



赤穂化成株式会社

代表取締役社長 池上 良成 氏

伝統的な塩づくりにこだわり  
生み出した「塩」を柱に  
海水の持つ無限の可能性を追求  
広く社会貢献の実現も目指す！

## PROFILE

1943年京都市生まれ。大学卒業後、日立化成工業(株)入社し、79年に赤穂化成(株)入社。88年取締役就任、93年常務取締役就任、98年専務取締役就任、99年に代表取締役社長に就任し現在に至る。赤穂市商工会議所常議員、赤穂カンツリークラブ理事長、21世紀播磨科学技術フォーラム理事、高知大学客員教授。また、赤穂市の伝統文化である「赤穂織通」の継承活動を行っている。



本社外観

1

### 「ひょうごオンリーワン企業」に認定された感想をお聞かせください

「ひょうごオンリーワン企業」というものがあることは知っていましたが、弊社が認定されるということは、全く考えていませんでした。ですから、正直なところ、知らせを受けた時は、嬉しかったのはもちろんですが、驚きの方が大きかったです。ただ、認定のことを知れば、社員も、きっと喜んでくれることと思います。

### 「どのような事業に取り組まれてきたのでしょうか？」

1973年に発売を開始した「赤穂の天塩」が、一般的にはよく知られていると思いますが、確かに弊社の出発は塩の製造でした。忠臣蔵で名高い赤穂では古代から製塩が行われていて、弥生時代末期の土器製塩跡が確認されています。また奈良時代の756年には、一部の塩田が塩荘園として、東大寺へ寄進されています。そして1626年、赤穂藩の事業として石積の入浜式塩田の開拓が始まって以来、大規模な塩田が造られ、江戸をはじめ全国に「にがり入りの赤穂の塩」の名を駆け、また、瀬戸内十州塩田の牽引役として地位を築きました。このことから赤穂は、「十州塩田発祥の地」とも呼ばれています。その入浜式塩田の開拓の地が「赤穂東浜塩田」となり、近世には、赤穂東浜塩業組合になりました。71年の塩田整備法施行後、組合は解散し、その流れを弊社が継承して現在に至っています。

弊社はこれまで、赤穂の地域産業である製塩業をベースに「塩」「にがり」「水」を柱に、豊かな基礎技術を活かして無機ミネラルの総合メーカーとして、さまざまな事業に取り組んできました。そして現在は、これまで培ってきた

『海洋科学の開発技術』をベースに、最近のヒット商品である「熱中対策水」などの海洋深層水ミネラルを利用した製品や、製塩技術から発展した開発技術を用いて電子部品に使われる機能性素材の開発など、新事業の展開を進めています。

### 「具体的に、展開されているのはどのような事業なのでしょう？」

ミネラルの総合メーカーとして多彩な製品を、皆様にお届けしています。

具体的には、製塩技術をベースに海水から得られる無機塩類を利用した工業用・食品添加物・医薬品原料などを扱う「化成品事業」、車の塗料や・電子部品など、製品の付加価値を高める機能性素材を生み出す「機能材事業」、塩のさまざまな可能性を追求する「調味事業」、豆腐と大豆の力を最大限に引き出す「食材事業」、海洋深層水等、海のミネラルを活かした商品開発と研究を行う「健康事業」の5つの事業を手掛けています。

さらに、これまで培ってきた技術やノウハウを活かした「生命科学・再生医療」と「次世代素材」という新分野にも、新たに挑戦しています。

### 「すべての事業が海水に由来しています」

弊社の事業の源は海水に含まれている『ミネラル』です。江戸時代、この地にあった「赤穂東浜塩田」の頃から引き継がれてきた塩づくりの伝統を大切にしながら、その一方で、時代の変化に応じて、常に海水が持つ可能性に独自の視点から取り組み、確かな製品として世に送り出してきました。先ほど紹介しました5つの事業と挑戦中の2つの事業は、全て海から生み出されるミネラルに由来し



工場

2



電子顕微鏡

ています。

そして今後も、海にこだわり、常に技術を進化させながら、これからの暮らしや産業に貢献できる高品質な製品づくりに挑んでいきたいと考えています。

### 「優れた製品を生み出す独自の技術とノウハウとは？」

弊社では、常にマーケティングに基づいて新たなニーズを探っています。それらから得られた情報は、高い技術力を誇る研究・開発部門に引き継がれ、製品化が試みられます。もちろん完成するまでに、幾多の試行錯誤が繰り返されてきた結果が、生産・品質保証の分野となり高品質な製品として生み出されるわけです。長年にわたって蓄積された知識とノウハウは、高度な分析機器によって得られたデータを掛け合わせることで、市場性のあるオリジナル製品として、世の中に送り出されています。特に分析機器は重要な役割を果たすことから、日本で数台しかないような機器も導入し、製品の分析・評価・品質保証に力を注いでいます。



