

GRADUATE INTERVIEWS

おいしいとは何か？

「できなかった＝失敗」ではなく、 なぜできなかったかを考える

父が研究職だったこともあり、小さい頃から白衣を着る仕事に憧れていました。身近なものを研究対象とするところに惹かれ、農芸化学科に進学しました。卒業論文では乳酸菌の生育条件について研究し、その後、雪印乳業に入社しました。現在は常務執行役員として、「広報 IR・サステナビリティ推進」を担当しています。入社後は技術研究所（現在のミルクサイエンス研究所）で、おいしさを研究するグループに所属し、どのような条件がどのように「おいしさ」を形作るのかを研究していました。在学中に班で取り組んだ有機化学実験のことをよく覚えています。目的の物質を抽出しなければならぬのですが、抽出できずに終わる班もあり、「できなかったこと自体が課題となる」実験は新鮮な経験でした。社会に出ると、「できるかどうかかわからない」「結果的にできなかった」という場面に出会うことが少なくありません。しかし、「できなかった＝失敗」ではなく、なぜそれができなかったのかを考え続けることは、今の仕事にも生かされています。



雪印メグミルク株式会社 勤務

畑本 二美さん

農芸化学科
応用微生物学研究室
1987 年卒業