着目し、環境に優しい苛性ソーダ(強塩基)を使用しないチラープオリブ加工法やオリーブオイル搾油残渣の有効活用法の研究を行うことにより地域農産物の高付加価値化を目指しています。本来、食品は健康機能特性がありながらも美味しく食べるべきものです。そのため味覚評価及びにおい評価研究も積極的取り組み、世界から注目されています。さぬき地域の資源を研究材料にしつつ、世界へ新しいサイエンス情報を発信する場となる研究に取り組んでいます。



田村・米倉研究室

希少糖生産

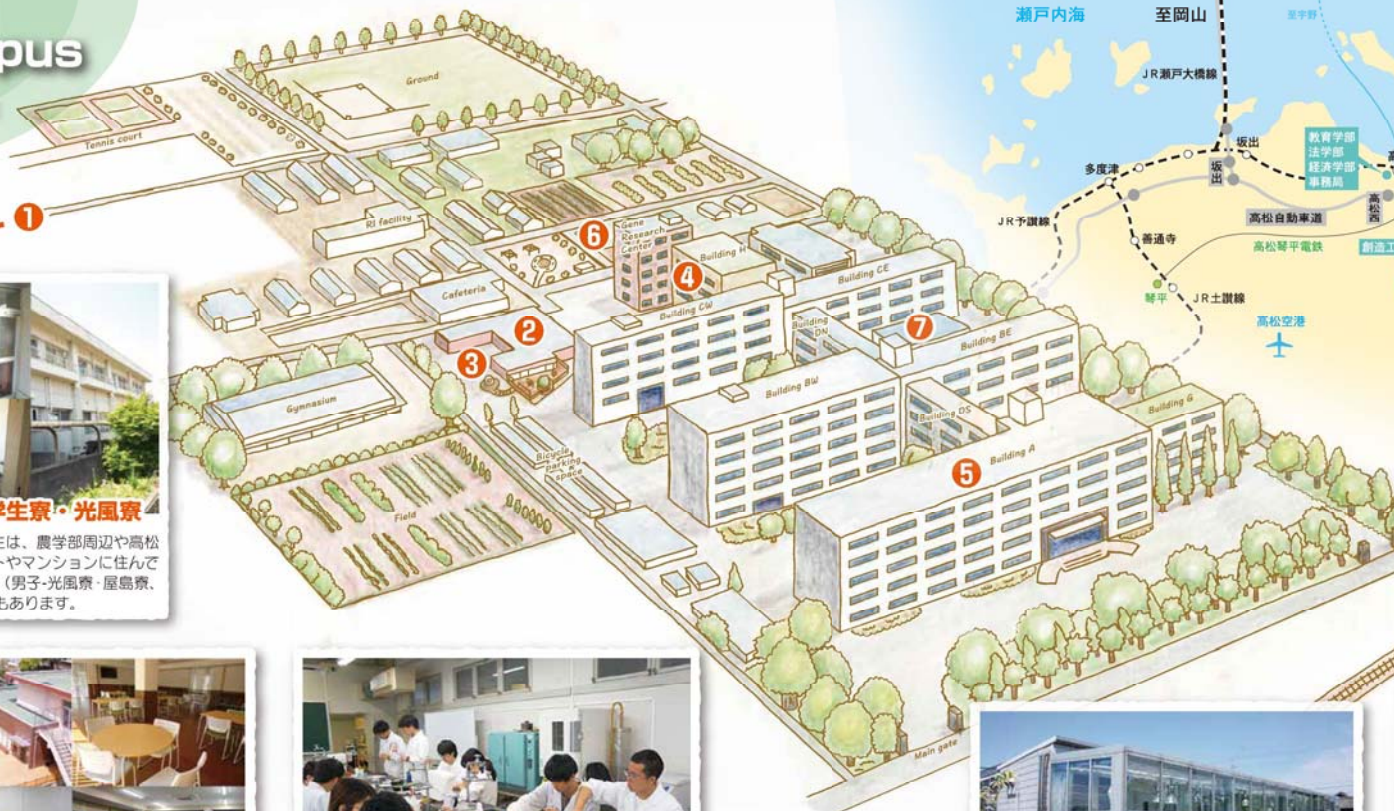
微生物由来の酵素を用いた新規希少糖の生産方法を研究

希少糖とは天然にほとんど存在しない単糖の総称です。また、単糖とは糖質の最小単位であり、天然に存在する単糖にはブドウ糖や果糖などがあります。これまでの研究において微生物やその酵素を利用して糖の構造を変化させることで、天然に多く存在する単糖から50種類以上の希少糖の生産が可能となっています。生産された希少糖については様々な分野で研究され、ブドウ糖と同じ単糖でありながら様々な生理活性が明らかとなりました。私たちの研究室では、身の回りに数多く存在する微生物やそれらの微生物が持っている酵素の力に注目しています。微生物やその酵素の能力を解析し、どのような反応をさせる事ができるのか明らかにして、その能力を活かして様々な希少糖の生産につなげていきます。また、それらの酵素を用いる事で、これまで世界中でどこでも作られたことのない“新しい希少糖”の生産に関する研究を進めています。



吉原研究室

Campus Map



光風寮へ
徒歩5分



1 男子学生寮・光風寮

県外出身の学生は、農学部周辺や高松市内のアパートやマンションに住んでいます。学生寮（男子・光風寮・屋島寮、女子・若草寮）もあります。



2 池戸会館

売店やラウンジ・自習室などの授業以外の時間にリラックスできる憩いの場です。



4 コース実験風景

2年後期から各専門コースにわかれ、専門の実験や実習を行います。写真は、タンパク質結晶作製の実験風景。



3 「希少糖研究発祥の地」記念碑

希少糖生産に欠かせない酵素を産生する微生物がここで発見されました。



5 授業風景

