

アップサイクルで爽やかな香りをプロデュース すだちエッセンシャルオイル

和柑橘
精油

case study

地域特産品の果皮を、技術の力で高付加価値商品に

- ・搾汁後のすだち果皮は、堆肥や産業廃棄物として処理されている
- ・海外も注目する和柑橘精油の市場で、すだち精油はまだマイナー
- ・アップサイクルプロダクトとして、すだち精油を抽出・製造販売
- ・すだちのプレゼンス向上に貢献する地域密着型企業へ

有機溶媒などを一切加えない抽出方法のため、安心してご使用いただけます。

佐藤 彰彦 Satou Akihiko

池田薬草 品質管理部

☎0883-72-5320

✉a-sato@dks-web.co.jp



すだち搾汁果皮のアップサイクル

徳島県で収穫されるすだちは年間約4,080t(2018年)。これは全国収穫量の約98%にあたります。そのうち半量は搾汁され、ポン酢やジュースなどの原料として利用されますが、搾汁後に発生するすだち搾汁果皮は、その大部分が堆肥化や産業廃棄物として処理され、事業主の負担や環境負荷の要因となっています。

すだち搾汁果皮の有効利用についてはさまざまな見地から検討されていますが、その手段のひとつに、「アップサイクル」という取り組みが挙げられま

す。アップサイクルとは、廃棄物や不要になったものをゴミとして捨てるのではなく、新しい価値を付加して需要を生み出すという循環システムのことで、世界的に注目されています。廃棄物など、一度使用された資源を利用しつくすことは、資源の寿命を延ばし、環境負荷の低減にもなるため、持続可能な社会の実現につながると考えられています。

徳島県産すだちから抽出高純度アロマオイル

アロマセラピー先進国のフランスでは、アロマセラピー(芳香療法)に医療保険が適用され、精油を治療目的で利用

しています。徳島大学では、すだち香気成分の糖脂質代謝に関する研究もされています。今回ご紹介する「すだちエッセンシャルオイル」は、減圧低温蒸留法で抽出している(図1)ことから、すだちらしい青々とした爽やかな香りが特長で、主要成分はリモネンという柑橘類の皮に多く含まれる成分です。利用方法としては、アロマスチーマーやマスクへの着香などが挙げられます。現在、ゆず精油などの和柑橘精油は、国内外のアロマセラピー市場で人気定着しているとの報告¹⁾がありますが、すだち精油はほとんど流通していません。従って、その新規性により消費者の購買意欲を高める可能性もあります。池田薬草は、すだちエッセンシャルオイルを通して、日本の爽やかな香りの素晴らしさを国内外に広め、すだちのプレゼンス向上や地域貢献に努めてまいります。



図1
すだち精油抽出装置

こちらで提供中 **amazon**

池田 すだちアロマ 検索



参考文献

- 1) (公社)日本アロマ環境協会「2018年アロマ市場に関する調査レポート」
https://www.aromakankyo.or.jp/pdf/news/1238/FIX_2018