

鶏卵殻から抗菌剤

抗菌研究所

ホタテ貝殻由来の抗菌・消臭剤を製造販売している抗菌研究所(青森県八戸市)は鶏卵の殻を原料とする抗菌・消臭剤を事業化する。ホタテの抗菌成分と効き方に違いがあり用途によって使い分けができるほか、産地が限られるホタテ貝殻に比べ原料調達容易になる。まずはコンビニエンスストアなどで無料で配布を使い捨て箸の原材料としての利用をめざす。

まず箸の原材料 コンビニで採用

同社は青森県陸奥湾産ホタテの貝殻を高熱処理して粉末にした抗菌剤を食品容器や調理器具、靴メーカーなどに提供しているほか、自社ブランドで消臭スプレーやせっけんを販売している。鶏卵の抗菌剤もホタテと同じく高熱処理して微細粉末に加工する。近く本社工場に鶏卵殻用の加工設備を導入する。投資額は非公表。

う食品加工業者や外食企業は全国どこにでもあり、北海道や陸奥湾などに限られるホタテより低コストで簡単に仕入れられる利点もある。

第1弾として箸への活用をめざす。配合比率が鶏卵殻65%、鶏卵殻粉末の抗菌剤5%、プラスチック30%の箸を試作しており、問題がなければ今年にも、大手コンビニエーンが弁当などに付ける木や竹の割り箸に代わる使い捨て箸として採用する見通し。

鶏卵殻の箸は木や竹の割り箸とほぼ同額で供給できるという。またプラスチックが30%なので二酸化炭素(CO₂)の排出量を7割削減できるほか、一般ごみとして処分できる。丸尾茂明社長は「コンビニで使う箸は大手1社だけで年間15億本ののぼり、全面採用されれば大きなビジネスになる」と期待する。

抗菌研究所は2009年に栃木県で設立。15年にホタテ産地の陸奥湾に近い八戸市に本社・工場を移転した。従業員数は約50人で、17年3月期の売上高は約2億2000万円。18年3月期はホタテ、鶏卵由来はほぼ半々で6億円以上をめざす。

ヨークベニマルの今期計画

売上高、最高の440億円

東北地盤の食品スーパー大手、ヨークベニマル(福島県郡山市)は4日、2018年2月期の売上高を更新する。高齢化や働く女性の増加に対応した積極的な改装や品ぞろえで、既存店売上高を1・2%増やすことを想定。新規出店も前期より4店多い13店にする。同日、郡山市内で開い

鶏卵殻抗菌剤の製造装置を導入する本社工場(青森県八戸市、写真上)。鶏卵殻の抗菌剤を配合した箸の試作品



同社によると、ホタテ貝殻粉末も鶏卵殻粉末も強アルカリ性で抗菌効果はほぼ同等だが、鶏卵殻の方が効果が長持ちする。このため、鶏卵は食品やまな板、ホタテは短期間の使用となる刺し身用のトレーなどに適しているという。

原料の鶏卵殻は当面、千葉県の鶏卵業者から調達する。ただ、鶏卵を使



岩手銀・青森銀・秋田銀

北東北の観光小冊子

芸品を中心にとめた。全国展開している雑貨店や3行の本支店などで無料配布する。

全国で無料配布

ズで計78。紹介するスポット選びでは事前に3行の女性行員にアンケートを実施した。写真とともにエッセーが添えられており、読み物としても楽しめる。

雑貨店「クラスカ ギャラリー&ショップ ドー」を運営するコンシーズに制作・発行を依頼した。東京の各店のほか、札幌、大阪、名古屋の店舗などで配布する。

3行はビジネス情報交換を目的とした業務提携「Netmix」(ネットビックス)を結んでいるが、観光事業での取り組みは初めて。