

鮭皮からマリンコラーゲン

井原水産株式会社

北海道
留萌市船場町1-24

1958年(昭和33年)設立
Tel 0164-43-0001

<http://www.yamani.com/>



代表取締役社長
井原 慶児

地域資源「鮭皮」からコラーゲンを抽出・精製。
食品・化粧品素材、研究用試薬など高付加価値製品を開発・販売。

水産加工事業者がマリンコラーゲンでバイオ分野へ進出

カズノコ製造最大手である同社が開発した鮭皮由来のマリンコラーゲンは、食品・化粧品メーカーの注目を浴びながら年々事業を拡大し、平成14年にはマリンコラーゲン部門の製造拠点を新設。ISO9001・2000による徹底した品質管理のもと、生産履歴の明確な道産鮭皮から化粧品・食品素材、研究用試薬などを製造し、約80社に販売している。

地域資源「鮭皮」からコラーゲンを抽出・精製する技術を確立

タンパク質の一種であるコラーゲンは、牛骨や豚皮からの抽出が一般的だったが、海外のBSE騒動を踏まえ同社は、動物由来製品の代替物製造が大きなビジネスチャンスになると決断。鮭皮からコラーゲンを抽出・精製する研究を北海道大学や道立食品加工研究センターと共同で実施し実用化技術を確立、平成11年に魚類コラーゲンの製造方法に関する特許を取得。

マリンコラーゲンを原料とした素材を次々と開発・製造・販売

マリンコラーゲンを活用した人工歯根材料や創傷被覆材等の医療素材の開発など、医療分野への進出を視野に入れた事業の拡大に取り組んでいる。鮭皮由来のマリンコラーゲンは、従来品に比べ変性温度が低く、生体親和性が高いなど高品質の材料で、人工皮膚などの再生医療に応用する研究が評価され平成18年度日本生物工学会技術賞を受賞している。



マリンコラーゲン製品