

# サラヤ株式会社



企業レポート

下村 国夫\*

## 1. 会社概要

創業	昭和27年4月
設立	昭和34年2月
資本金	4,500万円
代表者	代表取締役 社長 更家 章太
従業員	530名
売上高	70億円

### 主要製品

- 1) 産業衛生, 公衆衛生関連商品 (手洗い用薬用石鹼液とその点滴容器, 自動うがい器とうがい薬, 自動手指消毒器など)。
- 2) 食品衛生関連商品 (各種洗浄剤, 除菌剤など)。
- 3) 医療関連商品 (手指消毒剤, 自動手指消毒器, 医療用器械・器具消毒剤など)。
- 4) 一般流通商品 (台所用洗剤, シャンプーなど)。

## 2. 創業と沿革

戦後間もない昭和27年, 手洗い用薬用石鹼液とその点滴容器の開発, 試作が開始され, 産業衛生, 食品衛生, 公衆衛生等の分野へ提供されたのが, 事業の第一歩です。ついで, ペダルを踏むと内蔵する薬液タンクから, 水道水により, 自動的に希釈されたうがい薬が噴出する自動うがい器とうがい薬が戦列に加わり, この「うがい」と「手洗い」を原点として, 事業の多角化と展開を進め, 現在に至っております。

微生物制御の観点から捉えれば, 「洗浄と殺菌」が社業そのものであり, 微生物学的清浄度を達成するために, トータル・サニテーション

\* 下村 国夫 (Kunio SHIMOMURA), サラヤ株式会社, 常務取締役

をプロセスとする清潔な環境づくり, 清潔なライフの創造が, 目標として意図するところであると申せましょう。

以下に, 各分野別に, ナウい話題をご紹介します。



写真1

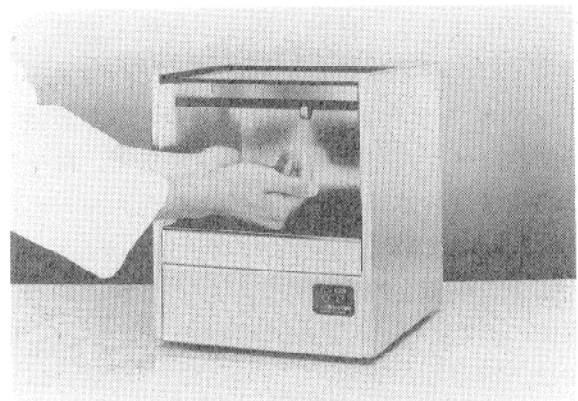


写真2

## 3. 食品衛生

国内の全食品の総売上高は35兆円 (平成2年度, 生鮮～加工食品) に達し, グルメ時代を謳歌して多彩に展開する食品産業の豊かさは裏腹に, その衛生状態をいかに確保するか?

が身近で、切実な問題として登場してきます。

例年、約1,000件の食中毒が発生し、患者数3～4万人に達し、致死例もみられるが、最近では、大量生産、大量流通、大量消費を反映し、食中毒もその規模が大型化する傾向にあります。さらに、微生物学の進歩により、腸炎ビブリオとコレラ菌、病原大腸菌（腸炎起因性）と志賀型赤痢菌の毒素が同一であることが明確にされ（感染量には一応の差はあるとしても）、食中毒菌と病原菌との区別がなくなるなど、受け取り方によっては、ショッキングな事実も明らかにされています。

明治33年（1900年）、法律第15号「飲食物取締法」から出発し、「食品衛生法」を経て推移してきた行政においても、90年間等閑に付せられてきた食鳥（鶏など3種類）の取り扱いについて、ト殺から販売まで、衛生基準が制定され、来春から実施に移されます。現在の食鳥の細菌汚染はひどい状態で、関係者のデータによると、鶏ト体についてのその検出率は、サルモネラ60～80%、カンピロバクター30～60%、ブドウ球菌50～70%と、ほとんどの個体が汚染されており、飼料の段階で、すでに汚染されているとの指摘もあります。

