

起業への思い 熱くプレゼン

ビジネスプランコンテストで、
焼酎かすを利用して光合成細菌
を安く培養するアイデアを発表
する崇城大4年の古賀碧さん
＝熊本市西区

県内の大学生や大学院生、高校生などが起業アイデアを競う「崇城大学ビジネスプランコンテスト」が17日、熊本市西区池田の崇城大であった。事前審査を勝ち抜いた8組が考え抜いたプランを披露。「崇城大生物生命学部 Ciamo(シアモ)」が優勝し、起業資金50万円を獲得した。(九重陽平)

崇城大で「コンテスト」 8組、収益性など競う

県内での若者の起業を促そうと、崇城大と県が毎年開いており3回目。78組の応募があり、書類と面接の審査を通過した崇城大6組、熊本大1組、球磨工高1組が最終審査に進出。起業家や投資会社役員など、起業や経営に詳しい11人の審査員が①市場性②収益性③独創性④実現可能性⑤プレゼンテーションの内容一を評価した。

出場者に与えられたプレゼンテーションの時間は7分。学生たちは大型スクリーンを使いながら、過疎地域で廃校を使った循環式農業や仮想現実(VR)技術を用いた図鑑など多様な事業概要のほか、売り上げ予測や市場動向も説明した。

質疑応答では、審査員たちが「地域の生産者とは話したか」「価格の根拠は」などと厳しく質問。学生たちは「農業で故郷を活性化したい」「商品でライフスタイルを変える」などと起業への思いをぶつけた。

崇城大で起業家育成プログラムを担当する総合教育センターの中島厚秀准教授(イノベーション論)は「起業は地域活性化につながる」とした上で「起業を人生の選択肢の一つとして考えて、まずは行動を起こしてほしい」と学生たちにエールを送った。

焼酎かすで光合成細菌培養 優勝の「Ciamo」エビ養殖に活用へ

崇城大学ビジネスプランコンテストで優勝した「崇城大生物生命学部 Ciamo(シアモ)」が発表したのは、焼酎かすを利用して光合成細菌を安く培養するアイデア。古賀碧さん(22)と後藤みどりさん(21)は今後、事業化を加速させることにしている。

代表の古賀さんは、あさぎり町出身。



さんが市場動向などを調べたところ、エビの病害対策は確立されておらず、ビジネスチャンスが大きいことが分かった。

審査では、審査員11人のうち、10人が最も高い総合点をつけた。低コスト培養を確立した技術力、廃棄物を利用する点などが特に高く評価された。

現在、シアモは微生物の研究所の協力を得て、大量培養の研究を進める。2017年中に会社を立ち上げて、本格的に事業をスタートさせるのが目標だ。古賀さんは「幸せをもっと世界に広げたいという意味でシアモと名付けた。悩みはあるが、楽しみながら起業したい」と話している。

地元の焼酎蔵を訪ねた際、産業廃棄物の焼酎かすの活用を頼まれたことがきっかけになった。崇城大の宮坂均教授(59)の指導の下、焼酎かすを使った光合成細菌の低コスト培養に成功した。

古賀さんが着目したのは、東南アジアのエビ養殖。養殖場に光合成細菌を入れることで、エビの免疫向上を目指す。後藤