

大量生産を前提としたモノづくり

栄養製品の開発と展開 医療用から一般食品へ



Mitsuo Emoto

[プロフィール]
1949年生まれ、岡山県出身。72年大塚化学(株)入社。77年大塚食品(株)へ移籍、研究所、開発部、生産技術部、市場開発部、マーケティング部、生産技術本部に勤務。2014年に大塚食品(株)退社後、日本食品技術(株)設立。専門は栄養製品、経腸栄養剤(医薬品)、流動食、レトルト食品、冷凍食品。ISO 9001・ISO 22000審査員補。ワインアドバイザー(一般社団法人日本ソムリエ協会)。11年より食品技術士センター会長。

流

動食という食品であり、経腸栄養剤という医薬品にもなり得る商品を担当した。当初の剤形は粉末であったが、使用時の溶解性を改良するため顆粒剤となり、最終的に液剤に改良していった。ここでも乳化技術が解決策となり、その基本技術の確立によりその後の商品開発を優位に展開できた。ブランドを変えて栄養調整食品の液剤となり、さらにチアパウクのゼリータイプとなるなど、あらゆる食品や医薬品の剤形に展開可能となった。これらは病院の患者さんの栄養管理のための商品であり、一般消費者の栄養バランスを整える商品であった。

この状況から突然、おいしさを追求する研究へと担当業務の方向性が変わった。しかし、いわゆる一般食品の最も重要な要素であるおいしさを追求しても、それだけで差別化できる商品にするのは困難であると感じていた。また、おいしさに客観性を求めることにも限界を感じていた。

時は、機能性食品が市場で注目されていた



く時期であった。そのころ、産婦人科の医師から妊婦が出産時に太り過ぎるとともに便秘になりやすいので、これを解消するための商品を開発してほしいと依頼された。

開発したのは、それまでのバランス栄養食品ではなく、過剰のカロリーを減らして食物繊維を増やした商品で、主食のご飯を伝統食品のコンニャクで作ったものである。当時主流であった特定保健用食品でなく特別用途食品の承認を得ることで差別化を図り、「糖尿病の方に」「肥満症の方に」との病名表示が可能となった。この商品で、最初の「一品」の試作から工場設備の設計、プロモーション、営業と、いわゆる商品の川上から川下の消費者への流れ全てを経験することができた。

これらの経験を基に技術士の資格を取得した。その目的は、自己の技術の集大成としてコンサルティング能力を発揮することである。さらに、多くの先輩と同僚の支援を得て、公益社団法人日本技術士会登録食品技術士センター会長に選ばれた。