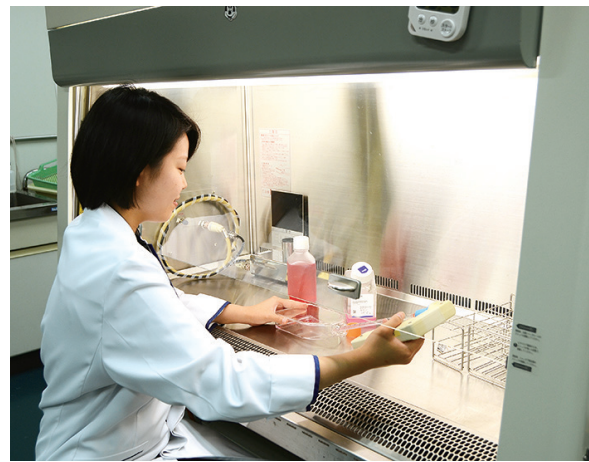


より良い未来のために様々な“素材”を研究・開発しています

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。



研究者ってどんなお仕事をしているの？

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。

研究活動



新しい素材の候補を探して、その素材を使うとどんな良いことがあるのか、どうしたら大量製造できるかなどを実験して細かく調べ考えていきます。

考察・ディスカッション



研究発表した後、その素材に関する意見をまとめ、良い製品にするための方法を研究チームや社内の人たちと相談しながら考えます。

こんな人たちと働いています！

- 製造 ■ 品質管理 ■ 設備管理 ■ 営業
- 知財・法務（特許・商標の出願や管理）
- 広報

こんなことも調べてみよう！

- 歴史上、有名な研究者にはどんな人がいるかな？
- 「酵素」ってどんな物質？調べてみよう
- コンビニやスーパーで「トレハロース」が使われているお菓子や食品を探してみよう

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 ☎086-224-4311

創業／1883年 従業員数／797名 支店数／営業拠点が全国に8カ所



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、環境にやさしい製造方法で、国際基準にそった安心・安全な製品をお客様にお届けしています。



● 営業

食品素材においては、製品を販売するだけではなく、世界中のお客様の希望に合わせて、加工、流通、賞味期限延長などの問題解決のお手伝いをしています。



● 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開発。お客様とともに食べ比べをするなど、新商品を生み出すサポートもおこなっています。



“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。



「アップサイクル」に取り組んでいます

捨てられるはずのものを、別の新しい製品に生まれ変わらせるアップサイクルに取り組んでいます。たとえば、柑橘系の果実を栽培する時に出る、間引いた実を使い、食品や飲料をよりおいしくする味質改善素材を生み出しています。



※間引く：大きな果実に育てるため、なりすぎた実を小さいうちに落とすこと