

キミカ、アルギン酸増産

チリ2.5倍 代替肉など新用途



【千葉】キミカ（東京都中央区、笠原文善社長）は、チリ工場で新しい生産方式を導入してアルギン酸を増産する。複数の1次処理施設を設け、処理後に同工場へ輸送し、集中処理する。2023年にも試験的に始め、同

チリの沿岸で漂着した海藻を回収する漁民

工場での生産を現在の1・7〜2・5倍となる月間200〜300トに引き上げる。代替肉として注目される大豆ミートの結

着用などの新しい需要に対応する。一つの1次処理施設に必要な投資額は10億円程度と見えており、当面は20億〜30億円を投資する計画だ。

淡水化する装置を導入し、漂着海藻を洗浄した後、溶解、濾過、アルギン酸の回収、冷凍もしくは乾燥させ、チリ工場に輸送。同工場で最終精製と加工を行う。試験運用で問題点を抽出し、早期に増産体制を整える。

1次処理施設はアルギン酸の原料である漂着した海藻を回収しやすい海辺に設ける。1次処理施設には海水を

要も増加している。

キミカはチリ以外に日本で月間80ト、欧州で同300ト、中国で同1000ト超のアルギン酸を生産している。拡張余地のあるチリで増産を決めた。

アルギン酸はパンや麺の食感を向上させたり、きめ細かで消えにくいビールの泡をつくるなど食品を中心に医薬や化粧品素材として活用。最近は大豆ミートの結着用やこれまでは動物の腸からつくられていたソーセージの皮用の素材としての需