

合同会社 科研E&BCバイオサイクル研究所

代表 久米 秀 さん・副所長 久米 迪子 さん（日出町商工会）

合同会社 科研E&BCバイオサイクル研究所について



副所長
くめ ゆうこ
久米 迪子さん

代表
くめ しげる
久米 秀さん

<http://www.ctb.ne.jp/~biocycle/>

先代でもある父の影響で研究の世界に飛び込み、九州大学で「農学博士」として菌の研究を進めてきました。現在は、オリジナルの微生物群BC菌を使った農業用微生物資材（BC細菌群菌液）の販売を通じて、土壌の改良、生ごみ消臭、コンポストの構築、畜産環境の改善を行うほか、ワインメーカーや物流メーカー、造船所など、その時々でご縁をいただく企業の技術顧問として活動しています。

当社の副所長でもある娘・迪子も「医学博士」としての経験を有しており、父・私・娘と3代続く博士一家として無限大の可能性を秘めた菌の研究を進める中で、これまで培った技術力を生かし、人々の健康に寄与する商品をつくろうと一念発起。昨年10月に麹菌と乳酸菌入りの新商品を完成させるに至りました。

商工会との取組について

商工会には、日出町に移り住んだ際に入会しました。事業者同士の横のつながりができないか、と思ったのがきっかけです。ここ最近では、担当の西村指導員に補助金申請の相談に乗っていただき、持続化補助金を活用した機材の導入・新商品開発を進めることができました。

少し前から商品開発には乗り出していましたが、本格的に着手したのは持続化補助金のおかげです。専門家派遣を活用し、中小企業診断士の先生と事業計画を作成することにより道筋が明確になり、商品販売にまでこぎつけることができました。ここからは販路開拓を行っていき、さらに多くの方に商品を届けられるよう頑張ります。



研究用書庫



開発段階の商品



持続化補助金にて導入した機材

持続化補助金とは

持続化補助金とはインボイス、賃金引上げ、働き方改革や被用者保険の適用拡大（小規模事業者が直面する制度変更 それらに基づいて行う販路開拓の取組み等の経費、経営計画を作成し、等に対応するため）導入等。の一部を補助するものです。

https://www.shokokai.or.jp/jizokuka_r1h/

新商品について

最初は、「甘酒を乳酸発酵させたら、さらに健康や美容によいものができるのでは？」という先代の一言がきっかけでした。そこで試しに日本人のカラダに合うと言われている植物性の乳酸菌で甘酒を発酵させてみたのですが、予想以上に美味しくて！本格的に商品開発に乗り出すことにしました。

商品化にあたって、「甘酒は良いと聞くけど香りが苦手」「忙しくて野菜や栄養が不足しがち」といった消費者の悩みも解消するべく、麹菌と乳酸菌を使った“野菜の甘酒”という方向性でチャレンジすることに。水分量や発酵時間を変えるなど、数々の研究開発を重ねた結果、最もおいしく日持ちもする状態を“完全無添加”で実現することに成功しました。

地元野菜を地獄蒸し窯で蒸してからピューレ状にし、ワインづくりで使用する当社オリジナルの植物性乳酸菌と麹菌を入れた大分メイドな新商品「野菜の甘酒 発酵ピューレ」は、とろっとした口当たりと優しい甘さが特徴。甘酒特有の香りがなく、毎日続けられる飲みやすさが魅力です。

日出町の特産品でもある「かぼちゃ」を使用した発酵ピューレ。原料がかぼちゃ・さつまいも・米麹・植物性乳酸菌のみという、国産完全無添加の製品です。

麹菌と乳酸菌の力で人体の生理作用に不可欠なビタミン類の生成や消化器系バランスの改善が期待できます。また、お子さんや高齢の方にも安心して口にしていだけますし、腸内環境を整えることで、便通の改善や美肌効果、免疫アップなども期待できます。味は美味しいのに規格外となってしまった野菜を使用することで廃棄食材を減らす、地球にやさしいビジネスモデルなのもこの商品の特徴です。続けやすいよう、毎日大匙2杯で菌活（腸活）できるのもポイントです。焼酎と割って飲んだり、お塩やオリーブオイルと合わせてドレッシングにしたりするのもおすすめです。「おにぎりを1個食べるよりこの商品を食べてほしい」と思えるくらいの自信作ですので、幅広い世代の方にご愛飲いただきたいです。

新商品「野菜の甘酒発酵ピューレ」

（原材料）カボチャ、サツマイモ、米麹、植物性乳酸菌

（内容量）180ml

（栄養成分表示:100gあたり）熱量101kcal、タンパク質1.8g、脂質0.4g、炭水化物22.6g、食塩相当量0.01g

（保存法）室温保存、開封後冷蔵

（販売価格）756円 税込 ※個数に関わらず送料全国一律1,000円



今後の目標や展望について

今後、「野菜の甘酒発酵ピューレ」はカボチャだけでなく、トマトやサトイモといった別の野菜でもシリーズ展開していきたいと考えています。また、ほかにはない取り組みですので、「経営革新」にもチャレンジし、「菌のちから」で人々の健やかな暮らしをサポートするのはもちろん、地域や社会にも貢献していきたいです！

経営革新補助金とは

大分県が経営環境の変化に即応して、経営課題にチャレンジする中小企業の経営革新を支援し、中小企業者の方が作成した「経営革新計画（3年～8年のビジネスプラン）」に対して承認を行うものです。

<https://www.pref.oita.jp/soshiki/14040/keieieikakusinnnsiennseidonogaiyou.html>