

天野エンザイムの動き

～ 日本の伝統技術の利用を世界へ ～

谷 巨 和*

企業レポート

The Activities of Amano Enzyme Co., Ltd.

Key Words : Amano Enzyme manufacturing China, Enzyme Wave,
Symposium on Enzyme Applications

1. はじめに

産業用酵素と一口に言っても、起源としては、大きく動物、植物、微生物由来に分かれます。微生物の中でも、カビ、酵母、細菌の違いによって、それぞれ特徴ある酵素が生産され、また、培養法の違い(固体培養、液体培養)によっても、酵素バランスの異なる特徴のある酵素製剤が生産されます。

その市場・用途に目を向けますと、世界の産業用酵素市場は、ここ数年7～8%の拡大をしており、2008年、4,000億円を超えたとされています。酵素の世界市場は、洗剤用途が今なお大きな比率を占めていますが、国内市場では食品用途が最も大きな市場となっています。また、用途の広がりと共に酵素の世界での需要地域も拡大しており、顧客要望として、酵素機能のみならず、その製剤の品質、価格、納期、情報、技術支援などのサービス等が求められ、その要望に迅速に対応する体制作りが必要となってきています。

近年の激しい環境変化に対応し、「Specialty Enzyme Producer」としての当社の顧客満足向上・社会貢献への取組みを、2000年以降を中心に紹介します。

2. 社名変更後の動き

1948年に天野製薬(株)設立以降、2000年に天

野エンザイムに社名変更するまで、生産工場3拠点(西春工場、名古屋工場、養老工場、)と米国販売拠点(Amano Enzyme USA)、ヨーロッパ販売拠点(Amano Enzyme Europe)を設立し、動物由来酵素の国内生産拠点として静岡生化学をグループ会社に加え、着実に販売量、販売地域を伸ばしてまいりました。

2000年以降は、急激な社会変化に対応すべく、2000年スペシャリティー酵素の開発拠点である岐阜研究所を開設、2001年には優れた液体培養技術を持つ大和化成(滋賀県)をグループ会社に加え、2003年に中国進出の足掛りとして上海事務所開設、2006年に中国販売拠点であるAmano Enzyme China開設、2006年には動物由来酵素の海外生産拠点として、メキシコIGM社を取得(2007年Amano Enzyme Mexico)しました。これらの急速な動きは、先述した起源の異なるスペシャリティーな酵素製剤をタイムリーに望まれる地域に供給するための生産体制を整えるためのものです。そして、2009年8月には、中国江蘇省にAmano Enzyme manufacturing(China)Ltd.を設立しました。今後大きな成長が見込まれる中国の産業用酵素市場のニーズにあわ



* Hirokazu TANI

1960年6月生
大阪大学 工学部 発酵工学科 (1985年)
現在、天野エンザイム株式会社 マーケティング推進室 営業推進チーム チームリーダー
TEL : 052-211-3032
FAX : 052-211-3054
E-mail : hirokazu_tani@amano-enzyme.ne.jp



Amano Enzyme manufacturing (China) Ltd.

せた酵素製品の現地製造を行なうためであります。これにより現在では、天野グループ全体で、国内生産拠点5ヶ所、海外生産拠点2ヶ所、海外販売拠点3ヶ所で活動していることとなりました。

3. 社会貢献活動

(1) 酵素応用シンポジウム

当社は、企業理念としまして、「酵素を通して新しい価値を創生し、社会に貢献します」を掲げております。その活動の一環として、2000年より、酵素利用の振興に貢献することを願い酵素応用シンポジウムの開催を始めました。このシンポジウムでは毎年、応募頂いた多数の研究テーマから研究奨励賞を厳選し、その受賞者に講演をしていただいております。研究奨励賞は、産業界に影響を与える可能性の高い酵素の応用研究及び産業界での応用の可能性のある基礎的な酵素研究に贈呈されます。2009年6月には、第10回の記念大会を盛況の中、無事終え



第10回酵素応用シンポジウム



名古屋めしを取り入れた懇親会

ることができました。記念大会では、実用化に至った研究課題への特別表彰、特別講演、地元名古屋の食文化紹介としての名古屋めし(味噌カツ、きしめん、手羽先、助六寿し)を取り入れた懇親会等も企画しました。今後も、ご参加頂いた方々に満足頂くべく、工夫、努力を重ねて参りますので、皆様方のご参加をお待ちしております。(次回開催予定日: 2010年6月11日(金))

(2) Enzyme Wave 誌の発行

日本の酵素業界の先頭に立って情報を発信し、酵素業界の発展に貢献することを目的に2001年より発刊を開始しました。近年は、技術、研究レポートに加え、中部地域の話、天野グループ会社の紹介、業界情報等を織り交ぜての情報発信をしております。

(3) 酵素資料室

2010年6月に設立予定で準備を進めております。設立のコンセプトとしましては、酵素の発見から始まる酵素利用の歴史を包括的に知っていただくことです。具体的には、酵素および酵素利用に関連する古い歴史的な資料・書物等を公開する。酵素および酵素利用の歴史的発展の軌跡を示す貴重な資料やパネルの展示をする。酵素に関する理解の支援や普及コーナーなどを設置する。を実現すべく準備を進めております。

これらの準備活動は、酵素を熟知した天野エンザイムOBの方々のお力を借りて着々と進められており、思いのこもった資料室が設立されるものと確信しております。公開をご期待下さい。

4. おわりに

日本酒、醤油、味噌は、古くから微生物の力を借りて製造され、人々の食生活に寄与してきました。これらの製品では、原料、製法の微妙な違いにより、微妙な味の違いが生まれ、それが独自の味となり、その地方の人々に受け入れられ、その技術は伝統として受け継がれてきています。この原料素材を活かす技術の主役はまさしく酵素によるものです。このような日本の伝統技術により、新しい価値を生み出すお手伝いをするのが当社の役割であることを認識し、ますますお客様に喜ばれる企業活動を展開したいと考えております。