

日本食糧新聞

The Japan Food Journal

注目ベンチャー「イーマキーナ」 超音波で害獣追い払う

機械・資材・IT ニュース 2020.11.16 12147号 09面



藤井誠社長

2018年創業、従業員4人のベンチャー企業「イーマキーナ」（兵庫県）が食品業界の注目を集める。人間にはほぼ聞こえない超音波でネズミなどの害獣を寄せ付けない「Evasi（エバジー）」や100%天然由来成分でありながら、99.99%の除菌力を発揮する「Inact（イナクト）」など、かゆいところに手が届く製品を次々に送り出す同社の藤井誠社長に話を聞いた。（服部泰平）

害獣忌避装置を作る会社に勤めており、ネズミをはじめ害獣に困っている人が多くいると痛感した。勤め人だったので「もっといい製品が作れるのに」というジレンマを抱えていたが、同社が事業から撤退するのをきっかけに、最高の製品を作

りたいと独立を決めた。

製品を一から設計し直して「エバジー」を完成させた。エバジーは15cmほどの箱状で、前方のスピーカーから人間にはほとんど聞こえない超音波を発生して、害獣を追い払うもの。音圧は最大で110dB以上で、国内最大級だ。

またネズミは音に慣れてしまう特性があるので周波数を駆使、音のパターンをランダムに流すなどし、効果を持続させる。

IoTに対応しスマートフォン・タブレットからオンオフ、タイマー、可聴域カットなどの操作が遠隔でできる。一部、耳の良い人や若い人に音が聞こえてしまう場合もあるので、それをカットするモードもあり、飲食店などお客さまがいるところでも使える。

殺鼠剤などを使うと、どこか見えないところでネズミが死んでしまい、死骸から汚染やニオイが発生することもある。殺さずネズミを近づかせない点が飲食店、スーパーマーケット、食品工場など食品を扱う業界に向いている。

ほかにも、畜産の現場で防疫（ウイルスや菌の消毒）目的で使われてきた高純度水酸化カルシウム。これを使いやすくして、食品業界でも活用してほしいと「イナクト」を作った。さびの発生や漂白性がない上、手指の消毒にも使え、アルコールが苦手な人に最適だ。

こうした製品で食品業界に貢献したいとフードストアソリューションズフェアに出展して、普及を目指す。現在「入退室管理システム」を開発中だ。動物用に開発していたものを応用して、コロナ禍の「密」を解消するもの。

カメラやAIなどを用いたものではなく、非常に簡易な方法なので、店舗単位でも採用できる安価なものになる。試作中で全出入口をカバーできないが、同フェアで実験的に設置して、今後の開発に役立てる。