

食品・飲料の製品開発

日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)次長 **倉石 知 亜氏 (高校36期)**



プロフィール

東京農工大学修士課程修了(農芸化学)

1990年 味の素株式会社に入社

2001-2005年 タイ味の素赴任の後、コカ・コーラ東京開発研究センターに転職

2011-2012年 上海のCoca-Cola Asia Pacific R&D Center

2017年8月 独立行政法人日本貿易振興会の中に新しく設立された
日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)に転職

■なぜ農学部にも?

高校時代はバレーボール部と体育祭などの学校行事にのめり込んでいて、高校3年の部活引退試合の後から慌てて受験の事を考え出しました。第二外国語でドイツ語をやっていて、外国語に興味がありましたが、「語学は大学の外でもできる。大学でしかできない学問をやってみよう」と思い、当時流行りだしていたバイオテクノロジー分野ということで農学部の農芸化学学科を選びました。農学部は、食べることを科学と結びつけて研究するところです。食品衛生や栄養の知識は普段の生活でも役立ちますし、農学部について本当に良かったと思います。

■食品の製品開発という仕事

同級生には医薬関係に就職する人も多かったのですが、私は食べることに興味があったので食品の会社を選びました。入社11年目にタイのバンコクに駐在して、現地の調味料、食品および飲料の開発を担当しました。駐在の4年間でたくさんの新製品を開発、発売しました。16年間味の素で働いた後、コカ・コーラに転職して、日本やアジアパシフィック地域の製品開発をやりました。途中、コカ・コーラのアジアパシフィック研究開発センター(上海)に2年間赴任して、日本人は私一人という環境で、いろいろな国の人と一緒に働きました。

製品開発の進め方は日本と海外で大きくは違いません。日本であっても、自分の好みで味を作るのではなく、消費者調査やデータに基づいて、その製品のターゲットであるお客様の好みを客観的に理解して製品をデザインします。そして、一つの製品が発売されるまでには、消費者の嗜好を分析するチーム、原料調達部、パッケージ開発、生産技術など様々な人たちが関わります。計画通りに製品が売れて、身近な人に「美味しかった」と言ってもらえると本当に嬉しいです。一方で、売れ行きが悪くて終売(生産と販売を終了すること)になると悔しく、いろいろと原因を考えて落ち込むこともあります。



タイ味の素で開発に関わった製品の一部



コカ・コーラで開発に関わった製品の一部

■日本の企業、外資系企業、そして独立行政法人

日本の大企業と米国発のグローバル企業の両方を経験して、慣れ親しんだやり方や人間関係だけで仕事をするのではなく、プロフェッショナルとして働く、という点でずいぶん鍛えられました。今は独立行政法人にいますが、民間企業とは全く違います。例えば、仕事の効率(IT化を含めて)という点で、日本の大手民間企業に比べ、公的機関は15年は遅れているのではないのでしょうか? 私のように民間からの転職者が増えて、公的機関も徐々に変化していくといいなあと思いつつ仕事をしています。

■最後に

立高の3年間なしに今の自分はないと思います。でも、高校時代にもう一度戻りたいとは全く思いません。自分の存在が小さく思え、将来が見えずいつも不安で、イライラしている3年間でした。それでも、ここまで来ることができました。少しずつでも、何か新しいことを試してみて、失敗したと思ったら潔く負けを認めて方向転換する、そんな考え方でいけば、きっと自分がやりたい仕事が見つかると思います。自分が稼いだお金で、誰にも管理されずに好きなことができるのが今、一番の幸せだと思っています。