

連載

# 拝聴！ニッポンの工場長

第52回

東洋水産

執行役員  
関東工場 工場長

安田 俊隆氏



食べ物は生き物  
見えないこと、わからないことを  
活かす人がいての  
スマートファクトリー

**即**席麺やチルド食品で知られる“マルちゃん”こと、東洋水産。関東工場は総合研究所と隣接する国内最大規模の旗艦工場として「赤いきつね」や「緑のたぬき」などの主力商品を生産。敷地内にはビオトープやテニスコートなどを併設、社員だけでなく地域交流の拠点として開放されている。25年間の研究部門勤務という異色の経歴を持つ工場長の安田俊隆氏は、その経験を活かし、工場発の製品開発に取り組む。スマートファクトリーを見据えて、自動化、省人化を進めながら、“生き物”である食品を捉える高感度で多能な人づくりにも挑んでいる。

## 東洋水産(株) 関東工場

即席麺の旗艦工場として2009年に竣工。翌年操業開始。「赤いきつね」や「緑のたぬき」「マルちゃん正麺」、ワンタン類などの主力商品を製造。配送センターを併設し、東北から中部まで提供する。「食の安全・安心」「自然との共生」をテーマにしビオトープなどが造成されているほか、野球場、テニスコート、フットサル場など敷地内施設は地域に開放されている。2018年に研究開発・品質保証の強化を目的とした総合研究所が併設され、工場発の新商品開発も進めている。延床面積約12万7,420㎡。

所在地 〒374-0014 群馬県館林市赤生田本町3831-1

## 高校時代に食糧危機の本を読み、 将来は食品会社に入って 研究開発をする夢を抱く

— 小学校時代、算数好きだった安田氏。漠然と将来は工学系に進むとイメージしていたが、高校時代に読んだ食糧危機を説く本で、食品系の道路に変更。食品会社で研究開発に関わるという明確なイメージを抱く。

小学校時代にそろばんを習っていたので割と算数が得意だったんです。だから中学時代は理数系、それも工学関係に進もうと考えていました。でも高校の時に読んだ農学の本に、「日本はやがて食糧が厳しい時代に入る、食糧危機になる」とあって、これからは工学じゃなくて食品系だと思ったんです。将来は食品会社で何か開発するイメージができました。それで大学は農学部に進もうと思ったのですが、高校の先生の勧めもあって、北海道大学の水産学部に進みました。

大学では食品の機能性を研究する研究室に入り、卒業研究はイカの油という研究テーマをいただき

ました。イカの油は油の劣化防止効果があるらしいと。ちょうどEPAやDHAが体に良いといわれ出した頃。それを含むイワシなどの青魚の油にイカの油を入れるとその抗酸化性で劣化が抑えられる。今でこそ“トクホ”ができて機能性食品が注目されていますが、当時は食品に含まれる特定の成分が人間の身体に良い機能性を持つことが知られ始めた時代で、そういう開発が会社でできればと思っていました。

就職は高校生の頃から希望だった食品会社を狙っていましたが、大学院に進まず4年で卒業予定でしたので研究職としての大企業への就職は難しいと思っていました。就職担当の教授に相談すると東洋水産を勧められた。当時、東洋水産は北海道の食品系では、サッポロビール、雪印乳業と並ぶ3大メーカーでした。私もよく緑のたぬきを食べていましたから馴染みもありましたしね。まだバブルの余韻が残っていた時代で採用枠が多かったこともあると思いますが、採用していただくことができました。

## 緑のたぬきから、そばの健康機能に注目 韃靼そばを製品化 学会発表では博士号も取得

—入社後配属された部署は、第3研究開発部。安田氏の入社2年前にできた部署だった。1、2年先の商品開発ではなく、もっと長いレンジの未来のシーズを探るのがミッション。まさに高校時代に描いた仕事があるところにあった。

ほぼ私がイメージしていた部署でした。いわゆる基礎研究です。当然、息の長い取組みとなりますので、入社後はずっと品川ビルの8階にある第3研究開発部で働いていました。どのくらいずっとかというとその後の総合研究所勤務と合わせて25年です(笑)。

配属後はいよいよ研究に取り組み始めるわけですが、特に会社からは明確な命題やテーマのようなものは与えられませんでした。研究員は私以外に5人いましたが、皆すでにテーマを持っていたので、私には別のネタを探してほしいということでした。当時はバイオテクノロジーが注目されてきた頃で、部署では東洋水産らしくマリンバイオ



中国の国際そば学会に参加した安田氏と、そばのルチンについて研究し商品化された「韃靼そば」



をキーワードに海からシーズを探そうといった取組みを進めていましたが、私はその流れではないそばを研究対象にしました。私が東洋水産と出会ったのも緑のたぬきのそばでしたし、健康にいい食材だといわれていましたので。

調べるとそばには他の穀類にはないルチンというポリフェノールが含まれていて、血圧を正常にする働きがあるとわかってきた。中でも韃靼(だつたん)そばという種類には普通のそばの100倍くらいルチンが入っている。その機能を使って何かできないかと考えました。

そもそも韃靼そばはあまり知られていません。理由は苦いから。練っているうちにルチンが分解されて苦味成分に変わるんです。じゃあそれを食い止める方法はないかと、分析方法や条件を検討したり、また韃靼そばは産地によってルチンの含有量が違うことを知ってからは、世界各地から取り寄せて分析を続けました。

こうした研究では社内に詳しい人はいないので、外部の専門家とのネットワークづくりが大切になります。特に学会に参加することは大きなチャンスになります。そばでは、国際そば学会というのがあって、そこでいろいろな先生方と知り合えたことは、ずいぶん研究の力になりましたし、自分のモチベーションにもなりました。

研究活動は割と自由にさせてもらいました。大学や研究機関などへの出張も行かせてもらえました。さすがに海外へ自由にはなりませんので、海外で学会がある時は休みを取り、旅行を兼ねてカナダや韓国、中国、ロシア、スロベニアなどにも行きました。

研究というのは、誰かに聞けば答えやヒントが