

酵素処理施設 今帰仁に完成

来月稼働、ピュール製造

【今帰仁】琉球エコプロジェクト（今帰仁村、安里和夫社長）の食品の加工場施設が15日、同村天底に完成した。施設は酵素を使って植物の細胞壁を分解する「酵素処理単細胞化」という手法でピュールを製造す

開稼働

まで500キロ

影剤や液晶パネルの偏光フィルム、医薬品などさまざまな分野で活用されている。稼働が始まったブコー

る。同様の技術を用いた商業生産は国内初で、ことし12月に本格稼働を予定する。

「酵素」は植物の細胞自体は破壊しないため栄養



琉球エコプロジェクトの加工場施設15日、今帰仁村天底

分のロスが少なく、消化吸収率の向上などの利点がある。施設ではニンジンやヨモギ、ジネンシヨなどの加工ができる。スムージーなど飲料のほか、離乳食や介護食などへも活用できる。月産約40トを見込んでい

る。施設は床面積約290平方メートルの1階建てで、酵素処理の機械などを備えている。総工費は設備費も含めて約3億円。同社は衛生管理基準HACCP（ハサップ）の取得に向けて準備を進めているという。

15日、施設で落成式典が開かれ関係者約60人が完成を祝った。安里社長は「近隣の農産物をここから県内外に発信していきたい」と意気込みを述べた。

農作物の加工場完成

県伝統作物生産組合

今帰仁 酵素処理で酸化防止

【今帰仁】県伝統作物生産事業協同組合（安里和夫理事長）は15日、今帰仁村天底に建設していた加工場施設の落成式を開いた。特殊な酵素処理技術を用いて野菜や果物の



今帰仁村天底に落成した県伝統作物生産事業協同組合の加工場施設。15日、今帰仁村天底

長は15日、今帰仁村天底に建設していた加工場施設の落成式を開いた。特殊な酵素処理技術を用いて野菜や果物の

酸化を防ぎ、食物本来の成分と味を引き出すのが特徴。12月から本格稼働し、商業化に成功すれば全国初という。

加工場施設の敷地面積は290平方メートル、単細胞化酵素処理装置や大型洗浄機などを備え、総工費は3億円。加工食材はニンジンやヨモギ、モリシガ、クーガ芋などで月40トンの生産、月の売り上げ4〜5

千万円を見込む。食品の安全・衛生管理の国際基準「HACCP（ハサップ）」の認証取得に取り組む。

安里理事長は品質向上と搾りかすなど廃棄の減少、規格外野菜の引き取りによる農家の収入向上などをあげ、「食品、化粧品の大企業も注目している。県内食材の活用を広げたい」と意気込んだ。

事務用品相次ぐ値上げ

事務用品やオフィス家具を扱うメーカーが相次いで値上げに踏み切っている。原材料費や物流費、人件費の上昇が原価を押し上げ、収益確保が難しくなっているためだ。

「企業努力のみでコスト増を吸収し、価格を維持することが困難」。プラス（東京）は12日、2019年1

月からオフィス向けのホチキスやクリップなど619品目の希望小売価格を平均約10%値上げすると発表した。物流コストや海外工場の人件費の高騰が重荷になっているという。

ナカバヤシも原油高を背景とする樹脂の価格上昇などにより、来年1月からファイルやバインダー、収納

原価増耐えられず

用品など 程度引 学童 阪市) などを オフィ げた。 大阪 上げは 以上に くるか