農学部では専任の外国人教員によって、実践的な英語教育が行われています。



6 隔離温室

遺伝子レベルでの植物機能の解析に必要な隔離温室。全国トップクラスの植物遺伝子解析設備を保有しています。



7 希少糖生産ステーション

希少糖研究の基本となる「希少糖の生産」に関する研究と教育を行う施設です。



8 庵治マリンステーション

調査船カラヌスIIIおよびノープリウスIIを配備し、香川大学における海洋教育・研究の前線基地となっています。



9 農学部附属農場

附属農場では、これまで様々な香川大学農学部発のオリジナル品種が育成されています。



社会に出た先輩たち からのメッセージ

Messages from my seniors



株式会社J-オイルミルズ
研究本部副本部長 兼 研究企画戦略部長

白砂 尋士
S60年度学部卒

高校生のころは、自分の進路について迷っていましたが、企業の技術者だった父から理系への進学を勧められたこともあり、化学と生物が得意だったことから、香川大学農学部を志望しました。

研究室では糸状菌の生産する多糖類について研究しました。研究室では自分で調べ、自分で考え、自分で実験計画を立てて研究を進めることを求められました。苦労はしましたが、研究の面白さに本気で気づくことができました。そして、「卒業後も研究開発の仕事がしたい!」という将来への明確な意思を持つことができました。

卒業後、食用油脂メーカーで食用油脂の商品開発を行いました。自分たちで開発した商品が市場に並ぶ時は、まさにわが子を社会に送り出すような気持ちです。そのわが子が世の中での役に立った時の感動が次の商品開発への大きなモチベーションにもなります。

皆さんも、大学生活の中で本気でやりたいことを見つけて、自分の将来を思い描いてください。



一般財団法人 阪大微生物病研究会
品質保証部品質保証二課 課長

高木 基成
H4年度学部卒

私は1992年に生物資源科学科を卒業しました。当時の同級生が二人も教授になっていて、私の子供達もすでに大学生や高校生という年齢で、学生時代は遠い昔のこととなってしまいました。正直なところ農学部を選んだ理由は、化学のみが得意だったこと、当時の地元の香川大学では理系学部は農学部だけだったことが大きかったと記憶しています。

