

# ユズ精油 効率的に生産

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の研究員で、九州工業大大学院生の佐々木理斗さん(25)(飯塚市)が、温度と圧力を高めた二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)を使って、ユズの皮から精油成分を効率的に抽出する新しい方法を開発した。佐々木さんは「精油の商品化につながる研究にしたい」と実用化へ意欲を見せている。

(小川哲雄)

近畿大産業理工学部(同市)を卒業後、かんきつ類の加工販売会社「アスキー」に入社。営業担当の傍ら研究所に所属し、4月からは九州工業大大学院情報工学府の坂本順司教授(生物化学)の教室で研究に取り組んでいる。

植物由来の精油成分は従来、化学物質を使って抽出され、飲料や菓子類の香料

## 九工大院生が新方法、表彰

優秀表彰を受けた佐々木さん(右)と同僚の上森さん



に用いられる。佐々木さんは、高温高圧にしたCO<sub>2</sub>を使って、ユズの皮に約3%含まれる精油を効率的に抽出することに成功した。皮は果汁の搾りかすとして処理すると、1ト当たり4万円かかる。精油の市場価格は1ト当たり約10万円。佐々木さんの技術が実用化できれば、皮の有効活用が期待される。安全性の面でも、化学物質を使うより優れているという。

### 皮を有効活用、化学物質使わず

両社の星野宗広会長(47)は「優秀表彰は研究レベルの高さとともに、実用化につながる内容が認められた結果だ。中小企業の技術水準の高さを証明してくれた」と話している。

佐々木さんは、同じ研究員の上森千穂さん(46)とともに、7月下旬、大分県別府市で開かれた「九州地区若手ケミカルエンジニア討論会」(化学工学会九州支部など主催)で、それぞれの研究成果を発表。発表した98人のうち、佐々木さんを含む13人が「優秀」の表彰を受けた。12月には、ブラジルで開催される国際会議でも、さらに研究を進めて発表する予定だ。

研究所は、食酢・調味料製造会社「マルボシ酢」とアスキーの両社で法人化。30人の研究員がおり、大学院で研究する制度を導入している。

市秘書政策課によると、森田俊介市長の指示で5日に情報収集と用地の選定に着手。用地を市有地と民有地の数か所まで絞り、地権者の意向確認や球団に提出する提案書の作成を進めている。28日には、商工業、観光など計11団体から誘致を求める要望が出されたという。