

【優良賞】 柑橘セルロースナノファイバー「MaCSIE」



代表取締役社長
井川 和寛 氏

【環境貢献特別賞】
愛媛製紙株式会社

〒799-0401 愛媛県四国中央市村松町370
TEL.0896 (24) 3330
<https://www.ehimepaper.co.jp/>

【産学官連携特別賞】

愛媛県産業技術研究所技術開発部 副部長 福田 直大 氏
〒791-1101 愛媛県松山市久米窪田町487-2 TEL.089 (976) 7612

柑橘由来のセルロースナノファイバー (CNF) 「MaCSIE」は、世の中
にない柑橘由来のCNF。柑橘王国愛媛で発生する柑橘加工残さを使用
し、環境に優しく、脱炭素化など持続可能な開発目標 (SDGs) に貢献
する。廃棄されていた柑橘搾汁残さの果皮を原料に、主成分のセルロ
ース繊維を特殊な技術でナノサイズまで細く解繊した柑橘果皮ペーストを使用
する。ナノ化されたセルロース繊維の働きで、高粘性、チクソ性などの
さまざまな物性を持ち、柑橘由来の有効成分による生理活性がある。

「MaCSIE」は愛媛県内企業のポンジュースを製造販売するえひめ飲料
などから、いよかんの外皮や甘夏の内皮を購入。製品である素材の提供
に向けて化粧品などで使用可能なデータを収集。現在は複数の受託開
発品を手がける。食品用としてレモンやゆずも候補にある。化粧品や食
品など使用用途は幅広く販売数量は今後増加が見込まれる。化粧品向けは日焼け止めなどが期待される。

2023年6月には宝酒造と共同開発した缶チューハイの新商品「宝『丸おろし』夏みかん」を全国で期間
限定発売した。チューハイ市場のCNF活用は初めて。愛媛県産夏みかんの果皮をCNF化した夏みかんペ
ーストを開発し、その高い乳化力を活かして、柑橘由来のオイル成分を効率よく閉じ込め華やかな香りと味
わいの深みを出している。

