

# 廃棄農産物を有効活用



川崎町マルボシ酢・アスキー食品技術研究所  
有望な若手研究者の発掘 部が贈る学生賞の本年度審査を目的に化学工学会九州支部が8日、熊本市中で開か

川崎町の一般財団法人「マルボシ酢・アスキー食品技術研究所」が、かんきつ類の加工過程で発生する搾りかすから精油などを取り出す研究で成果を上げ、廃棄農産物の有効活用法として注目を集めている。研究所は地元のマルボシ酢とかんきつ類果汁の加工・販売会社アスキーが7月に設立し、既に国内外の学会や審査会で3回の表彰を受けた。職員もほとんどが筑豊地区出身で、研究者として積極的な育成を進めている。

## 学会で相次ぐ受賞

類の油 つかんか  
つらき つかんか

本年度の化学工学会九州支部学生賞に選ばれた岩井秀雄さん(右)と昨年度受賞の末次卓也さん

### 食・農・人

れた。博士課程の部には指導教授らから推薦された学生5人が参加。同研究所所属で熊本大大学院の岩井秀雄さん(32)と福智町Ⅱが、優秀な2人が選ばれる学生賞に輝いた。

発表内容以上に発想や研究の進め方など総合的な能力が優先され、該当者なしの年もある。今年5人に

いて。本来廃棄される材料から精油や天然香料、血圧を下げる効果などがあるフラボノイド系の物質などをどう効率的に取り出すかの研究を深めており、岩井さんは「商品化を前提にした実践的な経験が評価されたのでは」と喜ぶ。

岩井さんらは研究所設立前はマルボシ酢やアスキーで研究をしてきた。両社は地元出身者のほか、九州工業大や近畿大生の採用にも積極的。毎年複数の社員を大学の博士課程などで学ばせており、2005年以降、関係学会に発表した研究論文などは69本、取得した特許は18件に上る。

アスキーの星野宗広会長(48)は「地域の研究機関との連携で、独自性のある商品開発を進めることが重要。今後もスタッフ全員で社会への貢献を目指す」と話した。

(糸山信)