ガスクロマトグラフ

一製塩技術から培った技術を用いて優れた製品を生み出す体制が強みです

弊社は、それぞれの事業ごとに、営業と研究開発が一体となった選任スタッフを擁する体制をとっています。こうした体制を活かし、例えば、得意とする微粉碎技術と固結防止技術、それらに、これまで培ってきた素材の評価技術が加わることで、独自性の高い技術や製品を生み出してきました。

また、生産・品質保証にも力を注いでおり、先ほども触れましたが、必要となる分析機器の導入に、惜しみなく資源を投入し、科学的な分析に基づく厳格な品質管理体制を実現しています。おかげさまで、こうした企業努力は、業界トップクラスの分析・評価技術として、多方面から高い評価を得ることで証明されています。

一赤穂の文化を未来に残すことにも注力されていると聞いています

播州赤穂は『日本第一の塩を産したまち』として、昨年、日本遺産に認定されました。赤穂の地は、瀬戸内の穏やかな海と気候に加え、千種川が中国山地からもたらした良質の砂からできた広大な干潟が、入浜塩田の開発に適していたことから生み出されたものです。その製塩技術は、瀬戸内海沿岸に広がった中であっても、特に赤穂の塩は、国内きってのブランドとして名を馳せました。また、天候に左右することが多かった塩づくりの際、雨天時などの副業として生まれた、日本三大緞通の一つに数えられている「緞通づくり」を現代に蘇らせ、それを継承する新たな担い手を育てることに協力しています。



研究風景

一最後に、これからオンリーワンを目指す企業にメッセージを下さい

どんな企業にも長所と短所がありますが、長所と短所は裏表で一体のもので、会社の長所が会社の発展につながり、ひいては企業文化として定着する努力をトップ自らが引き継ぐことが、「オンリーワン」につながると思います。

長所を見出し、それを会社の成長とつなげられるように方針・ないしはスローガン(経営理念等)として、それを毎日のように口に出して、社員に浸透させ、更にはトップの口からないしは営業社員の口から、取引先にも浸透させることが大切だと考えています。



豆腐研究所

## TECHNOLOGY

江戸時代から続く「塩づくり」の伝統を元により安全・安心な「塩」・「水」・「にがり」を提供

### 塩のまち



弊社は、海洋科学の開発技術をベースにした5つの事業に取り組んでいます。

1つ目は、「調味事業」で、「赤穂の天塩」や「天海の塩」、「赤穂東浜の塩」など、伝統製法を継承した塩や塩ベースの調味料を製造しています。2つ目は「健康事業」で、脱塩技術を利用し、高知県室戸岬沖に湧き上がる清浄な海洋深層水を脱塩し、ミネラル調整した健康飲料水「海の深層水 天海の水」。海洋深層水ミネラルを利用した「熱中対策水」など、健康志向の商品開発と製造を行っています。3つ目は「食材事業」で、豆腐用凝固剤などを開発、製造して

### 赤穂緞通



います。4つ目は「化成品事業」で、工業用・食品添加物・医薬品原料などに使用されるマグネシウム・カルシウムなどの無機塩類を開発・製造しています。特に、塩化マグネシウムは、国内トップシェアを誇り、他の化学品も高いシェア率を誇っています。5つ目は、「機能材事業」で、ユーザーニーズに合わせた微粒子塩類やチタン系黒色顔料「ティラックD」、2017年より販売開始の光輝性顔料「Scales Color」、白ボケせずに黒さと輝きを同時に実現する光輝材「Black Diamond」などを製造しています。

### 開発に至った経緯

弊社は、古代から引き継がれてきた赤穂の塩作りの匠と精神を受け継ぎ、『人と事業』のキーワードを基に、創業以来、機能、健康、安全環境、精緻清潔な事業を目指してきました。企業の基盤、力、良さは、一人ひとりの従業員から成り立っているという考えに則り、人を中心とした学ぶ組織の機動性を高め、知識を活用する知恵に価値を置き、豊かな感性を育てることで、果敢に「新しい海洋文化」に挑戦・創造し、多くの成果を挙げました。中でも、業界の先駆けとなった1999年から始まった海洋深層水の利用は、健康効果の研究を20年以上積み重ね、学会発表数は100を数えます。また、海洋深層水の活用として、生食用に提供できる牡蠣の養殖など、水産用途への挑戦も始めました。今後も引き続き、起業精神を大切に護り、広く社会に貢献していく企業を目指します。

