

GRADUATE INTERVIEWS

おいしさを科学する おいしくないと続かない 面白くないと覚えてもらえない

農芸化学は生活に密着している学問です。突き詰めることで、よりよい生活を実現できます。農芸化学科は環境分野もあり、全般的に高い専門性を持って学べると考え、進学を決めました。卒業論文では古米と新米のおいしさの違いについて研究しました。卒業後はロッテに就職し、キシリトールガムの開発研究に携わりました。キシリトールガムは歯の健康に寄与しますが、おいしくないと食べ続けてもらえません。在学中から取り組んできた「おいしさの追求」が今のキャリアに繋がっています。現在は 2019 年に新しく発足した食育関連の部署で、学校向けの教育支援事業や、工場見学の企画・運営に携わっています。何かを教えるとき、発見や驚きがないと覚えてもらえません。その点、農芸化学科の授業って面白いですよね。当時授業で感じた面白さが、食育プログラムづくりにも生かされています。



株式会社ロッテ 勤務

池田なつきさん

農芸化学科
農産製造学研究室
(現・食料資源理化学研究室)
1998 年卒業