

支援内容

●事業評価支援検討委員会付議
●創業・ベンチャー挑戦応援事業
●専門家派遣事業

夢を胸に定年後に創業。夢の実現に「挑戦応援事業」が一役買って…



↑パパイアやヤシの実から抽出される枯草菌（こそうきん）を培養して得られる酵素を、主な原料とする。従来の洗剤は汚れをとって別なところに移す（だからそれが流れ込む河川や湖沼は汚れ、下水処理場の負荷も増す）だけだが、酵素を使った洗浄剤は、汚れを分解して最終的には水と炭酸ガスにしてしまう。



「この洗浄剤には日本海固有水（富山湾の深層水）も使っている。富山ブランドの商品として世界にも広めたい」と松井富士夫社長。

profile

所在地 富山市久方町7-17
代表者 松井 富士夫
資本金 1000万円
従業員 3名
事業 天然酵素洗浄材の製造販売
TEL 076-482-4588
FAX 076-482-4589
URL <http://kankyokouken.com/>



↑県内では富山第一ホテルがビールサーバーの洗浄用にさっそく酵素洗浄剤を導入。それを案内するチラシ。

松井富士夫社長は、定年まで勤めた会社の創業者を師と仰ぐ。かつて師はいった。

「地元、得意先、従業員の協力があって会社があり、会社は発展する」

在職中、その警咳^{けいがい}に接したこともあり、

「将来、起業することがあれば、かくあり、社会の役に立ちたい」と思うようになった。

起業のきっかけとなる酵素に出合ったのは、13年前のこと。松井社長はまだサラリーマンだった（当時50歳、長野支店長）。京都大学がその基礎研究を行い、信州大学が用途開発を試みていた時で、洗浄剤としての可能性は認識されていたものの、事業化は雲をつかむような話。ただ、松井支店長に信州大学の教授陣を紹介した取引先の勧めもあって、事業としての可能性や製品化についてのアドバイスは行うようになった。

それから5年の月日が…。うっすらと製品化の影が見え、かの取引先も業態転換して酵素に未来をかけるという。引き続きアドバイスは行っていたが、松井支店長は再び異動になって長野を離れることとなった。

ただその頃には、サラリーマン・松井さんも「この酵素で起業かな」と思い始めていた。そして「社会の役に立つ」ことについては、福祉施設に入所している人々に仕事をつくって、経済的自立の支援をしたいと意識し始め、酵素を製品化した際、ボトリングなどを委託できるのではないかと考えていた。



↑「エコ・エクセレントシリーズ」と名づけられた酵素洗浄剤。本文中で紹介した用途の他に、水産用（エサの残渣や糞の分解）、園芸用（害虫予防、土の活性化）にも優れた効果を発揮することがわかってきた。

人脈づくり、情報収集のために…

そして3年前、定年退職した松井さんは、さっそく会社を起し、商品化にこぎつけた。ただ、「格好いいことをいっても、商売が成功するわけでないことは百も承知だ」（松井社長）。そこで氏は、人脈づくりや情報収集のために、当機構を訪ねた（平成22年3月）。

まず商品化したのは、「エコ・エクセレントシリーズ」と名づけられた植物性天然酵素原液。それを酵素の濃度、組み合わせによって、水槽用、風呂用、トイレ用、洗濯用、食洗機専用、グリーストラップ分解用、自動車用などと展開が可能なこともわかった。あとはその認知を広め、生産と販売を軌道にのせることだ。

ところがこれが、なかなか難しい。

ホテルや社員食堂の食洗機用として少しずつ採用されるようになってきた。飲食店の廃油処理用としても引き合いが伸び始めた。しかし、当初期待したほどの量ではなかった。また、環境コンサルタント会社や某市教育委員会の協力を得て、城のお堀で水質浄化の検証を実施。そのデータを持って他の市町村のお堀や公園の池の浄化を提案しても、耳を傾けてくれる自治体はなかった。

こうした経緯を聞き、当機構では「天然酵素エコ・エクセレントシリーズ」の酵素洗浄剤の販促などを積極的に支援しようと、事業評価支援検討委員会に諮り、その採択を決めた（22年12月）。そして松井社長には、公的機関によるデータの蓄積を勧め、翌年度の創業・ベンチャー挑戦応援事業活用を提案。さらには、社長ひとりが営業・宣伝・生産手配などの業務を抱え過ぎている現状を解決するために、事業の中期計画を立て、かつ仕事に優先順位をつけることを勧め、そのためにも専門化派遣制度を利用することを促した。

ビールサーバーの洗浄法で特許出願

23年度に入って松井社長は、創業・ベンチャー挑戦

応援事業に応募。採択の通知は7月まで待たなければならなかったが、この間に転機が訪れた。知人の一言で、この酵素をビールサーバーの洗浄用に使うことを思いついたのだ。

従来、ビールサーバーの洗浄においては、できれば毎日コックにスポンジを詰めて、ディスペンサー用容器に水道水を入れて圧力をかけ、ビール経路の濾過・洗浄をするよう指導している。しかし細いところや凹凸のあるところの洗浄は不十分で、ビールの澱^{おり}がたまっていた。こうなると、つくりたてのビールを入れても鮮度が落ち、味が変わってしまう。それをこの酵素洗浄剤で解決しようというのだ。

富山県農林水産総合技術センター食品研究所に依頼して比較検査を行うと、酵素洗浄剤の剥離・分解機能は、従来の洗浄法の3倍近い効果があることが判明。この洗浄法の特許出願すると、ビールメーカーや酒の間屋が色めき立った。

「ビールサーバーは全国におよそ100万台あるそうです。メーカーや居酒屋にしてみれば、ビールをおいしく飲んでもらって差別化したいと思う。酒の間屋は商材が増えて、売上げを伸ばすことができる。またビールサーバーは、世界中にあって…」（松井社長）

海外では、人体に有害なカ苛性ソーダがサーバーの洗浄に使われることもあるところから、「富山ブランドとして世界に発信したい」と意欲満々だ。

24年3月からは、富山市中央小学校の学校給食センターで、食洗機専用酵素のテストランが開始される。富山大学工学部生命工学科の佐山先生と環境保全効果のグリーストラップ分解研究を産学で共同研究することになった。すでに民間レベルでは「水質汚濁防止法」による排水基準を大きくクリアする実績があるが、公的機関での学術的な検証は富山発の環境保全型の食洗機洗浄法として全国的な注目を集めるであろう。

松井社長の夢は、創業4年目にして花開こうとしている。販路が拡大していくと、福祉施設の入所者も忙しくなる。

松井社長がタイガーマスクに見えてきた。