

大量生産を前提としたモノづくり

現地レベルに合わせ

技術を海外へ水平展開



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。

海

外の商品開発を担当したのは、自ら意図したものではなかった。約30年前、日本の市場でイチから仕上げた経腸栄養剤とレトルト離乳食を海外で展開したいという製薬部門からの要望で、台湾、タイ、インドネシアを歴訪することとなった。日本で確立した技術を東・東南アジア地域に導入する業務は、ストレスを伴いつつも貴重な経験であった。

当初は日本と同じ感覚で、現地の大学教授と共に商品の設計をしてみた。大事なことは、その教授のイメージする栄養組成であり、現地の素材を使うこと。技術的には筆者の確立した技術を応用することである。設備については、現地の機械設備担当者から地元で安価なものがあると紹介されて購入した。見た目は日本の機械に類似しているのに稼働してみると生産に耐えられない。今も同様と思われるが、重要な機械は日本製品に頼ることになった。

さらに、当時の作業進捗について「日本の1日は、この国の1週間」と言われ、と



にかく焦らず継続して進めることが重要と感じた。それでも、東・東南アジアでの商品開発と生産設備の立ち上げは、その地域で共通する状況であるため、慣れてくれば余裕ができて、必要なときに出張ベースで対応していった。

いわゆる「技術の水平展開」で、現地レベルに合わせる事が重要である。結果として、開発した商品は台湾、タイ、インドネシアの市場で、現在も商品として流通している。

これらの経験が、(独)国際協力機構(JICA)のBOP(Base of the Pyramid)低所得層のビジネス連携促進において、開発途上国へ食品技術の指導をすることにつながっている。一つの技術を確立すれば、次の技術への応用と、それに伴う人脈ができる。海外への技術援助も同様で、栄養情報や製造などの食品技術を通じて当該国のモノづくりを手伝い、低所得層の人々の健康改善、経済面ではキャッシュフロー確立に貢献することにつながる。