

崇城大学（中山峰男学長、熊本市西区）の大学院生が社長を務める株式会社Ciamo（しあも）代表 古賀碧）がこのほど、起業・事業をスタート。熊本の農業・水産業の未来を明るく元気にする事業展開で、崇城大学フアンドSOJOスタートアップラボ株式会社

バイオビジネス起業

球磨焼酎粕を活用

崇城大の大学院生が社長

からも出資をうけた。

焼酎粕を利用した光合成細菌の研究成果を基に九州内一五箇所で実証実験が進行中で、さまざまな成果を出している。すでに、四〇の農家で利用されている。直営農場を持つ大手企業への導入の依頼も進行している。

また、Ciamoは崇

城大学公認「起業部」に

所属し、チームCiamoとしてこの二年、全国各地で開催されるビジネスプランコンテストに複数優勝しており、その事業プランは各方面から高い評価を受けている。Ciamo（しあも）の事業内容は、球磨焼酎粕で培養可能な光合成細菌を活用したバイオビジネス。焼酎粕はコストをかけて処理されているのが大きな課題となっている。焼酎粕で培養可能な光合成細菌を大量に培養できるキット（くまレツド）の製造・販売からスタートしており、五年で一〇億円の販売を見込んでいる。



Ciamoのメンバーたち

崇城大 大学発ベンチャーCiamo始動！ 焼酎粕利用した商品販売

株式会社Ciamo（古賀 碧社長（崇城大学院工学研究科博士前期課程）は、崇城大学のフ

このたび事業をスタートした。五月十日、同大学で開催された記者会見で発表した。

同社の事業は、球磨焼酎粕で培養可能な光合成細菌を活用したバイオビジネスの展開。この焼酎粕で培養可能な光合成細菌を大量に培養できるキット「くまレッド」を開発し、昨年六月から県内の農家に直接販売。五年で一〇億円の売り上げを見込んでいる。

光合成細菌は、農水産業分野や医薬品、環境問題への解決など広く注目されている微生物であり、「高価」だとされる一方、付加価値の低い焼酎粕はコストをかけて処理されているのが大きな

課題となっている。そのため、この焼酎粕を光合成細菌の培養に使用することで従来よりも安価に提供し、農水畜産業をさらに発展させることができる。

同社はこの事業を通して、焼酎粕の処理にかかるコストをゼロにし蔵元の負担を減らすと共に、環境保全を行い安心安全な食を世界中の人々に届

けることを目標に掲げている。Ciamoは「Ciao II しゃ・わせをIIIもつと…幸せをもつと」を実現させる事業に由来している。

（株）Ciamoは崇城大学公認の「起業部」に所属し、メンバーはチームCiamoとしてこの二年、全国各地で開催されるビジネスプランコンテストに出場、複数優勝してお

り、その事業プランは「文部科学大臣賞」を二度も受賞するなど、各方面から高い評価を受けている。

中山峰男学長は、「これから起業を目指す学生の目標になってほしい」と期待を語った。

記者会見には、起業部の学生たちが立ち合い、熱い視線を向けていた。