

講演  
味の素株式会社の研究開発について

味の素株式会社 イノベーション研究所  
フロンティア研究所食品官能特性研究グループ長 野中 雅彦

<活動概略紹介>

20世紀初頭、池田菊苗博士は「滋養に富む粗食をおいしく食べてもらえるような廉価な調味料をつくりたい」という強い志をもって湯豆腐のおいしさについて研究を行い、「うま味」成分であるグルタミン酸を発見するに至りました。味の素(株)創業者の鈴木三郎助はその発見を新しい調味料「味の素®」として世界で初めて事業化しました。

以来私たちは創業の原点であるアミノ酸をはじめ、調味料や加工食品、医薬品などの研究開発に取り組み、独自の技術を培いながらグローバルに事業を拡大してきました。

今回は味の素グループの研究開発活動を担う中核である3つの研究所、「食品研究所」、「バイオ・ファイン研究所」、「イノベーション研究所」で取り組まれている、食品に関連した研究開発業務の概要を紹介させていただきます。

「食品研究所」では「おいしさ」に関わる成分の解明と素材化や食感の制御技術開発、お客様満足向上をめざした商品力評価やアプリケーション開発、健やかな毎日の生活を支えるための健康機能および栄養食品の開発などが行われております。

「バイオ・ファイン研究所」では調味料原料となるアミノ酸や核酸の製法研究、高甘味度甘味料などの製法研究や食糧の安定生産と地球環境の両立のために役立つ飼料用アミノ酸の開発が進められております。

「イノベーション研究所」では先端分析・構造解析技術や味覚受容体技術を活用し、おいしさを維持したままで減塩・減糖・減脂を実現できるような高機能呈味物質の探索や最先端の生理学・薬理学・栄養学・味覚生理学に関する研究が行われ、未来のお客様に向けた新たな価値創出に取り組んでおります。

これからも味の素グループの研究開発活動は、世界中のお客様に「おいしさ」と「健康」をお届けするための努力を続けてまいります。

## 講師プロフィール

氏 名：野中 雅彦

所 属：味の素株式会社 イノベーション研究所

略 歴：1986年

北海道大学大学院農学研究科修士課程修了、味の素株式会社入社

以後複数の食品関連研究開発部門を経て、現在イノベーション研究所

フロンティア研究所食品官能特性研究グループ長

1990年から92年

カナダ・ブリティッシュコロンビア大学食品科学科客員研究員

2006年から09年

京都大学大学院農学研究科 食の未来戦略講座（味の素寄附講座）に

特定准教授として出向。

1995年

農学博士（北海道大学）、日本食品科学工学会産官学交流委員ならび

に英文誌(Food Science and Technology Research)編集委員。

食品ハイドロコロイド研究会常任委員。

研究分野：食品酵素利用、食品物性改良、食品官能特性。

著 書：新版 総合調理科学事典（光生館）