

## プロフェッショナルとして企業で働く—食品・飲料の R&D—

倉石知亜（1984 年卒業、高校 36 期） 現在の職業：製品開発コンサルタント及び学

生 出身大学：東京農工大学農学部農芸化学科修士課程



コカ・コーラ R&D で働いていたとき(2017)

### ■ 私のキャリア

1990 年に農学部の大学院を卒業した後、最初は味の素株式会社にて研究開発職（Research & Development, R&D）として就職しました。タイのバンコク駐在の 4 年間を含んで約 15 年、食品の技術開発や製品開発を経験した後、2005 年にコカ・コーラ東京研究開発センターに転職しました。日本の製品に加えてアジアパシフィック地域の製品開発も行い、途中 2 年間は上海のコカ・コーラ R&D センターで仕事をしていました。コカ・コーラで約 12 年働いた後、2017 年に独立行政法人日本貿易振興機構に移り日本の食品や農水産物の輸出を促進する仕事に関わりました。2018 年末にいったん仕事を辞めて、今は個人で R&D コンサルタントをしながら、

バンコクの大学で勉強をしています。充電期間は今年の夏で終えて、今年後半にはまた仕事を始める予定です。

## ■ 食品・飲料の R&D ってどんな仕事？

IT や機械などと違って、食品や飲料の R&D というと、ただ混ぜて美味しく作ればいいだけなんじゃないの？と思う人もいるかもしれません。けれども、家のキッチンでつくる料理と違って、品質が一定の製品を工場で大量生産するためには、様々な実験データや理論に裏付けられた配合とプロセスを設計する必要があります。世の中の新製品は全て R&D という仕事をする人たちによって市場に送り出されています。新しい技術や素材が次々と開発され、競合よりも早く、そしてより美味しく売れるものを発売するために、毎日が試行錯誤です。実験室レベルでできたプロトタイプを、工場で製造できるようにプロセスを考えたりスケールアップをしていくのも R&D の仕事の一部です。

また、料理人とは違って、自分の感覚だけで美味しいものを作るのではなく、科学的に消費者の嗜好を分析し、データに基づいて味や食感のバランス、パッケージなどをデザインしないといけません。消費者の解析にも高度な統計手法やビッグデータが使われています。

私は配合やプロセスの開発をやってきましたので、食品化学や物理化学の知識を使って、例えば滑らかさをもっと出すにはどのような配合でどのような条件で混合

したら良いか、などを開発しますが、他にも消費者調査の専門家がいったり、殺菌技術を開発するプロセスエンジニアがいったり、様々なバックグラウンドのメンバーが協力して一つの製品を作り上げます。主に農学部、工学部、理学部などで化学や工学系の専門を勉強した人が食品・飲料の R&D には多いです。

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し、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。

#### ■ 私の高校時代、そして大学時代

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ことを考え出しました。家族や親戚には公務員が多く、正直、一般企業での仕事がどういうものかイメージできなかつたので、具体的には目指す職業がないまま進路を選びました。当時、バイオテクノロジー分野が目され出していて、私自身も生物や化学が好きだったので、農学部の農芸化学科を受験しました。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、結果的には食べるのが好きな自分にあった勉強ができ、農学部に行って本当に良かったと思います。

農芸化学科には食品や飲料の会社に就職する先輩が多く、大学在学中に卒業した先輩の話聞いて、日々同じことの繰り返しではなく新しいものを作り出す仕事である

ということ、また、メーカー間での開発競争がスポーツの試合のように感じられ、食品の R&D という仕事に興味を持つようになりました。

## ■ 会社員も「プロフェッショナル」

冒頭にしたように、日本の大企業、米国発のグローバル企業、そして独立行政法人と全く違うタイプの職場を経験しました。どの職場でも、食品技術者として科学的な正しさとビジネスの要求（コストや利益）を満たして判断を積み重ね、チームをまとめ、結果を出していくという点では変わりません。転職を通して、会社個別の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（私の場合は食品メーカーの R&D）、という点でずいぶんと鍛えられました。

プロフェッショナルというのは、弁護士とか医者とか、何かの資格で仕事をする専門職だけのことではありません。会社員もプロフェッショナルになることができます。難しいことや新しいチャレンジであっても、「この人にまかせてみよう」と周りに思わせる、そんな会社員は本当のプロフェッショナルと言えるのではないのでしょうか？

そして、技術系、理系の人間だけがプロフェッショナルになるわけではありません。マーケティング、人事、財務、営業などのいわゆる文系を卒業した人がつく仕事にもたくさんのプロフェッショナルがいて、世の中が成り立っているということを、企業で働く中で実感しました。

## ■ 海外で働くということ

味の素に入社して数年した頃に結婚したので、2回の海外赴任では、夫を日本において単身で現地に行き、数ヶ月に一度、短い休暇をとって日本に戻る生活でした。最近では、子供を含む家族を連れて海外赴任する女性も私の周囲にはいます。

私自身は留学経験もなく、就職したときは自分が海外で働けるようになるとは全く思っていませんでした。実際に日本の外で働いてみると、自分の視野や常識がいかに狭いものだったかを思い知らされました。海外で働いたことで、仕事のキャリアが深まる以上に、人生そのものが数倍豊かになった感じています。

## ■ 最後に

立高の3年間なしに今の自分はないと思います。特に、高校時代に得た友人は一生付き合っていく仲間になりました。本当に大事な3年間でしたが、もう一度戻りたいとは正直思いません。自分の存在が小さく思えて、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。高校生の頃から、早く独立して自分の稼ぎで生きていきたいという気持ちだけは強く、その気持ちだけでここまでやってきたような気がします。少しずつでも、何か新しいことを試して自分の可能性を広げていき、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、やって良かったと思える仕事に出会えると思います。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。