



吉川 修司 生物工学部門（微生物利用分野）／総合技術監理部門

勤務先：北海道立食品加工研究センター（yoshikawa@foodhokkaido.gr.jp）

私は北海道立食品加工研究センターに勤務しており、これまで主に発酵技術や微生物制御（衛生管理）に関する仕事をしてきました。大規模な食中毒事件が相次ぎ、微生物を減らす技術（衛生管理技術）が以前にも増して重要視されています。一方で有用な微生物を積極的に使う技術（発酵技術）もまた重要です。“ヒトのいるところ発酵食品あり”といってもよいほど、ヒトと発酵食品は有史以来切っても切れない関係です。普段口にしていいるヨーグルト、お酒、納豆、味噌や醤油には、発酵による香りや味加わっています。このように発酵食品に用いられる酵母や乳酸菌といった微生物は、香りや味、時には食感までも変えてしまう素晴らしい力があります。乳製品や醸造酒ではスターター（種菌）を加えて、微生物パワーを最大限に生かすのがごく当たり前に行われています。しかし、まだまだ微生物パワーが活かされていない食材は多くあります。私が最近行った仕事に“色が明るく、うま味が豊富で、魚臭さが無く良い香りがある”新しいタイプの水産調味料を作る技術の確立（特許取得済み）があります。うま味はあるが特有の魚臭さのために用途が限られている魚醤油に、酵母と乳酸菌による発酵技術を導入して、クセが無い使いやすい調味料を作る技術です。現在、この技術を用いた調味料を商品化する取り組みが進んでおり、食卓にひと味違ったおいしさが加わると期待されています。この例のように、今後も目に見えない小さな働き者に活躍の場を提供する仕事を続けていきます。



次号は、加藤美穂子さん（生物工学部門）



谷口 健雄 農業（土壌肥料）／総合技術監理部門 勤務先：拓殖大学北海道短期大学 非常勤講師 北農会農業技術コンサルティングセンター所属

道立農業試験場に勤務、化学分野に配属され、環境保全、土壌診断、農産物の品質、流通貯蔵関連の技術開発に従事した。退職後も北海道農業を応援したい、世界中の餓死者を減らし飢餓にあえぐ人々の助けに自分の能力を生かすことが出来ないかとの気持ちで技術士の資格を取った。現実には北農会技術コンサルティングセンターに所属しているがわずかな業務しかなく、農業分野で技術士であることが格別な資格と認められているとは感じられない。しかし、自分の能力を維持、高めるためにも資格を取った事は良かったと思っている。更に、地域産業研究会（エゾシカ分科会）に所属でき、異分野の方々と交流出来ることは視野を広める上でも幸運である。

北海道は自給率が200%近く、日本の食糧基地として重要な地位にある。道産農産物は日本各地に移出されているが、流通技術の向上によって世界各国から農産物は輸入されており、価格競争にさらされている。大規模化だけではこの競争に勝てない。消費者を味方にしなければ今後の農業は成り立たないと思う。幸い、情緒的かもしれないが「食の安全、安心」に対する消費者の要望は強くなっている。クリーン農業、あるいは循環型農業に対する理解や関心も高まっている。地産地消の意識を高め、生産技術情報、生産物の品質や特徴等の情報も消費者に提供し、直接消費者と交流できる農業者が増えることを期待している。有機農産物の販売を応援するNPO法人もあり、道産品を買うことが農業、農業者への応援になる事と思う。



次号は、木村 清さん（農業部門）