The Society for Bioscience and Bioengineering, Japan

東日本支部・温故知新（6）
キッコーマン株式会社 研究開発本部

梶山　直樹

キッコーマン研究開発本部は，つくばエクスプレス，東武アーバンパークライン（旧東武野田線）を乗り継いで都心から約1時間，千葉県北西部の野田市に位置しています．

沿　革

伝承によると，野田でしょうゆが造られるようになったのは永禄年間（1558年～1570年）と言われています．野田は関東平野の中央にあり，東に利根川，西に江戸川という両河川に挟まれています．江戸時代，大消費地の江戸に出るには，朝，野田を発って江戸川を下ると，昼には日本橋についているという，産業地として立地条件に恵まれた位置にありました．利根川と江戸川の水運に恵まれていた野田は，製品の消費地への運搬ばかりでなく，しょうゆの原料の入手にも便利で，関東平野の大豆・小麦，江戸川河口の塩を使っていました．また，江戸川の水質がしょうゆ造りに適しており，こうした点からも野田における二つの川の恩恵は，はかりしれないものがありました．

当社は1917年（大正6年）に会社組織となりましたが，当社研究開発本部の前身である「野田醤油醸造組合醸造試験所」は，野田，流山の醸造家17軒からなる「野田醤油醸造組合」の試験所として会社創立以前の1904年（明治37年）3月に開設されました．

これは，国立の「醸造試験所」（現独立行政法人　酒類総合研究所）よりも早いということになります．一地方の醸造家たちが，しょうゆ醸造の科学的解明を目指し，それに基づいた生産性の向上，発酵管理や品質管理に役立てる研究活動に独力で取り組んでいたことは，驚きであると同時に，私たちの誇りでもあります．

発　展

しょうゆ醸造の研究は1950年代に，しょうゆを利用した加工品の研究開発と，醸造技術を応用したライフサイエンスの研究へと派生していきました．

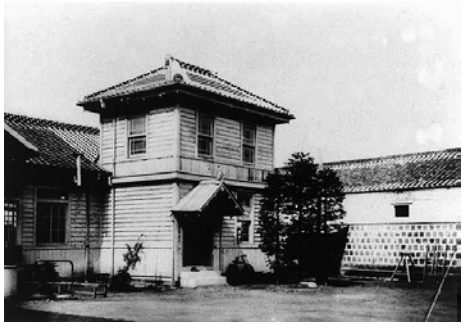
しょうゆ加工品の第1号として「萬味」が発売され，当社におけるつゆ・たれ類の開発の先駆けになりました．これに続き，市場のニーズに合わせた肉用調味料，レトルト食品などの開発が順次進められ，現在の食品全般を対象とした研究開発へと発展しています．食品には，おいしさはもちろんですが，安全であることが何よりも優先して求められます．「食の安全」の追求は，当社での研究開発が始まって以来の根源的な研究課題であり，先端の技術や方法の開発にも取り組んできました．これらは，しょうゆ醸造に用いる微生物はもとより，原料から製品に至るまで，すべてに向けられています．

一方，ライフサイエンスの研究成果は，遺伝子組換え技術を活用した臨床診断用酵素事業，ルシフェラーゼを核とした衛生検査事業，発酵技術を応用した機能性素材・化成品事業などへと展開されています．

現在，そして今後

当社は2009年に持株会社制に移行し，それに伴い研究開発も，基盤研究はキッコーマン（持株会社）の研究開発本部，応用開発はキッコーマン食品の商品開発本部他，グループ各社で実施する体制になりました．また，食のグローバル化に対応するため，2005年にシンガポール，2007年にオランダ，2008年にアメリカと，海外3か所に研究開発拠点を開設し，現在は世界4極体制で研究開発に取り組んでいます．

100年以上も前に独力で「醸造試験所」を開設した先達たちが，今の私たちを見てどのように感じるか……．先達たちの志を忘れることなく，今日もグローバルな視野を持って次の100年の礎となる研究開発に取り組んでいます．



設立当時の野田醤油醸造組合醸造試験所

現在の研究開発本部

著者紹介　キッコーマン株式会社（研究開発推進部長）　E-mail: nkajiyama@mail.kikkoman.co.jp

NII-Electronic Library Service