

# くま経 フォルス

2012年  
4月号  
Vol.267

【発行所】くまもと経済・地域経済センター 〒860-8552 熊本市紺屋町1丁目2-2 TEL096-359-7777 【発行人】松岡泰輔 【発行日】平成24年3月28日(毎月1回)  
【発行数】熊本市内に152,000部無料配布 ◆http://www.kumamoto-keizai.co.jp ◆E-mail press@kumamoto-keizai.co.jp

**折込広告が  
できます。**

企業の販売促進に  
イベント告知に

配達エリア...熊本市内一部周辺町村  
お問い合わせは  
**☎096(359)7777**  
(デリバリー部)まで

●1部あたりの単価

サイズ	B4まで	A3まで	B3まで
料金	2.5円	3.5円	4.0円



## 環境商品を開発し、世界各国に貢献

輝きと interview:22

**阪本 恵子さん**  
(株)ビッグバイオ 社長

微生物の働きを利用したカビ取り剤や消臭剤、水質浄化用ブロックなどの研究開発および製造販売を行う(株)ビッグバイオ。同社の社長として、安心して使用できる、人と環境に優しい商品づくりに取り組む阪本恵子さんに、環境ビジネスへの思いや目標などを聞いた。

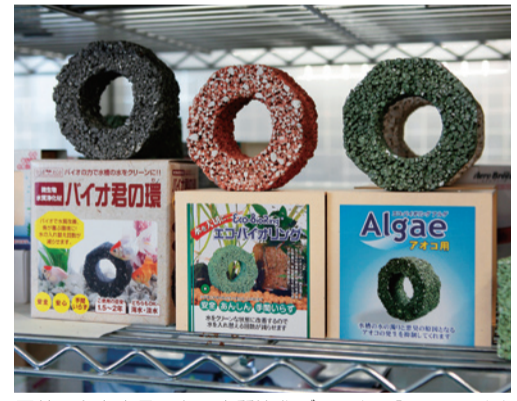
―主力商品は海外の環境改善に使用されていますね。  
阪本 納豆菌を使った水質浄化の商品はマレーシアやインド、インドネシア、タイ、ベトナム、中国など世界各国で展開しています。河川から家庭用の浄化槽まで幅広く利用でき、水質悪化や悪臭を防いでくれます。また、カビ処理の家庭用品は中国や韓国をはじめ、台湾、マレーシア、タイなどへも輸出しています。

そして、現在開発を進めているのが、農業用の土壌改良促進剤です。農業商材の開発は3年目になりますが、土壌の改良により、生産効率が上がれば、農産物の出荷が早くできるようになり、農家の収入も上がると考えられます。現在、各農家に協力いただき、写真やデータを取りながら研究を進めている段階です。

―ところで、環境事業を始めたきっかけは。  
阪本 子育てをする中で、自然の中で伸び伸び遊びながら、感性豊かに育ってほしいと思っていました。自然と触れ合うことで人の痛みや加減が分かる優しい子どもが育つと考えていましたので、そのための自然環境をつくりたいと思ったのがきっかけです。

―昨年、県物産振興協会の優良商品賞を受賞されましたね。  
阪本 除菌や防臭ができる「スースースッ」という涼感スプレーを開発し、この賞をいただきました。トウモロコシを発酵させたアルコールを使用していますので、温度が3度下がるという効果が3時間持続します。お陰様で話題になり、大変売れた商品です。薬局や物産館、生協、カタログなどで販売しています。

―これからの目標は。  
阪本 ひとつは、悪臭処理剤やカビ予防剤などの家庭用品を定番化し、安定的に供給することです。2つ目は、企業の柱として、水質浄化商品の改良などを進めながら、海外との取り引きを世界10カ国以上に広げることを目標としています。



同社の主力商品である水質浄化ブロックの「エコ・バイオリング」

- ① 座右の銘は？  
頑張り続けること、あきらめないこと
- ② 尊敬する人は？  
父・母
- ③ 最近読んだ本は？  
「伝える力」池上彰著
- ④ 身だしなみで気をつけている点は？  
しゃきっとしていること
- ⑤ 休日は何をして過ごす？  
朝ゆっくりと起き、土曜日は午後から出かける(美容院など)、日曜日は次の日のウォーミングアップ
- ⑥ 熊本で行きつけの店は？  
せんばやま、かど福
- ⑦ この仕事をしていなかったら何を？  
クリーニングの取次店
- ⑧ 日常生活で心がけていることは？  
怒らないこと、怒らせないこと、物事を客観的にみる
- ⑨ マイブームは？  
iPodを使う、アイチューンをみる、花を眺めに行くこと
- ⑩ 「輝いている人」の条件とは？  
一生懸命になれることがある人

プロフィール/さかもと けいこ 菊陽町出身。1953年10月4日生まれの58歳。1972年大津高校卒業後、NTT入社。結婚を機に退職。クリーニング取次店を経営しながら、微生物商品の研究開発を始める。2000年9月ビッグバイオ設立。2010年第9回「女性起業家大賞」最優秀賞、2011年熊本県物産振興協会優良商品賞などを受賞。

## 伝統と創造の多彩な味わいを、ゆったりとした空間で心ゆくまで…。

四季折々の情緒を醸し出す熊本。「郷土料理 仲むら」では、走りや句、名残を感じられる食材を厳選し、その旨みを最大限に引き出し、彩りも楽しんでいただけるように心がけています。地魚料理を始め、熊本特産の馬刺しや旬の食材を使用した懐石料理と一品料理を取り揃えております。郷土料理を堪能し、地酒に舌鼓を打ちながらのご会食や宴会はいかがでしょう。

**歓送迎会にも、郷土料理でご宴会を!!**

<p><b>夜</b></p> <p>四季コース ……4,000円～5,000円          店長おすすめ特別懐石 ……6,000円～          郷土料理コース          ◎肥後路コース ……3,500円          ◎阿蘇路コース ……4,000円          ◎特別郷土料理コース ……5,300円          (+飲み放題120分 1,700円)</p>	<p><b>昼</b></p> <p>お昼の懐石 <b>要予約</b> ……1,600円          ……2,300円          ……3,500円          ランチ ……840円～1,260円</p>
--	---

郷土料理コースでは、辛子蓮根、人文字ぐるぐる、だご汁など郷土料理が堪能できます。

**歓送迎会懐石(飲み放題込み・要予約) 5,000円～7,000円**

※ご予算、料理内容などお気軽にご相談下さい。送迎バス完備 ※15名様以上、熊本市内近郊に限ります。

〒860-0017 熊本市中央区練兵町52-2  
**TEL:096-351-7788**

営業時間: 11:30～14:00(昼のお食事)  
 17:00～23:00(夜のお食事)

店休日: 日曜日  
 収容人員:  
 1F/カウンター7席  
 テーブル席4席  
 2F/癒こたつ座敷  
 (最大30名収容)



県外の方に好評の郷土料理「阿蘇路コース」(4,000円)の一例。