

焼津水産化学工業株式会社（静岡県）

～ おいしさと健康を追求する企業 ～

1. 海からの恵みを食卓に

日本有数の水揚げ高を誇る焼津港の周辺では、カツオ、マグロの一次加工（カツオ節製造など）が盛んだ。このとき残滓として捨てられる魚の頭やしっぽ、煮汁は、昭和30年代前半の頃から公害として社会問題化していた。焼津水産化学工業は、昭和34年の会社創業当時、この残滓である魚の頭やしっぽ、煮汁を加工して飼料や肥料、肝油の製造を行っていた。

その後、昭和30年代の後半から、先々代の松本社長は新製品の開発に力を注ぎ、東北大学と共同研究を行い、魚介類のエキスから調味料を抽出した。当時は化学調味料が全盛であったが、自然素材から抽出して出来た調味料は天然調味料として好評を博した。

当時、これもまた大流行していたインスタントラーメンの売上げとともに、インスタントラーメンに不可欠な粉末調味料も飛躍的に売上げを伸ばした。

また、魚介類のみならず、野菜・果物などの乾燥食品を開発するなど、技術開発・新製品開発を推し進めることによって業績を拡大してきた。

2. 健康ブーム到来

きっかけはやはり残滓処理からだった。カニ風味かまぼこを作るためにかまぼこに入れていたエキス調味料は、山陰地方から大量に送られてくるカニの殻から抽出したものだ。このエキス抽出後の残渣として廃棄されていたカニの殻にはキチンやキトサンという物質が含まれている。キチンやキトサンは食物繊維の一種であり、食事中的コレステロールの吸収を抑える効果がある。この機能に注目し、これを精製して販売を始めたのが昭和55年。世の中の健康志向ブームが高まってくるタイミングとぴったり合った。

その後は、健康や美容に関連する機能性素材の開発に力点を移し、昭和58年にはキチンオリゴ糖、平成12年にはN-アセチルグルコサミン、平成13年には新素材である海洋性アンセリン、平成14年には海洋性コラーゲンの販売を開始した。

現在は魚介類を原料とする天然調味料のトップメーカーであり、健康や美容に関する機能性素材の研究・製造でも高い評価を得ている。

3. 開拓精神を支える特許

焼津水産化学工業の躍進には同社の開拓精神がある。創業当時から研究開発が盛んであった。知的財産権についても、昭和36年に魚介類から調味料を製造する方法について特許を取得したのを皮切りに、これまでに特許・商標とも30件あまりを取得した。特に、N-アセチルグルコサミンについては特許権によって市場を独占することができ

た。

しかし、製法は一旦公開すると真似されやすく、真似をされてもわからないことが多いため、現在は特許出願するかノウハウで秘匿するかを十分に検討して判断している。

特許出願等の手続きは特許事務所に依頼しているが、研究開発する際や発明の利用を検討する際には必ず特許電子図書館（IPDL）や外部有料データベースを使用して先行技術調査を行っている。今後も、研究開発型企业として知財を重視し、新製品を世の中に送り出し続けていく決意でいる。

【保有権利に基づく製品例】



焼津水産化学工業の機能性素材が使われた食品



自社開発商品



カニからとれるキトサン



天然原料を利用した機能性素材

<会社概要>

名称及び代表者名	焼津水産化学工業株式会社 代表取締役社長 坂井 和男
本社所在地	静岡県焼津市小川新町5丁目8-13
創業	1960（昭和34）年
資本金	36億1,764万円
従業員数	248名
主要製品	天然調味料、機能性素材
電話	054-202-6030（静岡本部）
URL	http://www.y SKF.jp/