

「強い組織」は
現場で勝つ

企業最前線

SDGsアワード受賞で原点回帰 アルギン酸の新用途開発に挑む

本社 東京都中央区
設立 1946年11月(創業1941年)
売上高 約85億円(2020年12月期)
従業員数 182人(グループ計387人)
銀行取引店 三菱UFJ銀行営業第四本部営業第十六部

株式会社キミカ

コンブやワカメなどの海藻に含まれるヌメリ成分(粘質多糖類)からアルギン酸を精製する専門メーカーとして80年の歴史を有する。戦後に乱立した競合会社はすべてなくなり、いま国内でアルギン酸をつくっているのはキミカだけ。創業の地である千葉県富津市と南米チリのバイネ市に製造拠点を構え、年間生産量は2000トンを超える。

同社は昨年、第4回ジャパンSDGsアワードの特別賞を受賞した。大規模プラントのあるチリでの活動が「国際的なロールモデルになる」と評価されたのだ。受賞の感想を求めると、笠原文善社長は面はゆそうにこう答えてくれた。「若手社員がSDGsアワードに応募しようと言ってきたから、軽い気持ちで『やってみれば』と応じたんですよ。たしかにうちは海藻の有効活用からスタートした会社ですが、工場でボイラーを焚いているし廃水も出している。もちろんコンプライアンスに則って処理していますが、環境に負荷をかけていることは間違いない。SD



笠原文善社長

Gsとは縁のない会社だと思っていたから、受賞には驚きました」1987年に進出したチリでの事業活動は、海岸に打ち上げられ放置すれば腐るだけの漂着海藻の活用から始まった。現地の海藻調達会社に資本参加し、漁民から継続的かつ安定的に海藻を買う。彼らの生活を支えると同時に、海に繁茂する海藻の乱獲抑制につながるためだ。買った海藻は近くの砂漠に運び、天日乾燥させて保管。そして、創業者の笠原文雄氏が考案した「浮上沈降分離法」という、電力も濾材も使わない製法でアルギン酸を抽出する。残渣は肥料や土壌改良材として、近隣のブドウ農家に無償で提供して再利用。さらに、周辺住民への飲料水の提供や、海洋資源の調査活動への

協力など、企業市民としての活動にも力を入れてきた。「それがSDGsだと言われ、なるほどそうなのかと。地域に必要なとされる会社になるうと、自分たちがしてきたことへの認識を新たにしました。若手に教えられませんでしたね」と笠原社長はうれしそうに

同業大手へOEM供給が奏功 高品質アルギン酸でトップに

じつは、チリ進出は社運を賭した決断だった。当時、国内の事業環境は厳しく、エルニーニョによる海藻の激減、中国製アルギン酸による価格破壊、残渣処理問題や東京湾の排水処理規制の強化などで八方ふさがりの状態。事業の先ゆきを案じて転業をすすめる人も多く、笠原社長は大いに悩んだ。「繊維、食品、製薬などの業界に、父の代からアルギン酸を使っていたがださっているお客さまがいて、うちがやめたら皆さん困るわけです。だから何があってもやめられない。人さまから必要とされる会社であり続けるには、アルギン酸の一本足打法でいくしかない」と腹をくく

首都サンティアゴから車で1時間ほどの場所にあるバイネプラントと現地法人の従業員たち



アルギン酸の原料に使われるチリの海岸に打ち上げられた海藻

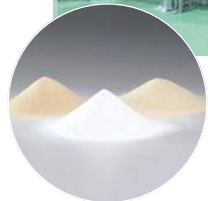
りましたね。そうしたら勇気が湧いてきて、やるからには一流の仕事で世界一を目指すべき。それには原料産地の近くに工場を構えるのがいいと、良質な海藻資源に恵まれたチリへの進出を決めました」とはいえ、資金に余裕はない。遊んでいた機械や装置を手入れして運び、手づくりの小さな工場で

スタートした。操業が軌道に乗ったところで、2つの戦略を立てた。中国企業にはまねのできない高品質なアルギン酸をつくること。それを欧米の大手メーカーに持ち込み、OEMの地位を獲得することだ。顧客にとって世界一の会社になるとの思いから、旗印は「ベスト・イン・ザ・ワールド」にした。

「いくら品質が良くても、大手と真正面から戦うのは無理。だから技術力を売りに、難しい仕事を代行してあげればいいと考えました。キミカを使うと良



千葉プラントの製造現場。最新のブレンド設備で品質調整を図り、万全の管理体制で安全な製品を提供する。円内写真は粉末状のアルギン酸



千葉県富津市に来夏完成予定の新オフィス棟(イメージ)。研究開発ラボなどを集約化し、世界水準の研究環境と環境性能を実現する

質な製品が安くつくれるとなれば、相手も納得しますから」戦略は奏功し、やがて大手は自社工場を閉鎖、キミカへの全面委託に切り替えた。いまでは、世界各地で医薬品や食品に使われる、高品質・高付加価値なアルギン酸の大半をキミカが製造している。

ラボを構えて用途開発に注力 再生医療への展開も視野に

自然由来の安全な添加物であるアルギン酸は、増粘剤や安定剤、ゲル化剤、乳化剤として、食品や医薬品、化粧品などに幅広く利用されている。身近なところでは、

きめ細かな泡立ちのビール、冷蔵してもパサつかないコンビニのサンドイッチなどがそう。おいしさや安心・安全の高度な両立が求められる食品分野で、アルギン酸を再評価する声が高まっているのだ。「当社もフードラボを社内立ち上げ、アルギン酸の新用途開発を加速化。700種類もある中間製品を自在にブレンドできる強みを生かしていろいろ実験をしています。それと並行して力を入れているのが、食品安全の高度化。アメリカのFDA(食品医薬品局)の基準をクリアできるシステムを整備するなど、現場で徹底しています」(笠原社長)

さらに医薬品分野で、注射薬への利用の可能性が見えてきた。「無菌で超純粋なアルギン酸ナトリウムの粘性を利用した製品を製薬会社と共同開発していて、いま臨床試験の最終段階です。これが実用化されれば、膝関節や椎間板の軟骨再生治療に役立てられる」と言う笠原社長は、アルギン酸の新たな活用領域として、再生医療向けの展開を見据えている。