



# サラヤ株式会社

下村 国夫\*

## 1. 会社概要

名称：サラヤ株式会社（他に販売会社として東京サラヤ株式会社を保有）  
設立：昭和27年4月前身の三恵薬糧を設立  
昭和34年4月 サラヤ(株)を設立  
資本金：4,500万円  
代表者：代表取締役 社長 更家章太  
本社：大阪市東住吉区湯里2-2-8  
事業所：全国に14営業所（東京サラヤ(株)を含む）、研究所・工場（大阪府柏原市）ほか  
売上高：年商110億円（平成8年10月見込）  
従業員 680名（東京サラヤ(株)を含む）

## 2. 会社の沿革

昭和27年の赤痢患者の大量発生（厚生省統計では111,709人）の年にサラヤ(株)の前身が設立され、これらの伝染病の試練を受けてきた大手事業場の職場からの要望に応える形で、手を洗うと殺菌・消毒ができる「手洗い石鹼液」とこの石鹼液の「ディスペンサー(点滴容器)」とを開発し、全国的に労働衛生、学校衛生、食品衛生などの分野に対し、手洗い運動を啓発・推進し、普及させることに成功しました。

この「手洗い石鹼液」は、ヤシ油を原料としてカリウム塩とすることで、安定な液体石鹼を

製造することに成功したもので、この商品名『シュボネット石鹼液』は、全国の自治体の指定商品にまで成長し、今や「手洗い石鹼液」の代名詞として通用しています。

さらに、昭和40年ペダルを踏むと自動的に水道水により希釈された「うがい薬」が流出する「自動うがい器」を開発・試作し、官公庁、事業場、学校などに、唯一のユニークな機器として受け入れられ、公衆衛生分野で必須の衛生機器として、現在、数万台の商品名『コロロ自動うがい器』が感冒の予防、汚染空気対策、口臭の抑制など口腔衛生の領域で活躍しております。このように、『シャボネット石鹼液』と『コロロ自動うがい器』・『うがい薬コロロ』を事業の原点として、展開を計り、今日に至っております。

## 3. 製造している製品群

品目別にみると、数100に及ぶ製品群を生産・販売していますが、これらを市場別に分類すると、つぎのように4分野に整理されます：

- 1) 一般消費者向製品  
台所用洗剤、手洗い石鹼（一般用）、シャンプー、ボディーシャンプーなど
- 2) 食品衛生向製品  
食品衛生向の薬剤と機器類：各ナショナルスーパー、中小スーパーの生鮮食品取扱いのバックヤード、スーパーへ納入の食品工場、外食産業など向けの洗浄剤、除菌剤、漂白剤などの薬剤と機器類（ディスペンサー）
- 3) 産業衛生向製品  
各種産業衛生、公衆衛生向の薬剤と機器類：官公庁、事業場、学校、福祉施設向の手洗い石鹼液、うがい器とうがい薬、自動手指



\*Kunio SHIMOMURA  
現在、サラヤ株式会社  
常務取締役  
TEL 06-706-6226  
FAX 06-797-0033

消毒器と速乾性消毒剤など

#### 4) 医療関係向製品

病院向の院内感染対策用の自動手指消毒器、自動手洗い設備、速乾性消毒剤、手洗い石鹸など

なお、この1)～4)の各製品のうち、特徴的なものについて以下に紹介したいと思います：

### 3.1 ヤシノミ洗剤の開発

昭和54年、自然派のサラヤを標榜する典型として、『ヤシノミ洗剤』を開発・発売に踏み切りました。当時は、石油化学の全盛時代で、安価な石油系の誘導品の洗剤が市場に氾濫し、いきおい、排水公害その他の問題が多発する傾向にありました。この『ヤシノミ洗剤』はあくまで自然の原料—ヤシ油から出発する高級脂肪酸、高級アルコールのみを使用する—という“自然派のこだわり”を表現した製品で、すぐれた洗浄性能のほか、とくに手荒れしない肌へのやさしさを強調した洗剤で、今日の植物系台所用洗剤のブームの先鞭をつけたものと評価されています。

