

# 弥生散策 | キャンパスを歩き、街を訪ねる。

フードサイエンス棟のキューピー株式会社東京大学研究室を探検し、根津にある飯田俊彰准教授御用達の定食屋さんを覗く。



井上和幸研究員と吉澤瞳研究員



The University of Tokyo and Kewpie Corporation is working together on a research project to deliver more fresh and tasty vegetables to dinner tables.

## おいしい科学の研究室

キューピー株式会社東京大学研究室

いまから102年前、シアトルの街角に小柄な日本人が立っていた。名は中島董一郎。農商務省から派遣された海外実業練習生だ。彼には道ゆくアメリカ人たちがみな巨漢に見えた。それに比べて自分たちはなんて小さいんだろう。日本人の体格をなんとか大きくしたい。その思いが栄養満点のマヨネーズを生み、のちにそれは年商1,000億にもなるキューピーのタマゴ事業へと発展する。

弥生キャンパスのフードサイエンス棟はその中島董一郎の遺志を受けて7年前に建設され一角に記念室がある、ということは以前にも書いた。そこで今日は、ここでどんな研究が行われているのか見に来たわけだ。

「産学連携実験室1 キューピー株式会社東京大学研究室」と記された部屋で迎えてくれたのは、キューピー機能素材研究部の井上和幸さんと吉澤瞳さん。二人とも若くて初々しい。大学の専門は井上さんが鳥インフルエンザ、吉澤さんは酒や

味噌の醸造だという。二人ともキューピー入社後に実際に就き、そこから微生物の部署に移ってさらに昨年からの研究室に配属された。

さっそく、今回の訪問の目的である研究活動について尋ねると、「微生物の培養」「菌の分離」「遺伝子解析」といった言葉がでてきたが、要はおいしくて新鮮な野菜加工食品を安全に食卓に届けるための基礎研究ということらしい。「ここは研究環境として、機材もサポートもしっかり揃っています」と吉澤さんは話す。

じつはキューピーと東大との共同研究は以前からあり、タマゴの安全性に関わる研究論文なども発表されているが、フードサイエンス棟での研究活動は昨年始まったばかりだ。「やりがいがあるので徹夜でも続けたいところですが、成果を重視し、実験の優先順位をつけながら進めています」と井上さんは力強く言う。

日本人の食に真摯に向き合う中島董一郎の精神は、この二人にも引き継がれているようだ。「仕事柄ものを食べることが多いので、最近少し太ってしまいました」と吉澤さんは恥ずかしそうに笑った。



フードサイエンス棟にはキューピーやアヲハタを生んだ中島董商店の創業者中島董一郎と二代目社長の雄一の名を冠した記念室がある