しかし、入学後の講義や実験の中で、農学部の対象範囲の広さには驚きました。今思えば、もっと一所懸命やっておけばよかったということばかりです。

(一財) 微研会に就職してからは、ワクチンの生産や改良、海外への技術指導、学術活動や品質保証業務などに従事してきました。最も楽しく嬉しいことは、一緒に仕事をしている課員がやりがいをもって仕事に取り組める職場であることです。

高校生や大学生の時間は長くありません。様々な知識の吸収や友人達との交流など、目の前の一瞬一瞬に精一杯取り組んでください。



国立研究開発法人
農業・食品産業技術総合研究機構
果樹茶葉研究部門 上級研究員

澤村 豊
H6年度修士卒

食料危機などの言葉に煽られ、農学系への進路志望は子供の頃からありました。高校生の頃にはバイオームがありましたが、競争率が上がるので逆に迷惑を感じていましたね。入学後の大学生活は至って普通の学生でしたが、一人暮らしは楽しく、研究は充実していました。

卒業後、民間企業を経て、90年代の不景気もあり当時の公務員試験を受けて現在の職場に採用されました。果物の新しい品種の開発と関連の研究で十数年になります。新しい品種の普及は農業、地方の活性化に役立ち、自分の関わった品種、技術が広まる達成感があります。

学生のときは微生物や酵素、企業では動物細胞、今は植物と研究分野が変わりました。頑なに道を進む、変化を受け入れる、どちらも必要でした。農業研究は根が深く過去の全ての経験が今役にたっています。我々の職場にも香川大学出身の先輩が何人も活躍しています。皆さんが広い視野と知識、興味をもって、この分野に来てくれるのを待ちしています。



イカリ消毒株式会社 阪神営業所
技術営業職

小林 恵美
H27年度修士卒

高校時代の私は食品科学に興味を持っていましたが、大学での学びの選択肢を狭められなかったため、2年後期から専門コースの選択ができる香川大学は魅力的でした。実際、入学後に物理化学やコロイド化学に興味を広がり化学を専門とするコースに進みました。卒業後の職種も研究職だけが道ではありません。私は現在、技術営業として様々な業界のお客様に防虫・防鼠をメインとした衛生管理サポートの仕事をしています。

学部・修士の間の研究テーマは今の業務と直接的に関係するものでは無かったですが、研究を通して学んだデータを読み解く力やプレゼン力は大いに役立っています。香川大学農学部は自然豊かな環境の中で伸び伸びと研究に没頭でき、将来の選択肢の幅を広げてくれた場所でした。



香川県農業試験場 府中果樹研究所
技師

濱野 康平
H28年度修士卒

現在、私は香川県府中果樹研究所にてキウイフルーツの研究に取り組んでいます。美味しいキウイの栽培方法を見つけ出すため、日夜、キウイ農園を走り回っています! そんな私が香川大学農学部に入学したのは、将来は植物の研究者になりたいと思ったからです。

大学では「植物の未知なる能力を遺伝子レベルで解明」というフレーズに惹かれ、植物免疫に関する研究を行っていました。成功したり、失敗したり、スリル満点の実験生活は非常に楽しく、同じ研究テーマで大学院にも進学しました。大学での研究には「この分野では自分が世界一」と言えるような研究テーマが満載です。他にも在学中には、旅行サークルに入って日本のあちこちを旅行したり、アルバイトをして接客業の楽しさに目覚めたりと、本当にいろいろな経験をしました。研究室での生活、大学の内外での経験、その一つ一つが今の自分を形作っています。

大学は、自分の好きなことを極めることができる場所であると思います!