洗剤成分の構造設計の段階で、とくに皮膚への界面活性剤の接近と吸着をできるだけ減少させ、皮膚タンパクの変性を可能な限り少なくするとの基本的な考え方に立って検討した結果、『ヤシノミ洗剤』が生まれました。これは、消費者の皆様のみならず、皮膚科の医師からも、手荒れの少ない台所用洗剤との定評を頂戴し都市部地域において、とくに安定した人気を獲得して順調に発展しております。

“台所用洗剤を使用すると手荒れする”という既成の事実挑戦し、手荒れの発症の機序を徹底的に研究し、“皮膚科学—洗浄理論”を組み合わせて検討した結果の作品が『ヤシノミ洗剤』で、換言すれば“手荒れしない洗剤の開発”という思想の一端を凝縮させたもので、今後も理想に近い究極の洗剤づくりに夢をかけて挑戦していきたいと意図しております。

### 3.2 食品衛生システムの開発

わが国の生鮮食品の供給は、ほとんどナショナル・スーパーよび中小スーパー形式の流通部門で占められ、大量生産、大量流通、大量供給の時代を迎え—いかにして食中毒を防止し、

安全な食品を提供していくか？この課題が、今日ほど切実かつ緊急なものとして重要視されたことはなく、微生物学的清潔度がスーパーの死命を制する時代でもであるとされています。

この課題に対しあらゆる角度から検討を加え、汚染の度合いに対応した洗浄剤、除菌剤の開発、食品製造用各種機器類に最適の洗浄・除菌システムの構成と適用、食品工場内の汚染区域～清潔区域別のサンテーション・マニュアルの確立を総合的に推進し、10種類に及ぶ薬剤を開発して、トータル・サンテーションのシステムを完成しました。

このシステムを全国的に大手スーパー、中小スーパー、スーパーへの納入食品工場、外食産業、各種のケータリング産業などの分野への普及と浸透を計り、ようやく、トータル・サンテーションが基幹的な衛生管理手法として、理解され定着してきました。このシステムの円滑な適用を助言し、目的とする微生物学的清潔度を保全し監視するために、食品衛生インストラクター制度を創設して補完しています。現在、30名近いインストラクター(全員女性、ほとんどが管理栄養士または栄養士)が活動し、日常的に食品施設を巡回し、細菌検査などを定常的に実施し、問題点の指摘、改善策の提案など Task Force として活躍していますが、すでに約8年を経過して実績を積み重ね、ユーザーの信頼を獲得し、活動範囲もますます拡大しています。

もちろん、最近では国際的な関連も含めて、HACCPを導入する食品関連施設も増える傾向にあるので、むしろ積極的に微生物汚染の源泉を検索して消去する方向の活動が中心となっています。

### 3.3 自動手指消毒器と速乾性消毒剤の開発

病院など医療施設では、洗面器状ボール(ペーソン)へ薬液を入れ、これに手指を浸漬して擦り洗いする「ペーソン法」が古くから実施されていますが、近年、交差汚染の問題などが指摘されています。

そこで、ブースに手をいれると自動的に薬液が霧状に噴射される自動手指消毒器を開発し、同時に速乾性消毒剤『ヒビスコール』を開発し、両者を併用することにより、きわめて簡単に数

