

## 마린바이오[マリンバイオ株式会社] 세상에서 가장 아름다운 동물, 산호

### (1) 기업개요

소재지	東京都千代田区神田北乗物町 1 番地 イケダビル7階
설립연도	1975년 설립 (1963년 창업)
분야	정수(淨水)기기 제조 판매
URL	<a href="http://homepage2.nifty.com/nodakakuseisha">http://homepage2.nifty.com/nodakakuseisha</a>

### (2) 비즈니스의 출발

휴양지를 찾아 바다에 펼쳐지는 산호초의 파노라마를 보고 그 아름다움에 감동하지 않는 사람은 그다지 많지 않을 것 같다. 그렇지만 휴가를 마치고 돌아온 대부분의 사람은 다시 반복되는 생활 때문에 그 기억을 오래 간직하지 못 한다. 그러나 마린바이오라는 회사를 설립한 시메타니(染谷)사장은 달랐다. 그 아름다운 산호를 이용한 비즈니스 창출을 시도했기 때문이다.

세계적으로 보더라도 마린바이오와 같이 산호를 원료로 한 제품을 기획하여 회사를 설립한 사례는 많지 않다. 아직 연간 매출액이 30억 엔 정도인 중소기업이다. 그러나 지금까지의 주력상품이었던 정수(淨水)분야와 건강식품뿐 아니라 최근에는 술과 의료분야가 성장하고 있어 앞으로 비약적 발전이 기대된다.

시메타니 사장은 산호의 아름다운 모습뿐 아니라 산호주변의 바닷물이 더 투명하고 선명함에 놀랐다고 한다. 그래서 산호 성분을 잘 이용하면 좋은 비즈니스가 될 수도 있다고 생각했다.

### (3) 제품개발 과정

그 이후 시간을 들여 도서관과 관련 연구소를 방문하면서 산호의 비밀을 해명하려고 노력했다. 수년 후 이윽고 산호에는 칼슘과 아연 등 사람에게 필요한 미네랄이 다량으로 함유되어 있다는 것을 알게 되었다. 응용범위도 넓어 충분히 사업성이 있다고 판단하고 서둘러 회사를 설립했다. 시메타니 사장이 산호의 수수께끼를 풀기위해 혈안이 되어 있던 1960년대 일본은 공해문제가 심각해지면서 수질이 급격히 안 좋아지던 시기였다. 그래서 더욱더 산호에 정화기능이 있다면 물을 여과 하는데 사용할 수 있지 않을까라고 생각했던 것이다. 오래전부터 물의 정화제로 활성탄이 이용되고 있었다. 그러나 바닷물을 깨끗하게 할 정도의 정화능력을 가진 산호에게는 ‘훨씬 뛰어난 정화능력이 있을 것이다’고 생각했다. 천연 산호를 분말형태로 만든 정화제(상품명 ‘소메라이트’)는 이런 과정을 거쳐 탄생했다.

수돗물의 수질악화와 오염문제 등이 사회적 이슈로 등장하면서 ‘소메라이트’는 세간의 주목을 받게 되었다. 그러나 지금처럼 생수를 사서먹던 시대가 아니었기 때문에 매출이 급격하게 증가하지는 못했다. 그럼에도 불구하고 미국에서 특허를 취득하고 산호를 정화제로 쓰는 정수기 개발 등 계속해서 사업을 확장시켜 나갔다. 드디어 일본에서도 정수에 대한 관심이 한층 높아지면서 이 사업에, 특히 대형종합상사로 부터 상담요청이 이어졌다. 그러나 상담만으로 끝나고 본격적이 비즈니스로 이어지지지는 못했다. 대규모 수주 등으로 매출을 늘리는 것보다 제품의 우수성을 널리 알리는 것이 중요하다고 판단하고 착실하게 제품 개량과 영업활동을 계속한 결과, 조금씩이지만 판로를 확대시킬 수 있게 되었다.

#### (4) Only-One 기술

보통 식물로 생각하기 쉽지만 산호는 자포동물의 일종이다. 앞서 언급한 칼슘과 아연 이외에도 철분, 칼륨 등 현대인에게 부족하기 쉬운 미량원소(微量元素)를 다량으로 함유하고 있는 것으로 알려져 있다. 물론 공해가 거의 없는 깨끗한 바다에 생식하는 천연자원이기 때문에 인체에 전혀 해롭기 않다는 장점도 가지고 있다.

마린바이오는 이러한 유효성분을 활용한 식품첨가물을 상품화했다. 이것을 가공식품에 첨가하면 미네랄을 충분히 섭취할 수 있다는 것을 판매 전략의 핵심으로 설정해 놓고 있다. 또한 분말로 만든 제품도 판매하고 있다. 이렇듯 마린바이오는 정수제, 이것을 이용한 정수기, 또한 산호를 원료로 한 식품첨가제 등 점진적이지만 사업을 확장하면서 지금은 연간 약 30억 엔의 매출을 올리는 회사로 성장했다.

여기까지 설명한 정도라면 작은 시장에서 성실하게 활동해 온 보통의 중소기업의 이야기에 그칠지 모른다. 그러나 주목해야 할 점은 앞으로의 마린바이오의 모습이다. 이 회사 제품이 큰 시장에서 이용될 것이 거의 확실시되고 있기 때문이다.

먼저 술을 제조하는 양조 분야에서의 활약이 기대된다. 맥주 등에 첨가하면 맛이 좋아지는 제품을 연구하고 있고, 러시아의 보드카업체는 ‘이것을 첨가하면 훨씬 부드러운 맛이 된다’고 호평하고 있다. 또한 이보다 더 큰 시장이 될 것으로 기대되는 분야가 의약품과 식품의 중간영역인 기능식품 분야이다. 미국업체와의 공동연구로 산호를 가공한 기능식품을 개발했는데 당뇨병과 심장병의 치료에 효능이 있는 것으로 판명되었다. 또한 마음을 안정시키는 효과가 발견되어 이 제품은 특허를 신청했다.

육류 섭취 등 식생활의 변화에 따라 일본에서도 생활습관에 따른 성인병 환자가 증가하고 있다. 대표적인 당뇨병만 보더라도 잠재적 환자

를 포함하면 800만 명이 넘는 것으로 추산하고 있다. 이런 일본에서는 물론이고 기능식품 시장이 4조엔 규모에 육박하는 미국에서도 산호를 가공한 마린바이오 제품이 기능식품으로 사용될 가능성이 높아지고 있다.

마린바이오는 설립초기부터 수산분야의 전문연구를 하는 대학인 동경수산대학(현, 동경해양대학)과 산호가 많은 오키나와(沖縄)의 류큐(琉球)대학과 함께 신제품 공동개발을 추진했다. 특히 바이오 분야는 동경대학과 동경공업대학과도 공동연구를 꾸준히 진행하고 있다.

누구도 주목하지 않았던 산호의 기능을 활용하려고 시도한 창조성과 왕성한 도전정신으로 끊임없이 시장개척을 실현시키고 있는 사례라고 할 수 있다.

#### <참고자료>

마린바이오 홈페이지 <http://www.marine-bio.co.jp/>

黒崎誠(2003), 『世界を制した中小企業』, 講談社 現代親書.