



車内の金城学院大学

144限目

「卒業研究」

## 「貝殻で抗菌!？」

### 〔資源の有効活用〕

ホタテ、牡蠣、あさり、しじみなど、日本では多くの貝類が消費されていますが、特にホタテや牡蠣は養殖が盛んに行われ、水産加工場で加工され私たちのもとへ届けられています。一方でその貝殻は「水産系廃棄物」と呼ばれ、処分場に大量に埋め立てられたり、加工場の敷地に山積みになされたりして、産地の環境問題とされてきました。近年では貝殻を粉砕しコンクリート等にリサイクルされることも増えてきましたが、いま、貝殻から抗菌剤を作る研究が進められています。その主成分は、貝殻を高温で焼くことで得られる「貝殻焼成カルシウム」であり、これに水を加えると強アルカリ性の水溶液が得られます。この水溶液は高い抗菌作用を持ちつつも人体に優しい物質で、化学物質を一切含まない100%天然由来の抗菌剤として基礎研究が行われています。このように、自然界の資源を有効活用する取り組みの中から私たちの健康を支える技術も生まれているのです。

社会に広く目を向け、人々の健康な暮らしを支える。それが薬学部 薬学科。

強く、優しく。



金城学院大学