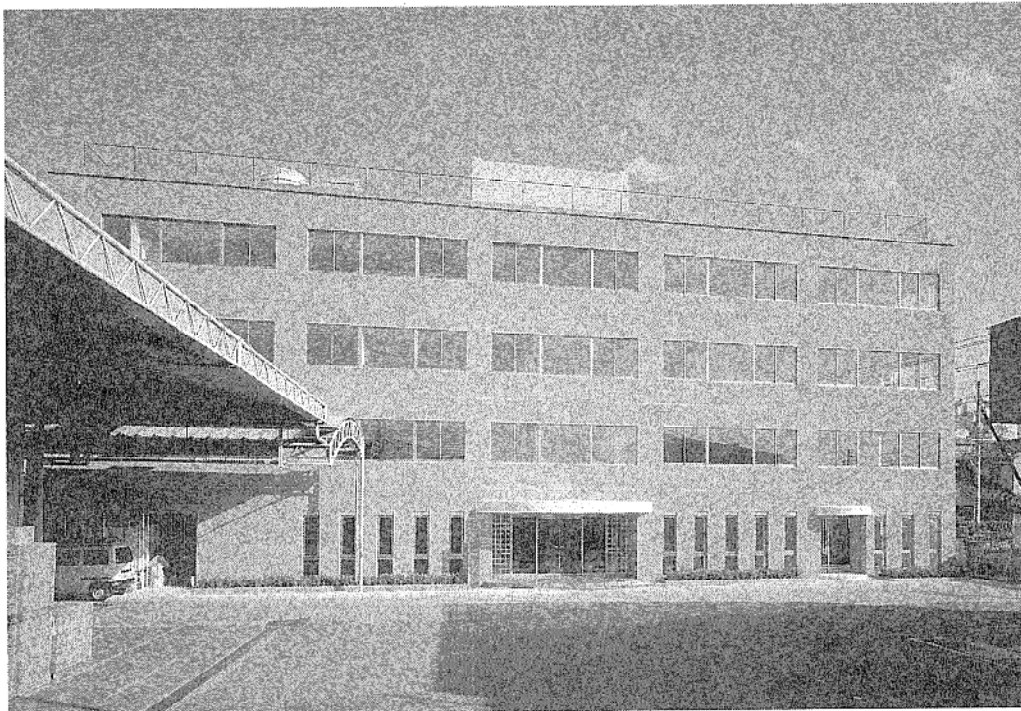
秒程度手指に薬剤を噴射したのち、擦り合わせるにより完全に手指を消毒できる画期的方式を確立しました。この方法は、数年を経て「ベースン法」に代わる革新的プロセスとして位置づけられ、MRSA 対策などに威力を発揮したと評されています。

この速乾性消毒剤『ヒビスコール』（殺菌剤クロルヘキシジンとエモリエント剤のアルコール溶液）開発に当たっては、皮膚荒れの開始機序としてのアルコールの変性効果をいかに緩和し、エモリエント剤の本来の、皮膚柔軟効果以外の生理作用に注目し検索を続け、殺菌剤の殺菌活性を阻害することなく、むしろその殺菌活性との相乗的作用の期待できる製剤の完成を目的として、研究を進めた過程において『ヒビスコール』が創り出されました。この『ヒビスコール』は、頻回の使用においても手荒れが少なく、きわめて持続的な殺菌効果を示すことから、全国の医療機関に普及し各医療現場で賞用されています。

### 3.4 今後の研究開発の指向

研究開発の分野について触れると、メカニカル、デザイン関係はそれぞれの機能別に展開していますが、所員約30名を擁するバイオケミカル研究所においては、安全でエコロジカルな商品群の開発に注力しています。すなわち、環境をクリーンに保ち、清潔で文化的なライフ・スタイルをつくりあげるために、積極的に寄与するモノづくりに徹しており、長年のお家芸である予防衛生全般の推進に努力するとともに、明日の健康づくりに貢献する分野へ積極的に取り組んでおります。

すでに、実際的に0カロリーの甘味料を試作・販売し好評を博していますが、さらに一步を進めて、高脂血症の改善などを目的とする健康食品・特定保健食品の領域にも参入し、免疫の強化などに役立つ商品群の開発も視野に入れており、また遺伝子工学の延長の製品群を、予防衛生、環境保全などの領域に実用化したいものと希望しております。



バイオケミカル研究所