

株式会社 Ciamo

住 所：熊本県菊池市下河原4692
 代 表 者：代表取締役社長 古賀 碧
 事 業 内 容：光合成細菌の培養技術を応用した微生物資材の研究開発
 H P：https://ciamo.co.jp/



Q1:起業のきっかけ

当社は、私が崇城大学大学院修士課程のときに自らの研究シーズをもとに設立した大学発ベンチャーです。在学中に所属していた起業部での活動を通して、地元球磨焼酎の製造過程で発生する焼酎粕の処理課題に触れ、球磨焼酎粕の高付加価値化に取り組むことで、蔵元の負担を軽減できないかと考えたことがきっかけです。

私は、学士課程から光合成細菌の培養について研究していたことから、球磨焼酎粕を培地として利用した光合成細菌の培養技術を確立し、それをもとに農業用微生物資材「くまレッド」(光合成細菌の培養キット)を開発しました。

Q2:知財戦略

研究成果の特許化については、起業前の修士課程の段階から事業化を見据えて意識していました。光合成細菌を含む微生物資材の場合、類似の微生物で模倣されたとしても特許侵害に当たらないケースもあることから、光合成細菌の培養技術や一部菌株についてはクローズ戦略をとっています。

また、基盤技術を応用するため崇城大学等の保有特許のライセンスを取得し、水産養殖業用資材の開発を進めています。ライセンス契約については大学側も前向きに対応いただきました。ランニングロイヤリティについては、大学側から最初の2年間無償という条件を提示いただき、それ以降のライセンス料も、別途協議とせず契約締結のタイミングで交渉・設定しました。



Q3:当社の強み

「くまレッド」の強みは、他の光合成細菌を使った資材に比べ、「安価」で「簡易的」に光合成細菌を培養して量を増やすことができる点です。光合成細菌は、作物等に有害な物質を餌に光合成を行う微生物で、農水産業において肥料とともに作物等に与えることで収量が上がる等の効果があります。一方、光合成細菌は、農業用資材として大量に使用する場合、高価であるという問題がありました。当社では、球磨焼酎粕を培地にしてしっかり増える光合成細菌を独自選抜しています。これまで、再利用先として主に飼料や肥料であった焼酎粕に、「くまレッド」によって付加価値を高め、新たな再利用先の一つとして示すことができたと考えています。



Q4:今後の展望

将来は東南アジア諸国への進出、漁業や畜産業など幅広い分野への展開を視野に入れていますが、まずは、さらなる国内展開を進め、蔵元の負担の軽減に貢献していきたいと考えています。

また、当社はここまで基本的に女性2名体制で事業を進めてきましたが、それぞれのライフステージの変化等に伴い、これまでどおりに進めることが難しい面も出てきています。周りの女性起業家も同様に働き方を模索している状況です。

農業用微生物資材はこれまであまり周知されていませんでしたが、農林水産省「みどりの食料システム戦略」において、化学肥料の使用量低減が掲げられていることもあり、今後は微生物資材の需要が上がると考えています。そのときに、需要にしっかり対応できる、また、女性が安心して働ける組織体制にしていきたいと考えています。

10年後の目指す姿

女性が安心して働ける職場環境を作っていきたい。