

竹の有効性を実証

「グリーン」の皮をはいだから、竹がカビてしまったわ。竹細工職人が何げなくいった一言が、後にタケックス・ラボを創業する清岡久幸の耳に大きく響いた。

「そうだ、竹には物が腐るのを防ぐ効果があったんだ。清岡はハタと手を打った。昔の人は竹の皮に包んでにぎりめしを持ち運んだ。竹職人は水虫になりにくい。古来のさまざま言い伝えが、彼女の脳裏をよぎる。「天然素材である竹

の成分を生かして、食べ物方が腐るのを防ぐ安全な食品添加物を作れるかもしれない」。清岡にとってこれが食品添加物研究を始めるきっかけとなった。

ヒントは番組

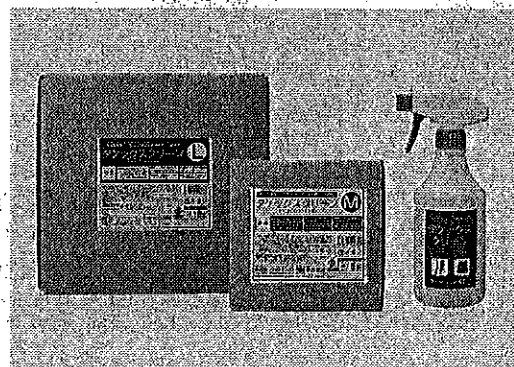
思いついたのはよいが、どうすれば食品添加物を作るのか。研究を始めた82

年当時、清岡は家で竹の民芸品店を手伝う程度で、とくに学校などへは通っていませんでした。

ヒントとなったのはテレビ番組だった。梅酒の造り

方の特集で、アルコールで梅の有効成分を抽出している。見よう見まねで清岡も竹の表皮から成分を抽出。それを肉や魚などに塗って、何も塗らなかつたものと比較した。

すると塗つたものの方が、明らかに腐敗速度が遅い。実家の台所で研究に取り組みながら、清岡は確かな手ごたえを感じていた。



タケガードを進化させた食品添加物「タケックスクリーン」

0157に効果
96年。病原性大腸菌の0157が堺市で流行し、大量の食中毒患者が発生した。当時、清岡は大阪市立大学に孟宗竹抽出物の試験を委託していた。

研究活動は順調に進んだ。しかし、食品添加物が完成するめどはつかなかつた。清岡は竹の有効成分を使用した消臭剤や脱臭剤などの雑貨品を売って、研究

を進めた。大阪市立大学医学部細菌学教室との共同研究で、孟宗竹抽出物が0157を含む18種類の細菌に有効であることが確認された。

これにより一躍、孟宗竹の抽出物が注目され、周囲から強力な後押しを得られることとなった。大阪市立大学以外にも北里大学や保健所職員の指導を受け、同年には念願の食品添加物「タケガード」発売を実現した。

● 竹林を知り尽くした研究者

勝つ

タケックス・ラボ

細菌18種に有効、製品化加速

共同研究開始

台所研究所にも限界を感じていたころ、清岡は主治医に、自分を取り組む研究内容を伝えた。そこで北里

台所研究所にも限界を感じていたころ、清岡は主治医に、自分を取り組む研究内容を伝えた。そこで北里大学公衆衛生学部の研究室を紹介された。84年には同

世代の学生たちと混じりな開発費を稼いだ。から、共同研究を始めた。87年に日本防衛防衛学会

「すぐに頂上になどり着ける」と思っていた。でも、登っても登っても新たな山が現れた。清岡は当時の開発の苦労を振り返る。食品添加物開発への壁を感じていたころ、清岡の研究を後押しする事件が起こった。

「タケガード」発売を実現した。(敬称略)