

けんきゅうしゃ
研究者

調査や実験などを通して、新しい技術や知識を発見するのが研究者です。わたしたちはでんぶんなどの自然から取れる原料と微生物が作り出す酵素（消化や吸収などを助けてくれるもの）を反応させて、食品や化粧品、医薬品などの原料となるユニークな“素材”を研究しています。ねばり強さが必要な仕事ですが、長年の研究が実を結んだ時や、自分が研究・開発した素材が使用された製品をお店で見つけた時に、大きなよろこびを感じます。



このお仕事についたきっかけ

子供のころから理科や実験が大好きで、大人になった今でも新しいことを知るとワクワクします！自分の“発見”でみんなの生活を豊かにしたいと思い、研究者になりました。

CHECK! けんきゅうしゃ 研究者ってどんなお仕事をしているの？

ぶんけん
● 文献・市場調査

世の中でどんなものが求められているのか、実際にどんなものがあるのかを、論文や専門書を読んで調べたり、調査をしたりして情報を集めます。

● 研究発表



研究の成果として新たにわかった知識を、世界の専門家が集まる学会で発表したり、論文を書いて発表したりして、世の中に広く知らせます。

こんな人も働いています！

- 製品をつくる人
- 製品の品質を確認する人
- 新しい技術を考える人（技術開発）
- 会社の発明と法律を守る人（知財・法務）
- はたらく人を育て、チームをよくする人（人材・組織開発）

この会社に教えてもらったよ！

生命に寄り添い、人と地球の幸せを支える

ナガセヴィータ株式会社

研究所／岡山市中区藤崎675-1

本社／岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館 TEL／086-224-4311

創業／1883年 従業員数／788名 支店数／営業拠点が全国に8カ所

Nagase Viita
ナガセヴィータ株式会社

CHECK! ナガセヴィータ株式会社はこんな仕事をしています

● 製造

省エネ・創エネ・再エネに取り組み、環境にやさしいづくり方で、世界共通のルールにそった安心・安全な製品をお客様にお届けしています。



● 営業

製品を売るだけではなく、世界中のお客様の希望に合わせて、加工、流通、賞味期限をのばす工夫など、いろいろな問題を一緒に考えて解決しています。



● お客様と一緒に新商品開発

“素材”を使ったお菓子やパンなどのレシピを考えています。お客様とともに食べ比べをするなど、新商品を生み出すお手伝いもしています。



“素材”って？ たとえば…

トレハロース：キノコなどに含まれる甘みの少ない糖。お菓子・パンのおいしさや、お餅のやわらかさを保ちます。



CHECK! 3時のおやつから世界の給食まで“食”を楽しく学ぶイベントを開催

“食べもの”のハテナについて、知って、ふれて、食べて、楽しく学ぶイベント「スクール オブ フード」を開催しています。世界の給食を当てるパネルクイズや食べものを運ぶ大型トラック体験のほか、みんなが安心して同じおやつを食べられるよう、“アレルギー”を知る授業など、楽しく学ぶことで、人も地球も笑顔になれる“食”の未来を育てていきます。

