

《 賛助会員からひとこと 》

各メーカー様に順次ご寄稿を頂き、シリーズとして掲載しています。
今回は辻製油㈱様にご寄稿いただきました。

ニッチでもいいのでオンリーワンを目指して

辻製油株式会社
製油事業本部
営業部次長 石塚真也

令和元年を迎えた今年（2019年）私たち辻製油は、創業72年を迎えました。

三重県はコメの裏作として菜種栽培が盛んだったこともあり、1947年に国産なたね搾油専用工場としてスタートしました。また、とうもろこしを原料としたデンプン工場が多数あったので、デンプンを採取した後のとうもろこしから胚芽を取り出し、そこからとうもろこし油を抽出するようになりました。

「人まねはしない、何処も出来ないことに取り組む」という独創性重視の企業理念のもと、基幹事業である製油事業（菜種油・コーン油搾油）で培った技術を応用し、各種高機能レシチン、コーンセラミド、フィッシュコラーゲンペプチドといった機能性素材や、柚子オイル、しょうがオイルなど天然香料の研究開発及び販売をおこなっております。

その他、様々な植物から機能性成分を抽出することにも取り組んでおり、搾油と酵素技術それを組み合わせた新素材の開発にも力を入れております。



(本社事務所外観)

また、地域貢献型会社の形成に向けた取り組み強化、その一環として地域資源に着目し、自社工場で使用するエネルギーを石油から、地元の間伐材などを有効活用した木質バイオマスボイラーを併設し、そこから生み出された蒸気を製油事業で使用、CO₂排出のない環境づくりに貢献しております。工場で熱源として利用された高圧蒸気は工場で使用した後でも約90℃のお湯としてエネルギーを持っており、それを併設するガラス温室型植物工場の熱源としてトマト栽培にも進出しています。正に完全利用を実現出来ました。



(松阪木質バイオマス熱利用協同組合工場)



(トマトハウス外観)

様々な事に挑戦してきておりますが、当社は1961年より、コーン油（とうもろこし油）の製造を主に行って来ました。

冒頭にも述べさせて頂きましたが、当時の東海地方は甘藷デンプン製造が盛んな地域でしたが、国産デンプン原料の減少から、とうもろこしなどの海外原料に代わって行きました。とうもろこしからデンプン（コーンスターチ）を製造した後の副産物の中に胚芽があり、これがコーン油の原料となります。

この胚芽に着目し、コーン油の搾油を行って来ました。

東海地方中心に始まったコーンスターチ会社が全国に増えていき同時に副生する、とうもろこし胚芽の発生も多くなりました。

当社も全国のコーンスターチメーカーより胚芽を集め、搾油量増やして行きました。

コーン油は、大豆油・菜種油に次ぐ規模となり、植物油製造の中でも大きな位置づけとなって行きました。

とうもろこし胚芽から搾油した油は、リノール酸を多く含む健康に良い油として注目を集める一方、加熱時に嫌なにおいを発生させるリノレン酸が少なく、不快臭がほとんど無いプレミアムオイルとして現在も根強い需要に支えられ、安定した操業をさせて頂いております。

今後も、製油とレシチンの事業で長年培ってきた抽出技術を活かし、天然素材を利用した新しい食品を開発し、これからも皆様の美と健康をサポートしていきます。