

果汁搾りかすから精油

加工・販売「アスキー」の佐々木さん 抽出成功

かんきつ類果物の加工・販売会社アスキー(川崎町川崎)の社員で、九州工業大学院情報工学府の修士課程で研究を続ける佐々木理斗(と)さん(25)は飯塚市横田Ⅱが、7月に大分県で開催された九州地区の若手研究者による発表会で優秀表彰を受けた。従来廃棄処分されていた搾りかすから精油などを抽出する研究が評価された。「日々の仕事で培った経験を研究に生かした。ぜひ実用化させたい」と意気込んでいる。

参加したのは、化学工にまとめた研究内容を1週間、発表時間短縮された第24回九州地区若手ケミカルエンジニア討論会(飯塚市)で作り出した超臨界状態のポストスター発表。各大学の学内選考を通過した学生が、AI判ポストスターが、かんきつ類の液

発表会で表彰

九工大院派遣 研究深める



九州地区の若手研究者による発表会で表彰された佐々木理斗さん(左)

体原料製造で日本トップシェアのアスキーに入社。現在は関連の一般財団法人マルボシ酢・アスキー食品技術研究所に所属している。

アスキーは研究技術向上のため、毎年数人を大学院で学ばせており、正社員25人のうち大学院修了者は20人。佐々木さんは今年から同僚の上森千穂さん(46)と九工大大学院で学ぶ。「研究意識の高い同僚がいることで、自分のやる気にもつながっている」と語る。

同社は下請け会社を含めると年間約7千トンの搾りかすを処分しており、費用は1ト当たり約4万円に上る。今回の技術が確立されると、搾りかす重量の約8%に相当する精油分を取り出せるほか、薬やサプリメントの原料となるフラボノイドやペクチンの抽出も期待される。

アスキー会長の星野宗広さん(47)は「今回の表彰は、研究レベルの高さと共にどれだけ実用的かという点も評価された。新たな産業をつくり出し、地域に還元できるようになれば」と話した。

(糸山信)