

特集



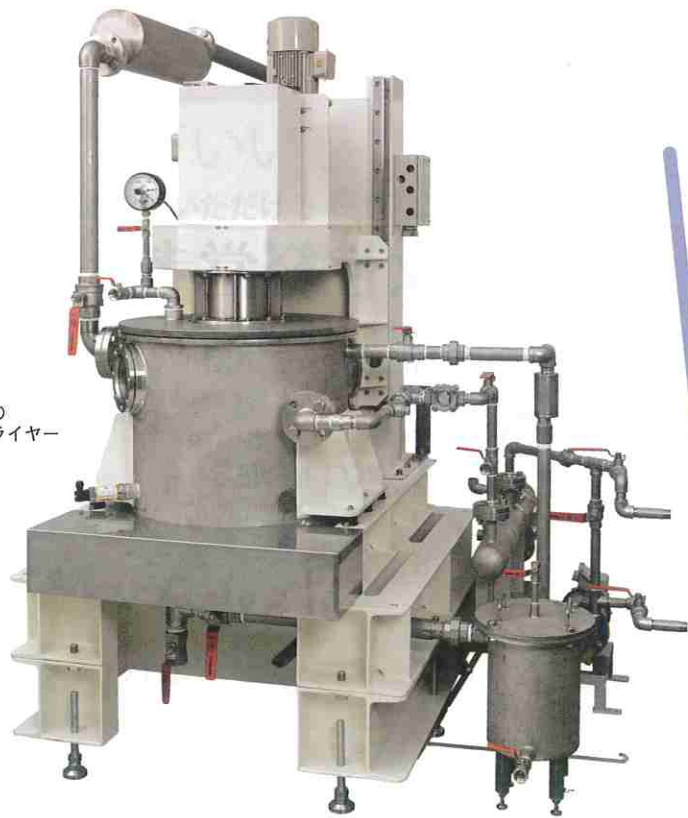
WOMAN 女性経営者

NHK朝の連続テレビ小説

「べっぴんさん」では、
困難にぶつかってもそれを乗り越えて
成長する女性経営者 すみれの姿が
多くの感動を呼びました。

今回は、女性ならではの感性を大切に、
技術力、企画力、提案力を発揮して活躍する
3名の経営者にお話を伺いました。

研究開発用の
小型真空フライヤー



食材の本来の味わいを凝縮
真空フライの技術を伝道



株式会社 アトラステクノサービス

代表取締役 鯛 かおる 氏

関西財界セミナー2017「輝く女性賞」受賞

栄養士の資格も持つ(株)アトラステクノサービスの鯛かおる社長は、「体に良いものを口にしてほしい」という思いを原動力に研究開発を進めてきた。主力の食用油ろ過技術、10年がかりで取り組んできた真空フライヤー技術がようやく花開こうとしている。

健康ニーズに応えた 野菜・果物チップスを生産

圧力を下げていった真空下では沸点は大きく下がる。この原理を生かして、野菜や果物、肉、魚などの生鮮物を低温の油で揚げ、素材の色や風味をそのままに、栄養素を壊すことなくうまみの詰まった乾燥保存食品（チップス）に加工できるのが真空フライヤーだ。実際にできたてのチップスを口に含めば、凝縮された素材の持つ本来の味わいが口いっぱい広がる。



商品化されたチップス

会社には、同社製の真空フライヤーを使って食品を真空フライ食品にできるようにしつらえられたキッチンスペースが備えられており、試作開発段階からサポートできる体制を整えている。「私たちは単に機械を売るだけでなく、真空フライという素晴らしい技術をしっかりと理解してもらい、世界に広げていきたい」と鯛氏は強い思いを口にする。

地方を応援し、農業を応援する

同社は、鯛氏が以前に勤めていた食用油ろ過装置メーカーの経営が傾いた時、「自分も開発に携わったオンリーワンの技術が引き継がれずに失うわけにはいかない」と技術に関する権利を買い取って

20年前に設立された。ろ過装置は食品製造時に使う油をろ過し再利用できるようにしたもので、大手即席めんメーカーを中心に取引先を増やしていったほか、切削油など工業用にも用途を広げていった。

真空フライヤーは前の会社から食用油ろ過とともに買い取ったもう一つの技術だった。国内には他にも数社真空フライヤーメーカーがあるが、食用油ろ過装置の技術を生かし、油を使う量を減らしているほか、遠心分離を行い油が極力野菜や果物に残らないようにすることで健康志向のニーズにも応えていることが同社の強みだ。

しばらく日の目を見ることはなかったが、10年ほど前のある大手食品会社とともにチップスを大量生産できる真空フライヤーを共同開発したことが再浮上のきっかけに。そのフライヤーが得意先の即席めんメーカーにインスタントラーメンのかやく製造用として採用され、受注第1号となった。

さらに後押しとなったのが、農水産物を加工して流通させる6次産業化の流れだった。鯛氏も「廃棄される規格外の農作物をチップスとして商品化できれば、廃棄物を削減できるだけでなく収益も生み出せる」と中小企業でも導入しやすいコンパクトなプラントを開発。全国都道府県の工業試験場などで導入が進みつつある。

高品質のリンゴを使い話題性のある商品を開発している青森県弘前市の食品会社は「新鮮さが表現できている」と感激し、すぐに機械の購入を決めた。また、野菜のカット工場を手がける九州の会社も真空フライチップに参入し事業を大きく広げている。最近では食品業界以外からの参入も多く、半導体関連企業が相談に来た際には、工場のレイアウトなど事業の立ち上げからコ

ンサルティングを行っている。

技術普及のための労力は惜しまない。家庭のコンセントにつながることで、200万円以下で購入できる簡易版の装置を新たに開発するとともに、真空フライのメリットを知ってもらうための理論的な裏づけも必要、と兵庫県立大学との共同研究で、常圧フライ食品より「風味がよく、食感が好ましい」「ビタミンC含有量が高い」「脂質酸化物が少なく酸化抑制されている」ことなどを示した論文を日本調理科学会誌で発表した。

チップス製造・販売事業で新会社

同社は機械メーカーとして兵庫県・神戸市と6次産業化の農工商連携取り組みも進め、兵庫県産の丹波黒大豆や神戸市産のイチゴ、イチジクや太秋柿などの真空フライ商品を開発し、神戸市内のホテルや道の駅、JA六甲のめぐみなどで販売している。今年度内には新たにチップス製造・販売事業の新会社を設立する予定で、真空フライヤーを活用したビジネスの可能性を自ら実証してみせようとしている。

同社の周囲にはのどかな田園、畑が広がる。近隣の農地を借り、週末には農業をできるだけ使わない稲作、畑作を実践している。栄養士の資格も持つ鯛氏。事業を続ける根底には「体に、健康にいいものを口にしてほしい」という強い思いが貫かれている。

DATA

株式会社アトラステクノサービス
代表取締役 鯛 かおる
事業内容：食品用・工業用油ろ過装置、
真空フライヤーの製造・販売
所在地：神戸市西区神出町広谷407-2
電話：078-965-3119
<http://www.atlasts.co.jp/>