

中小機構 レポート ②

「地域資源活用」を通じて新事業展開を支援！！

(独) 中小企業基盤整備機構中国本部 連携推進課課長代理 森安 輝

中小企業者等が策定する事業計画が、法律に基づく認定を受けることで、中小企業者等はさまざまな支援策を利用することができる国の制度（法律認定）があり、中小機構中国本部では、この認定を目指す中小企業者等の支援をしている。

今回は、「新連携」「地域資源活用」「農商工連携」と3つある法認定制度のうち、「地域資源活用」の認定を、2017年2月に受けて新事業に取り組んでいる会社、H・R（本社＝広島市中区八丁堀12-3、呉事業所＝呉市豊町大長5992-86）の事例を紹介する。

この事業の特徴は、「蒸留から製品化まで使用するのは地元の柑橘と水のみ」という徹底した生産地志向と「水蒸気蒸留法」によって高品質商品を実現したことと、この取り組みを体験型観光に組み入れ、産地ブランドの発信力強化に寄与している点にある。

1) 原材料と製法と現地生産にこだわり高品質オイルを商品化

この事業で生産されるエッセンシャルオイル（ネロリ）の製法の特徴は大きく2つ。「1つの柑橘を余すところなく使い切る原料加工」と「水蒸気蒸留法」である。

まず、「1つの柑橘を余すところなく使い切る原料加工」では、丸ごと果実の状態から外果皮の部分だけの手剥ぎを行い、雑成分の混入を防いでいる。この効果は、果皮と果実をきれいに分けることで、品質の劣化を抑えるだけでなく、果実の部分は他にも使用できるようになり、仕入れ値を下げることなく、事業収益性を高めることにつながっている。

もうひとつの「水蒸気蒸留法」は、水を使って精油原料を温め水蒸気化し、それを冷却させることで精油を抽出する方法で、柑橘に最適な温度・時間を何度も検証することで確立した柑橘本来の香りを楽しめる蒸留方法だ。レモンなど柑橘系の精油は、紫外線に当たると皮膚にダメージを与える光毒性が発生する難点があったが、同社の水蒸気蒸留法で抽出された精油には、この光毒性がほとんど発生しない等の特徴がある。

2) 体験型観光と原産地ブランドの発信

この事業では、現地に蒸留装置を設置した精油工場を生かして、現地の柑橘畑から原料を収穫し、蒸留体験まで行う体験プログラムや、併設するカフェで柑橘の香りと味を楽しむイベント等を企画しており、首都圏等に多く存在するこうしたエッセンシャルオイルのコアな愛好家を通じて、産地ブランドの発信を目指している。



商品化した、ネロリの島のエッセンシャルオイル



ネロリの島のレモン



ネロリの島のロゴ