

# 農産物を有効活用



川崎町マルボン酢・アスキー食品技術研究所が、かんきつ類の加工過程で発生する揮りかすから精油などを取り出す研究で成果を上げ、廃棄農産物の有効活用法として注目を集めている。研究所は地元のマルボン酢とかんきつ類果汁の加工・販売会社アスキーが7月に設立し、既に国内外の学会や審査会で3回の表彰を受けた。職員もほとんどが筑豊地区出身で、研究者として積極的な育成を進めている。

川崎町マルボン酢・アスキー食品技術研究所

有望な若手研究者の発掘部が贈る学生賞の本年度審査会が8日、熊本市で開かれた。

## かんきつ類の精油からくわくばつ 学会で相次ぐ受賞

は同僚で同大学院の松原輝明さん(31)が含まれたほか、前年度も研究所の末次卓也さん(31)が学生賞を受けており、学会での研究所の存在感は大きい。

ともにテーマはかんきつ類の皮や種の有効活用についており、学会での研究所

食・農・人

力が優先され、該当者なしの年もある。今年の5人に

優秀な2人が選ばれる学生賞に輝いた。

発表内容以上に発想や研究の進め方など総合的な能力が優先され、該当者なしの年もある。今年の5人に

岩井さんは研究所設立前はマルボン酢やアスピード効率的に取り出すかの研究を深めており、岩井さんは「商品化を前提にした実践的な経験が評価されたのです」と喜ぶ。

岩井さんは研究所設立前はマルボン酢やアスピード効率的に取り出すかの研究を深めており、岩井さんは「商品化を前提にした実践的な経験が評価されたのです」と喜ぶ。

本年度の化学工学会九州支部学生賞に選ばれた岩井秀雄さん(右)と昨年度受賞の末次卓也さん

(糸山信)