



「くまレッド」を使用している農家の皆さんと。起業当初から応援してくれているそう

「将来は蔵元で働きたい」と思つて、ましたと話す古賀碧さん。大学発ベンチャー企業「Ciamo」を2018年に立ち上げ、焼酎かすを利用した光合成細菌培養キット「くまレッド」の研究開発と販売を行っています。古賀さんの出身地である球磨郡あさぎり町は、世界貿易機関(WTO)により产地呼称が認められた本格焼酎ブランド「球磨焼酎」の蔵元が点在する町の一つです。「通学路で蔵元のおじいちゃんがいさつしてくれたり、蔵へ見学に行つたり。幼い頃から酒蔵はとても身近な存在でした。何より古い蔵の雰囲気が落ち着くし、大好き」。酒蔵にはプラスコを片手に研究している人の姿もあり、次第に白衣を着た研究員に憧れを持つようになつたと幼少期を振り返ります。

熊本市内の大学へ進学し、応用生命科学を専攻。2年生の時に大学の起業部へ入部したことを機に、再び人吉球磨の酒蔵を訪れます。友人と2人で県内の地場資源を発掘して商品化するプロジェクトを立ち上げ、活動をスタート。焼酎4社の協力を得て、球磨焼酎と県産フルーツを使つた「球磨焼酎リキュール」を開発し、販売を行いました。その中で、焼酎かすが大量に出ても飼料や肥料にしか使えないため、付加価値が低いという蔵元が抱える課題に直面します。焼酎かすが、大学で研究していた光合成細菌の餌になるかもしないと、大学の先生と協力し、実験に取り掛かりました。「地域の課題解決につながる研究ができることに喜びを感じました」と目を輝かせます。研究を進める中で、焼酎かすが餌になることが実証でき、焼酎かすを活用した光合成細菌が生み出されました。光合成細菌は、光合成をしながら、作物に有害な物質も餌にする細菌です。化学肥料を減らしたい生産者が積極的に使用を広げています。「光合成細菌はもともと高価であることが課題とされていましたが、焼酎かすを使用することで、従来よりも低コストに抑えることが可能になりました。また本来の目的であつた焼酎かすの付加価値を高めることにも貢献できました」

大学発のベンチャー企業 起業部の存在に感謝

2016年から光合成細菌「くまレッド」の商品化に取り組み、2年後に友人の後藤みどりさんと2人で起業。「自分たちの今があるのは、大学の起業部と商品を必要してくれる農家の方々の存在がとても大きかった」と話します。

起業部では、プロジェクトの立ち上げや商品開発、ビジネスプランコンテスト出場などを経験。「起業部として蔵元に交渉に行き、商品化するなど、思いを地元の人々と共有して、形にしていく喜びと経験は、起業した今も役立っています」。起業の際も大学のファンドを活用。大学から会計士や司法書士を紹介され、経理や登記などの手続きに対する不安は特に感じることはなかつたといいます。

しかし販売を始めると、販路を広げるという壁に突き当たります。「1ヶ月に1個売れるかどうか」という状況がしばらく続きました。でも諦めずに農家さんを周っていたところ、勉強会に呼んでもらつたり、励ましの声を掛けられたり、農家の皆さんのおかげで広まっていきました。今では、YOUTUBEなどSNSも活用して「くまレッド」の魅力を発信。全国の農家からインターネットを通して購入があるなど、販路が広がっています。

崇城大学 SOJO アントレプレナーシップ Lab (旧名称：起業部)

古賀さんが学生時代に参加していた「SOJOアントレプレナーシップLab」は、起業に興味のある学生が集まる課外活動の場です。社会や市場のニーズを理解した上で、アイデアを創出。さらにメンバーとのディスカッションや外部のメンターからのアドバイスを通して、実現性のあるプランとして、ブラッシュアップしていきます。実際に起業を目指す場合は、学内の起業に関する審査を通過すると金銭面や経営のサポートがあり「事業を通して世の中に貢献したい」という思いをしっかりとバックアップしてくれます。



特集
女性の起業

焼酎かす活用して地元へ貢献

“夢”を事業化し 地域や農業の 課題解決へ



株式会社Ciamo 代表取締役 古賀碧さん(28)