このような実情に対し、スーパーマーケットのバックヤード、食品工場（弁当、惣菜など）などを対象とし、建物、施設、機械・器具、容器類など全般の微生物制御について、サンテーション・マニュアルをつくり、「洗浄と殺菌」のプロセスと薬剤とを供給し、絶えず、微生物学的清浄度の水準を維持するようシステムの改善を実施しています。

細菌の培養と同定、除菌処理と計数、増殖予測値の設定など、いわゆる殺菌工学的領域の研究は、細菌学、薬学、バイオ関連、食品材料など広汎な領域との接点をもつ、学際的色彩の濃厚なものほとんどで、複雑な環境における微生物制御技術として、効果的に寄与するものと期待されます。

#### 4. 医療 関連

病院には重症で免疫力の低下している患者が多数収容されている反面、抗生物質の多用に原

因する各種耐性菌の出現は、院内感染症の多発化傾向を助長していると指摘されています。たとえば、術後感染をみても、尿路感染、創傷感染、呼吸器感染の三大感染症の合計が10%を超える例も報告され、医療費高騰の原因となるばかりか、ときとして敗血症など致死につながるなど、重大化の様相を呈することが懸念されており

ます。本来、消毒・殺菌の分野の研究は、比較的地味な領域の仕事であるが、医療行為の基礎技術で、大学病院中央手術部関係者などにより、多角的、展開的に検討が進められ、最近、この領域の重要性が認識され、比重が高くなってきて

おります。従来から、とかく付随する問題点が多いと批判されてきた貯留式ベースン法（洗面器へ薬剤の水溶液を入れる方式）手洗いに代わる、きわめて殺菌・消毒効率のよい速乾性消毒剤と手指自動消毒器との組み合わせを開発し、医療分野へ提供しております。

細菌群による薬剤耐性の獲得が、遺伝的要因に支配されるのか、プラスミドが関与しているのか、などの議論はさておき、これら耐性菌との係り合いは、この領域における永遠の課題であります。今回、アルコールを溶剤とし、殺菌主剤と殺菌力増強剤の相乗系消毒剤を開発しましたが、スプレー型の自動手指消毒器と組み合わせたプロセスは、院内感染防止対策の一つとして、アクティブに寄与するものと予想されます。

#### 5. 一般流通商品

昭和55年から、「洗浄」の延長として、“ヤシノミ洗剤”のブランドで台所用液体洗剤を市販しており、昨今は都市圏中心に普及し、“手荒れしない洗剤”としての定評を頂戴しております。

これは、台所用洗剤開発の基本思想として、①天然系（ヤシ油）原料にのみ依存する、②手肌を痛めない、手荒れしない、の2点を中心として検討を加え、完成させたもので、その後も一貫してこの姿勢を堅持しており、この基本思想はその他の製品にも及んでおります。

洗剤屋の立場からすると、洗剤自身の洗浄力を高めることは、それほどむづかしい問題ではありません。油汚れなどに対する洗浄力を強めると、当然のことながら、皮膚上の皮脂も除去され、皮膚タンパクの変性への影響も増大します。したがって、洗浄力が強く、しかも手肌にやさしい、という二律背反の原則の典型例のような課題に対し、いかにバランスよくまとめるかが要点となりましょう。原理的な見方から、皮膚タンパクのペプチド結合をブロックしたり、

洗剤成分分子の接近からガードするなどの試みも工夫されています。

ヤシ油、パーム油（同核油を含む）など天然資源に依存することは、効率よく光合成が進行する赤道近辺の植物資源を原料とし、高度の石油化学的プロセスを駆使して洗剤成分をつくり上げることを意味します。いわば、再生可能な植物資源の有効利用で、バイオ・マスとして見ることができ、炭素資源のリサイクル過程に乗っているともしえましょう。

