

ずばり逸品

水と油といえは、決して混ざらないものだとおぼえに使われる。マーガリンを製造する時、水と油、牛乳たんぱくを混ぜるが、このままだと分離して混ざらない。そこに微量の粉末レシチンを加えると、すぐに滑らかになる。レシチンは水と油の両方に混ざる「得意技」があり、天然の乳化剤としてよく利用される。また、クリームやチョコレトにも欠かせない。

◆5割以上

辻製油(三重県松阪市)は国内で唯一、世界でも有

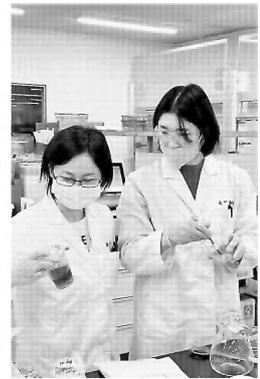
リンに常と副産物である液体レシチンと、乾燥したのが粉末レシチンで、純度が高い。レシチンは動物の体内にある働きを補助する。油の製造工程で副産物として出てくる。大豆の胚芽から精製した高純度の粉末レシチンを使った製品の試作品と従来のせっけんを、同社の研究員が実際に使い比べてみた。レシチン入りの試作品は、皮膚になじんでいく。従来のせっけんとは確かに違った。「これは使える」粉末レシチンを使った同



粉末レシチン(手前)とレシチンを使ったオイル製品(三重県松阪市) 青木久雄撮影

レシチン 多彩に活躍

食品、工業製品 200種類に



レシチンを使った新製品の開発に取り組む辻製油研究員の占さん(左)と植嶋さん(三重県松阪市)

数の粉末レシチンの加工技術を持つ製油会社だ。国内で使われる粉末レシチンの5割以上は同社の製品とみられている。

レシチンには乳化のほか、たんぱく質やでんぷんと結合する機能、消泡、酸化防止、保水などの機能がある。しかも人の脂質代謝や動脈硬化を改善する効果がある。

同社は成分を細かく分別し、酵素分解や水素添加するなどして、機能をより強化した製品の開発に取り組んできた。

しつとりしていた肌が次第にさらさらしてきた。大豆から精製した高純度の粉末レシチンを使ったせっけんの試作品と従来のせっけんを、同社の研究員が実際に使い比べてみた。レシチン入りの試作品は、皮膚になじんでいく。従来のせっけんとは確かに違った。「これは使える」粉末レシチンを使った同

社の製品は食品のほか、化粧品、医薬品、工業製品など約200種類にのぼる。

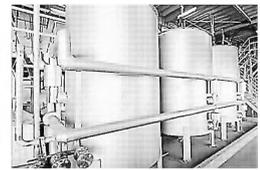
◆諦めるな

辻製油は三重県内でも多く栽培されていた菜種を原料に油を精製する会社だった。粉末レシチンの開発は辻保彦会長(78)の入社(1968年)がきっかけとなった。辻氏は研究所レベルでは試作されていたが、国内企業はどれも手がけていなかった粉末レシチンに注目し、研究開発に挑戦した。

大豆油を搾る過程で生まれる副産物の残渣から出来た液体レシチンを、さらに精製・乾燥して粉末にする。大豆1tから1t弱しか出来ないという。製造用機械の試作から始めた。試行錯誤のすえ、3年がかりで1971年に事業化に成功した。

「会長は『諦めるな。諦めたら負けだ』と言い続けた。これは使える」

辻製油 1947年、前身となる菜種油専門の辻製油所を創業し、76年会社設立。売上高は190億円(2021年12月期見込み)で、食用油事業が約7割、レシチンなどの機能性事業が約3割を占める。先端技術を使ったミニトマト農園やバイオマスボイラー工場の運営にも参画している。資本金3000万円。従業員162人。



辻製油のレシチン生産工場=同社提供

て、開発をやり遂げたと言っている」と園長治常務・機能性事業本部長(62)。園常務は多様な製品開発のほとんどを担当し、「諦めない精神を受け継いできた。この間、複数の会社が参入したが結局、ともに撤退、同社の独壇場となった。商社経由でサブライセンスとして200tをアメリカに輸出したら、4tの注文が来て、慌てて設備を増設したこともあった。

◆無限の可能性

会長の長男で3代目の辻

「研究開発力は三重県内でも飛び抜けている。それほど大きくない企業に、博士号取得者が何人もいて、集中的に取り組んでいる」

辻製油の顧問を務める西村訓弘・三重大学教授(56)は同社の技術力を高く評価する。粉末レシチンを同社で見せてもらった。いろいろな色があって、豆のような香りが少しした。この粉末に「計り知れない能力」があるとは思

議な気がした。同社は加工技術を生かし、トウモロコシの胚芽から精製した高純度のセラミドや、ゆづの皮から作った天然フレーバーオイルなどの製品を独自開発している。また、バイオマス燃料の利用など様々な挑戦をしている。「だれにも出来ないことをする」という同社の開発精神は若い研究者たちにきっと受け継がれていくことだろう。(天野誠一)

取材後記 受け継がれていく「挑戦」