

GRADUATE INTERVIEWS

基礎研究や商品開発、 健康サービスなど多様な業務に 大学での学びが役立ちました。

在学中は乳酸菌の研究に取り組んでいたため、入社当初は研究職としてラブレ菌をはじめとする植物性乳酸菌の特性などに関する研究に携わっていました。その後、商品開発部門に異動となり、10年以上にわたって家庭用・業務用を問わず様々な商品の設計・開発に従事しました。現在は健康事業部でモノではなくコトビジネスである健康サービスの企画・マーケティング業務を担っています。自分がどれだけ野菜を摂っているかを推定できるベジチェック®や、食リテラシーを上げる健康セミナーなどの企画・運営を通じて、社会全体で「野菜をとろう!」という機運を高めていくことにやりがいを感じています。農芸化学科の魅力は、入学当初は幅広い分野を学び、後から専門分野を深く究められること。特に、研究室での先生や先輩、仲間とのコミュニケーションや、実験・実習が多い実践的な学びは、正解のない仕事を進める中で考える基礎となっています。



カゴメ株式会社 勤務

菊地 静さん

大学院 農芸化学専攻 博士前期課程
微生物学研究室
(現・応用微生物学研究室)
2006年修了