



代表取締役  
田中 陽介

地域や農業が直面する問題を棚上げしない。  
今まで無駄に捨てられてきた地域資源を  
「価値あるもの」に変えていきたい。

社名の「アンシェルブ (unshelve)」は「棚上げしない」という意味で名づけました。今、地域社会や農業等が直面している問題を棚上げせずに考えていく。そのアプローチの一つとして、今まで無駄に捨てられてきた地域資源を「価値あるもの」に変えていきたいという思い。これは、農業や林業などの一次生産者が集まって始まった当社のスタート地点でもあります。

当社が行う真空固液分離は、素材が含有する水分を使って蒸留するため、余計な水を加えません。何も足さないし、何も減りません。究極的には、「そこにしかない香り」をも長期保存して、香りと思いがつながらるような商品も可能になるかもしれません。それくらい大きな可能性を秘めた技術だと考えています。

廃棄している資源や眠っている資源などがありましたら、お気軽にご相談ください。自然乾燥や一般的な機械乾燥をさせると、成分が空气中に蒸発し、目に見えない損失が生じている可能性があります。適切な処理を行えば、現在かかっている廃棄コスト以上の高付加価値な新製品が生まれる可能性があります。

### 株式会社アンシェルブ

代表取締役 / 田中 陽介 従業員数 / 3人  
 資本金 / 600万円 設立年月日 / 2019年4月  
 事業内容 / 真空低温乾燥による商品の製造・販売・加工委託  
 住所 / 滋賀県野洲市木部824  
 連絡先 / TEL.070-5343-3258  
 代表E-mail / tanaka@unshelve.jp

<https://unshelve.jp>



## ▶ 株式会社アンシェルブ

# 風味・香りがある茶葉粉末加工の実現に向けた真空セパレータの導入



操作パネル



機械内部



蒸留装置



真空セパレータ設備ユニット

多様な素材に活用できる  
「低温真空抽出法」(真空固液分離技術)により、メーカーの商品開発を強力にサポート

### Point ものづくり補助金活用 ここがポイント!



補助事業により導入した設備は、「低温真空抽出法」(真空固液分離)という技術を用いており、茶葉以外の素材にも活用できるものです。この設備を使用すると、植物や野菜・果物等に対して、成分を損なうような熱乾燥処理を経ずに、固体(乾燥物)と液体(生体液)に分離することが出来ます。得られた乾燥物は水分率が限りなく0%に近く、生体液には酸素が混入していないため、どこからも長期保存が可能です。風味や香りを残した茶葉粉末の製造技術に留まらない、多様な素材に活用できる真空固液分離の技術を得たことが、今回の補助事業の最も大きな成果だと言えます。今後期待できる展開として、化粧品メーカーや日用品メーカーから、ヒノキ、クスノキ、サクラ、バラといった様々な素材の固液分離業務について、相談が来ているとのこと。

### Future 今後の展望



当社としては、将来的にこの真空固液分離の技術を地域資源の掘り起こしに役立てられないかと考えています。特に、間伐材や剪定枝のように、無駄に捨てられてきた地域資源に焦点をあて、それを価値あるものに変えられたい。また、現在市場に出していないような摘果品、野菜等の間引き品、色、形が悪い規格外品、B級品などの食物資源にも有効利用できないか。そのようなアップサイクルの取組は、新たな価値の創出と廃棄コストの削減をもたらすだけでなく、新たな地域ブランドや新たな雇用の創出など、経済・社会活動を発展させ、地域の活性化につながることを期待できます。当社は、真空固液分離の技術を用いて、地域活性化と持続可能な社会の構築に貢献していきたいと考えています。

当社としては、将来的にこの真空固液分離の技術を地域資源の掘り起こしに役立てられないかと考えています。特に、間伐材や剪定枝のように、無駄に捨てられてきた地域資源に焦点をあて、それを価値あるものに変えられたい。また、現在市場に出していないような摘果品、野菜等の間引き品、色、形が悪い規格外品、B級品などの食物資源にも有効利用できないか。そのようなアップサイクルの取組は、新たな価値の創出と廃棄コストの削減をもたらすだけでなく、新たな地域ブランドや新たな雇用の創出など、経済・社会活動を発展させ、地域の活性化につながることを期待できます。当社は、真空固液分離の技術を用いて、地域活性化と持続可能な社会の構築に貢献していきたいと考えています。

当社は、米や野菜を作る農家出身の代表者が、茶農家や林業を営む友人たちと共同して設立しました。甲賀市で日本五大銘茶に数えられる朝宮茶を栽培し、野洲市において、茶葉の製造・加工・卸販売の事業を展開。当初は、売上の9割が卸問屋向けの茶葉卸販売、1割が中小食料品メーカー向けの茶葉加工品販売という売上構成でした。近年、食料品メーカー等が行う商品開発の材料として、茶葉粉末への需要が高まっています。当社も粉末茶で業績拡大を狙いましたが、その前には2つの大きな壁がありました。1つ目は、粉末茶を作る過程にある荒茶加工を当社は外注に頼っていたのですが、業界慣習上、年間3カ月しか受けてもらえないため、量的拡大には限界があったこと。2つ目は、朝宮茶は日本茶のなかでも風味や香りが特長ですが、従来より業界で行われてきた高温の熱乾燥処理を伴う加工法では、せうかくの風味や香りが失われてしまっていました。この2つの問題点の解決方法を探索していた当社にとって、とある機械メーカー社長との出会いが大きな転機となりました。その会社が製造・提供する「真空セパレータ設備ユニット」は、真空状態を作り水分の沸点を下げること、低温(35℃~40℃)での熱乾燥処理を可能とする設備です(素材が含有する水分を蒸留させて、乾燥物と水分とにセパレートする)。これを導入すれば、荒茶加工の内製化のみならず、生茶を風味や香りをそのままに加工することができるようになりました。補助金の交付決定後、早速に設備を導入し動作試験とサンプル製作に取り組んだ結果、朝宮茶の高い香気成分を粉末化することに成功しました。しかし、飲用や食用などの嗜好品として広めていくにはまだ一定の課題が残っており、改良の余地があると考えています。また、真空乾燥時に蒸留して得た水分(茶生体液)は、茶の香りや機能を有するサウナハーブや抗菌消臭ミストとして商品化しました。