盛田株式会社 品質管理課
研究開発チーム

大山 拓朗
H28年度修士卒

昔から食べることが好きで、「食に関わる仕事に就きたい」と思っていました。そこで、入学後にコース選択ができ、食について幅広く学べる香川大学農学部への進学を希望しました。そして数ある講義の中で微生物学に興味を持ち、研究室では酵母内の生命現象を解明する研究をしていました。

現在は、醤油メーカーの品質管理・商品開発業務に従事し、醤油を使用したタレ、つゆなど液体調味料製品の開発に取り組んでいます。本学部は、単に専門分野を深く学ぶだけではなく、ものごとを理解するための考え方、応用する力を身につけることができる場であったと社会人になって改めて思います。ぜひ、この貴重な場を活かし皆さんの将来の夢を実現してください!

入試情報

募集方法	募集人員	選抜方法
【一般選抜】	前期日程	90人
	後期日程	10人
【特別選抜】	総合型選抜Ⅰ	30人
	学校推薦型選抜Ⅱ	20人
	私費外国人	若干人
	国際バカロレア選抜	若干人

奨学金

経済的理由で就学が困難で、かつ成績の優れた学生のために、以下の2種類の奨学金があります。

- 日本学生支援機構の奨学金
- 地方公共団体・民間団体等の奨学金

入学料・授業料免除

納付が困難であったり、納付期限までに納付が困難な場合には、本人からの申請により、選考の上、入学料・授業料の全額又は半額を免除又は徴収猶予する制度があります。

アクセスマップ



電 車：琴電長尾線「高松築港駅」→「農学部前駅」約25分、下車 徒歩2分

空 港：高松空港からタクシーで約40分

高速道路：さぬき三木インターチェンジより車で 約8分

(徳島方面からお越しの方はこちらで降りてください。)

高松東インターチェンジでは降りることができません。)

：高松東インターチェンジより車で 約5分

(高松方面からお越しの方はこちらで降りてください。)

さぬき三木インターチェンジでは降りることができません。)

取得できる資格・免許

資格	食品衛生管理者、食品衛生監視員
免許	中学校教諭1種(理科)、高等学校教諭1種(理科、農業)

卒業後の進路

農学部卒業生の就職先は、製造業(食品関係、医薬品・化学関係、農業資材関係など)、サービス業(JA、卸売・小売、金融関係など)、公務員が多い傾向にあります。所定の科目を履修すると「中学理科、高校理科あるいは農業の教員免許」や「食品衛生管理者及び食品衛生監視員の資格」を取得することができ、資格を活かした就職先の幅が広がります。また、例年1/3以上の学生が大学院に進学します。大学院の修士生の5割以上は、研究・開発・技術職などの、学部卒よりも高い専門性が求められる職種に就職しています。

主な進路 学部卒業生の主な就職先(2017~2021年度)

アース環境サービス、アラハタ、イカリ消毒、いなば食品、井上誠耕園、オアシス、大倉工業、オハヨー乳業、カナエテクノス、協同食品、合食、コシイブレザービング、三立製菓、高松青果、中央コンピューター、中国精油、南海プライウッド、日本コルマー、日本製粉(現ニッポン)、農事組合法人香花園、ハヤシ、阪大微生物病研究会、フィード・ワン、フジパンググループ本社、伏見製菓所、フソウ、ホワイトフーズ、マリノフーズ、三木特種製紙、村上農園、ヤマキ、山崎製パン、山田養蜂場、UCC上島珈琲、勇心酒造、両備システムズ、香川県信用農業協同組合連合会、百十四銀行、四国旅客鉄道、高松琴平電気鉄道、全国農業協同組合連合会、JA香川県、中国四国農政局、農林水産消費安全技術センター、岡山県庁、徳島県庁、香川県庁、高知県庁、高松市役所、丸亀市役所 等



KAGAWA
UNIVERSITY
国立大学法人

香川大学農学部

〒761-0795 香川県木田郡三木町池戸2393

TEL 087-891-3015・FAX 087-891-3022

E-mail : gakumu-a@kagawa-u.ac.jp

<https://www.ag.kagawa-u.ac.jp> **GO**