

第10回山口県産業技術振興奨励賞

山口県知事賞

株式会社吉田総合テクノ

所在地 下関市

業種 生産用機械器具製造業、食用油脂製造業

代表者 代表取締役社長 よしだ 吉田 はるしげ 治重

代表者年齢 72歳



受賞理由

「鯨油の利活用法の開発」

平成21年から、下関市の水産加工会社から鯨油の処理を依頼されたことを契機に、鯨油の利活用について、産業技術センターと共同で研究開発を開始した。

その結果、鯨油独特の臭気を水素によって除き、化粧品に応用する手法を開発した。また水素添加以外にも、高度な吸着精製や酸化防止処理など、用途に応じた精製方法を確立した。具体的には以下のとおり。

化粧品 脱臭のため水素添加反応の条件を確立。有機溶媒不使用で長時間反応を行い、製品に有機溶媒が混ざらない手法を用いた。地元企業との連携により鯨油配合化粧品を3件商品化。

食品 脱臭における水素添加以外の手法として、吸着材による吸着処理によって色素と極性資質を除いた。食用油脂製造許可を取得し、地元企業との連携により、ドレッシングを商品化。

飼料 鹿児島大学水産学部と共同で、鯨油がDHAを多く含有する特徴を利用し、養魚用飼料油脂を開発。従来の養魚用飼料に比べ、魚体脂質が増えることが実証されている。

塗料 地元企業との共同開発により、鯨油を漁網用塗料（防汚剤）に活用。添加することでシンナー臭を除去。

現在、石けんを始め、工業用油脂や食品用鯨油など精製鯨油等商品を市販化しており、新たな展開として、オメガ3脂肪酸を多く含有する特性を活用したサプリメント分野に進出する方向であり、向こう1年間での商品化を目指している。また、難病GLUT-1欠損症の患者家族からニーズがあったことをきっかけに、今後、実証実験による効果を確認しながら、事業への展開を計画している。

鯨油を製造販売している企業は国内で唯一であり、産学公連携により研究開発、商品化を継続して行っている。また、鯨油事業発足から正社員を採用し、事業拡大に伴い新たに食品油脂製造のため工場建屋を新設するなど、積極的に事業展開されている。

食文化や鯨を活用した産業が衰退している現状を改善すべく、本事業により、鯨の特長を周知し、地域の鯨関係の業者全体の活性化を目指している。

鯨油の精製



多様な商品へ

