

■インタビュー 築野食品工業株式会社

研究開発本部企画開発部1部 サブリーダー 藤井 智也 様

Q1. 藤井様のお仕事内容や1日の流れについて教えてください。

私は企画開発部1部というところに所属しております。その部門部署は食用こめ油の開発部門になります。その中でも私はこめ油の製造工程の効率化や品質の改良に向けた製造条件の検討をラボスケールから実機試作まで行っております。実際に1日の流れとしましては、実験室で油を作ってみたり、その油を分析してみたり、結果について自部署や、他の部署と会議をしたりしております。

Q2. 藤井様は、学生時代はどのような分野の勉強をされてきたのでしょうか。今のお仕事にどのようにつながっていますか。

大学では栄養学を学んでおりました。その中で研究は公衆衛生学で、歯周病原細菌に対する抗菌活性の成分の検討を行っていました。直接今の仕事と関わりがあると言われると、正直あまりないです。ただ、分析機器を扱っていたりはしていましたので、そういったところでは繋がっているかなと思っています。

Q3. こちらの会社にはたくさんの分析機器があると聞きましたが、こういった場面でどんなふうに使われているのですか。

主に品質管理であったり、今申し上げました製造条件の検討における品質の変化を検証したり、あるいは別の部署ですと機能性の評価であったり、官能的な評価を数値化するために分析機器を使っております。

Q4. 分析機器を使うことで、製品作りや品質管理にはどんな良いことがあるのでしょうか。

製品から原料、製造工程中の品質をチェックすることで、安定した品質の製品を出荷することができます。また、日々分析を行うことで、工程中の異常が起きた時に、早期発見できるよう、そういったところで分析機を使うってところはいいかと思います。

Q5. 分析機器の中で、特に“これは頼りになる！”というおすすめの機械はどれですか。

おすすめの機械は「NIR」という、近赤外分光分析と言われるものです。分析したいものを近赤外線では分析することで、溶剤や前処理がない非破壊で、かつ迅速に何種類もの成分を同時に測定することができます。実際に思い描かれている実験分析っていうものは、一つの実験に対しての一つの分析結果が出るっていうことをイメージされているかと思いますが、こちらの機械は何種類もの成分を同時に測定することができるので、品質管理の迅速化であったり、簡易化につながっている機械になります。

Q6. 分析機器を使って検査や実験をしている中で、面白いと感じたり、やりがいを感じるのはどんな時ですか。

正直、分析機器と呼ばれるものはあくまでも道具として利用しているので、そこまでやりがいとかはないですが、仮説を立てたり予測したりした結果通りの結果が出ればスッキリする感じはあります。また出た分析値に対してどのように現場にフィードバックするかが開発部門の役目でもありますので、そういったところで、やりがいは感じられているかなと思います。

Q7. 機器を扱う中で印象的なエピソードや、意外な発見があったことがあれば教えてください。

弊社でもいろいろな技術を持った機械があり、世の中でもいろいろな新しい技術がどんどん出てくる中で、原始的な測定方法もかなり重宝されるというところは意外だなと思いましたし、面白いなと感じました。

Q8. これからも分析技術は進化し続けるとと思いますが、今後使ってみたい分析機器や、新しく導入したい技術があれば教えてください。

使ってみたい分析機器に関しましては、味覚センサーになります。弊社には味覚センサーはないのですが、実際に機械の味覚センサーと自分の味覚にどれだけズレが生じているのかということにすごく興味があります。また、弊社は油を取り扱う中で、「脂肪味」という脂肪の味といわれるものが存在します。味覚センサーではまだまだ発展途上ですが、そういった脂肪味の評価もこめ油として評価することができればいいかなと思います。

Q9. 藤井様が築野食品工業に入社を決められた決め手について教えてください。

大学時代、栄養学を学ぶ中で、健康の維持に関わる仕事がしたいなと思っておりまして。その中でも、普段の食生活に寄与するような仕事に携わりたいなと思ひまして弊社で取り扱っているこめ油は3大栄養素の一つである脂質にあたります。こめ油は脂質の中で健康に寄与できるものだと思います。実際に会社見学をして、分析機器も多くあったので、環境が整っているといった点も決め手の一つになりました。

Q10. 米ぬかに含まれる機能性成分について、これまでに発見された「未知の成分」はどのくらいあるのでしょうか。

弊社として未知の成分についての発見はございません。ただ、既知の成分を初めて工業化したものはいくつかあると聞いております。

Q11. 調理において、こめ油を使用する際の長所と短所について、それぞれ教えていただけますでしょうか。

長所はたくさんありまして、油臭いにおいがしないであったり、油酔いがしないであったり、そういった点から素材を生かす料理に長けていると思います。また、栄養成分も多く含まれていますし、油切れが良くて、油のこびりつきが少ないので掃除も楽です。酸化しにくいのも一つの強みです。冷めても美味しい料理がこめ油だと作れるのかなと思います。短所につきましては無いと言いたいのですが強いて言うなら油の風味を活かした料理には向かないところです。例えば、ごま油であったり、オリーブオイルであったり、油そのものの風味に左右される料理には向かないので、色々を使い分けることがいいんじゃないかなと思います。

藤井様本日はありがとうございました ありがとうございました。