### 独自性

創業以来、赤穂の伝統的製塩技術や苦汁工業を中心に、海洋科学の開発技術の向上に努め、「塩」、「にがり」、「水」にこだわった製品開発と製造によって成長してきました。現在では、塩や化成品にとどまらず、『海のミネラル』を活かした海洋深層水関連商品をはじめ、健康食品、塩関連商品の開発・販売に取り組み、各種事業として結実しています。

### 今後の展開

この2月に、赤穂市立学校給食センターの監修を受けた新商品「鶏肉のレモン漬けのたれ」を全国発売。1981年から続く学校給食センターの人気メニューで、今も、月1回のペースで提供されています。伝統の学校給食メニューを完全コピーした商品ですが、早くも人気商品になっています。このように、塩や海洋科学の技術を生かし、お客様のニーズに合った商品作りに挑戦していきます。



## 安全性・安定性に優れた独自の顔料

環境問題が重要視され始めた頃、対策が必要とされたのがVOC（揮発性有機化合物）の削減であり、その発生源としてもっとも多いのが油性塗料に使用される有機溶媒でした。それを解決するものとして黒色の代表的な顔料はカーボンブラックが考案されましたが、疎水性のため、水に対する分散安定性に問題がありました。そこで、水に対する分散安定性が良好な顔料として「ティラックD」を開発。さらに、ティラックDの製造ノウハウと無機粉体製造技術を活用し「Scales Color」の開発に成功。Scales Colorは、板状粒子に「ティラックD」を被覆しており、角度を変えることで鮮やかな2色性が実現します。外観色と干渉色が異なる色味のため、化粧品原料（コスメ原料）や容器に使用すればデザイン性が高まり、付加価値が高くなります。現在、6パターンの色展開が可能で、さらに色調や粒径を変えることで他の色味に調整することも可能です。



スケールズカラー

## スマートファクトリーを実現

デジタルデータを活用し、業務プロセスの改革、品質・生産性の向上を継続発展的に実現する「スマートファクトリー」に取り組む部署を設け、積極的に生産現場にAI（人工知能）やIoT（モノのインターネット）などの先端的な技術を取り入れて、早期のスマートファクトリーの実現を目指しています。一部の部署は、稼働を始めており、確かな実績が得られています。



天塩スタジオ

## 沿革

|       |  |       |  |
|-------|--|-------|--|
| 1971年 | 塩業整備法の施行により、赤穂東浜業組合が解散、化成品部門を母体に赤穂化成株式会社誕生 | 2003年 | ユニチカ株式会社より、自社株を買取り、4月1日より自主独立の新生赤穂化成株式会社がスタート。通信販売会社、株式会社アコールを設立 |
| 1973年 | 「自然塩運動」をきっかけに、にがりを含む「赤穂の天塩」が誕生             | 2008年 | 株式会社天塩を子会社化。熱中症対策用飲料「熱中対策水」の販売開始                                 |
| 1998年 | 海洋深層水を商品化、マグネシウム豊富な「天海の水」の販売を開始            | 2016年 | 料理教室や食育イベントを目的に、レンタルスタジオ「天塩スタジオ赤穂」を開業                            |
| 1999年 | にがりを含む「天海の塩」の販売開始                          | 2018年 | 地域未来牽引企業に選定される   |
| 2000年 | 海洋深層水関連商品の生産拠点として、高知県室戸市に深層水事業所を竣工         |       |  |

## 会社概要

|     |   |         |          |
|-----|---|---------|----------|
| 所在地 | 〒678-0193<br>赤穂市坂越329番地   | 従業員数    | 200名     |
| 電話  | 0791-48-1111(代)   | 資本金     | 3000万円   |
| FAX | 0791-48-1735  | 設立      | 1971年11月 |
| URL | <a href="https://web.ako-kasei.co.jp/">https://web.ako-kasei.co.jp/</a> | 代表取締役社長 | 池上 良成    |

## 事業概要

化成品事業（マグネシウム・カルシウム塩類など、無機塩類の製造）、機能材事業（微粒子塩やチタン系黒色顔料、光輝材の製造）、食品事業（豆腐・油揚げ用凝固剤などの製造）、健康事業（海洋深層水・ミネラル使用の「天海の水」、熱中対策水などの製造）、調味事業（にがりを含む「赤穂の天塩」など、食用塩の製造）ほか