

不要焼酎かすで 農産物を元気に

崇城大学院生開発 キット販売

コメを原料とする熊本の名産品「球磨焼酎」の製造過程で発生するかすを利用し、農産物の生育を促す技術を崇城大（熊本市）の学生が開発した。光を受けて植物が育つ原動力となる「光合成細菌」の成長をかすが促すことを発見したといい、培養キットとして販売を始めた。

これまでかすの大半は使い道がなく処理費がかさんでおり、焼酎会社からも期待が高まっている。開発したのは、

「全国や世界に広げる」

崇城大大学院生の古賀碧さん（24）ら。4月に新会社「Ciamo」を設立し、大学生や技術顧問の教授ら5人で活動している。

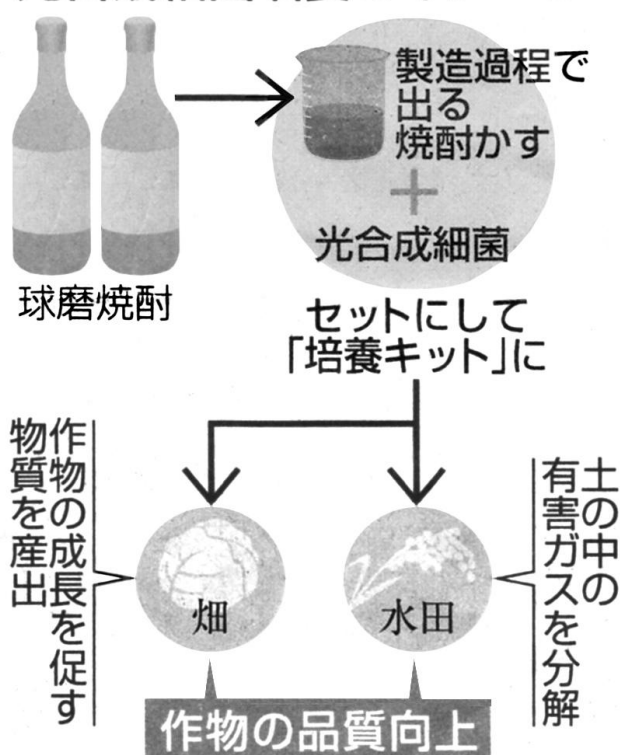
古賀さんは、球磨地方出身。年間約2万6千ト発生する焼酎かすを「再利用できないか」と研究を始め、大学4年の時、光を利用して植物の栄養を生み出す「光合成細菌」の成長を、かすが促すことを発見。光合成細菌の培養キット「くまレッド」（1セット5300円）として



試験販売を進めてきた。キットは、水田に入れたり、薄めて畑の作物に与えたりして

光合成細菌の培養キット「くまレッド」を持つ、崇城大大学院生の古賀碧さん＝熊本市

光合成細菌培養のイメージ



利用。県内の農家を中心に販売する傍ら、作物ごとに効果を検証中だ。八代市のイグサ農家田淵稔さん（55）は「土中のガスが減り、丈夫なイグサが育つようになった」と話す。光合成細菌は土壌中に存在し、環境に負荷をかけないことも農家に好評だ。畑や水田以外にも、畜産や魚類の養殖など、多分野への応用も見込まれる。古賀さんは「今は熊本などの九州が中心だが、全国や世界に広げたい」と意気込んでいる。