1994年、球磨郡あさぎり町生まれ。崇城大学2年時、国内外に地方の魅力を発信したいと地場資源を商品化する事業を開始。翌年、球磨焼酎と熊本県産の果物を使つたりキュールを全国に販売。その際、焼酎かすの課題を知り、焼酎かすを利用する事業を立ち上げる。「みんなの夢AWARD in熊本」グランプリ受賞(2019年)。内閣府「女性のチャレンジ賞」受賞(2021年度)。

酒蔵に憧れた幼少期 研究通して地元の力に

近年、多様な生き方や働き方を実現する一つの手段として「女性の起業」が注目されています。國も女性活躍を加速させ、女性の視点を生かした新たな需要の掘り起こしや雇用の創出につなげようと、積極的に後押しされています。今回は大学時代に学内で起業し「地場資源を活用して地域に貢献する夢」を実現した古賀碧さんに、その経緯や現状について話を聞きました。

「将来は蔵元で働きたいと思つて、ましたと話す古賀碧さん。大学発ベンチャー企業「Ciamo」を2018年に立ち上げ、焼酎かすを利用した光合成細菌培養キット「くまレッド」の研究開発と販売を行っています。古賀さんの出身地である球磨郡あさぎり町は、世界貿易機関(WTO)により产地呼称が認められた本格焼酎ブランド「球磨焼酎」の蔵元が点在する町の一つです。「通学路で蔵元のおじいちゃんがいさつしてくれたり、蔵へ見学に行つたり。幼い頃から酒蔵はとても身近な存在でした。何より古い蔵の雰囲気が落ち着くし、大好き」。酒蔵にはプラスコを片手に研究している人の姿もあり、次第に白衣を着た研究員に憧れを持つようになつたと幼少期を振り返ります。

熊本市内の大学へ進学し、応用生命科学を専攻。2年生の時に大学の起業部へ入部したことを機に、再び人吉球磨の酒蔵を訪れます。友人と2人で県内の地場資源を発掘して商品化するプロジェクトを立ち上げ、活動をスタート。焼酎4社の協力を得て、球磨焼酎リキュールを開発し、販売を行いました。その中で、焼酎かすが大量に出ても飼料や肥料にしか使えないため、付加価値が低いという蔵元が抱える課題に直面します。焼酎かすが、大学で研究していた光合成細菌の餌になるかもしないと、大学の先生と協力し、実験に取り掛かりました。「地域の課題解決につながる研究ができることに喜びを感じました」と目を輝かせます。研究を進める中で、焼酎かすが餌になることが実証でき、焼酎かすを活用した光合成細菌が生み出されました。光合成細菌は、光合成をしながら、作物に有害な物質も餌にする細菌です。化学肥料を減らしたい生産者が積極的に使用を広げています。「光合成細菌はもともと高価であることが課題とされていましたが、焼酎かすを使用することで、従来よりも低コストに抑えることが可能になりました。また本来の目的であつた焼酎かすの付加価値を高めることにも貢献できました」

プロジェクトを立ち上げ、活動をスタート。焼酎4社の協力を得て、球磨焼酎リキュールを開発し、販売を行いました。その中で、焼酎かすが大量に出ても飼料や肥料にしか使えないため、付加価値が低いという蔵元が抱える課題に直面します。焼酎かすが、大学で研究していた光合成細菌の餌になるかもしないと、大学の先生と協力し、実験に取り掛かりました。「地域の課題解決につながる研究ができることに喜びを感じました」と目を輝かせます。研究を進める中で、焼酎かすが餌になることが実証でき、焼酎かすを活用した光合成細菌が生み出されました。光合成細菌は、光合成をしながら、作物に有害な物質も餌にする細菌です。化学肥料を減らしたい生産者が積極的に使用を広げています。「光合成細菌はもともと高価であることが課題とされていましたが、焼酎かすを使用することで、従来よりも低コストに抑えることが可能になりました。また本来の目的であつた焼酎かすの付加価値を高めることにも貢献できました」



「くまレッド」を使用している農家で生育状況を調査

Ciamoで開発した光合成細菌培養キット 球磨焼酎のかすをリサイクルする施設