

# 焼酎粕研究 地元へ貢献

トマトジュースにも見える赤い液体は、農作物に散布すると成長を促進させる効果がある光合成細菌だ。商品名「くまレッド」。開発と販売元は熊本の「企業Ciamo」。社長の崇城大(熊本県西区)工学研究科博士後期課程の古賀碧さん(25)。「同区には『多くの農家に使ってほしい』とPRする。

崇城大生物生命学部の頃、古賀さんの部活動は起業部。同級生と球磨焼酎をベースに梅やパイン、ユズなどを使ったリキキュールを開発した。その時に知り合った人吉球磨地方の蔵元で廃棄物の焼酎粕の処理に多額の費用がかかることを聞いた。

研究室の教授のアドバイスも受け、焼酎粕を光合成細菌の培地として活用することを発案。「子どもの頃の夢は研究者」という古賀さんは、土壌から採取した約50のサンプルの光合成細菌を地道に調べ、焼酎粕に合う2種類の細菌の組み合わせにたどりついた。

自ら会社を興すようなタイプではなかったが、応募したレジネスプランコンテストでの高評価も後押しになり、光合成細菌を活用してもらうには会社設立と考えるようになった。昨年4月、くまレッドを柱に、学生ら5人でCiamoを設立、株式会社とし、崇城大が出資した。

大学院生でベンチャー企業社長

古賀 碧さん(25)

熊本県 熊本市



崇城大院生でCiamo社長の古賀碧さん＝熊本県西区

## 光合成細菌 農家向け販売

500倍の光合成細菌と菌を増やす培養液がセットで約5千円、くまレッドは、県内を中心に口コミで広がり、昨年度は約200本を販売。「収量は上がった」と、農家の評判は上々という。ただ、ビジネスとして軌道に乗せるには全国的に知名度を上げる必要がある。今後は「マルシェなどのイベントに積極的に出店したい」という。光合成細菌を使って育てた農作物を販売することで、くまレッドの価値をPRしていく考えだ。

大学院では現在、クルマエビの養殖にも、くまレッドを農業以外に活用するための研究に取り組んでいる。会社経営との両立に迫られる日々だ。「光合成細菌の可能性を広げる研究をして、その成果をビジネスや社会貢献につなげたい」。学究の徒の澄んだ表情の中に、たくましく、起業家の面がのぞく。

(文、写真＝園田琢磨 28歳)



「くまレッド」を手にする古賀碧さん

## 人吉球磨に愛着湧いた

人吉球磨地域は高校を卒業したら地元を離れる人が多い。古賀さんも、あさぎり町から熊本市内に進学したが、廃棄物である焼酎粕の活用に取り組むことで古里に貢献しようとしている。私も球磨支

局に赴任して球磨焼酎を飲む機会が増え、この土地に愛着が湧いた。いずれ異動で離れることになるが、人吉球磨のために、できることを続けていきたいという気持ちを引き起こしてもらえた取材だった。(園田琢磨)



この企画では、令和の時代を担う平成生まれの「著者の本音」に、平成生まれの記者が迫ります。熊日のウェブサイト「クロスくまもと」で未掲載の写真などを閲覧できます。毎週金曜日掲載。

令和に咲く