

焼酎粕再利用で受賞

大学院生古賀さん、県内初

内閣府「女性のチャレンジ賞」

焼酎粕を再利用して有害物質に有効な光合成細菌を培養する技術を確立し、酒蔵の処理費用軽減と農家の生産性向上に貢献したとして、熊本市の学生ベンチャー企業「Ci amo」で代表を務める崇城大学院生・古賀碧さん(27)が今年度の内閣府「女性のチャレンジ賞」に輝いた。県内初受賞で、古賀さんは「地元に貢献したいと進めてきた取り組みが評価を受け、うれしい」と喜びを語る。(前田敏宏)

有益な細菌培養キット



女性のチャレンジ賞に輝いた古賀さん

あさぎり町出身。小学生の頃から自由研究が好きで、高校は理系に進んだ。大学進学を見据えて興味があった酒蔵を見学し、酒造りに真剣に向き合う姿勢に心を打たれた。「球磨焼酎にかかわる仕事がしたい」と、人吉高を卒業後、崇城大生物生命学部に進学した。

だが、入学後は教養科目の勉強が主で、学業に楽しさを見いだせずにいた。

そんな日々を変えたのが大学公認の起業部だった。「好きな球磨焼酎の商品開発も夢じゃないよ」。友人の言葉に心を躍らせ、大学2年時に入部した。

最初に取り組んだのが、若い女性でも楽しめる球磨焼酎の開発だった。蔵元からは「学生の遊び」と厳しい視線を向けられたが、幾

たびも足を運んで思いを伝えた。次第に真剣さが届き、四つの蔵元と球磨焼酎のリキュールを作り上げて約300万円を売り上げた。

次の研究課題としたのが、球磨焼酎をつくる過程で出る焼酎粕の問題だ。蒸留後にたまる粕は腐りやすく処理費用が負担となっ

ていることを蔵元で耳にした。有効活用を模索する声に応えようと、卒業論文のテーマに据えた。

害物質に有効な細菌を増やす性質があることを発見。より増殖する相性を見極めながら培養技術を確立した。

ビジネスコンテストで発表すると、農家から「使ってみたい」という声が届き、生産者が自ら細菌を培養できるキットを販売した。市販されている培養済みの細菌と比べて価格を10分の1に抑えることができたこともあって購入希望者が増え、2018年に会社を設立した。

昨夏の豪雨では、焼酎粕のリサイクル施設が被災し、キットの製造も約4か月休止せざるを得ない状況に。それでも学業と両立しながら販売を再開し、更なる技術開発に努めている。古賀さんは「焼酎粕は、人吉・球磨に限らず、各地の生産地が抱える問題。更なる有効活用の方法を見つけ、地域課題の解決に貢献したい」と話す。商品の問い合わせはCi amo(096・359・3302)へ。