物産フードサイエンス

仕事の〝見える化〟奏功

―新事務・研究棟 刷新から1年―

業務上の機能性が格段に向上

物産フードサイエンスが、昨年5月に名古屋工場の新事務・研究棟を竣工し、1年が経過した。東南海地震に備えて建築から30年近く経過していた事務所棟および研究棟を刷新し、個別に建てられていた各棟を一つの建物に集約することで、業務上における機能性が格段に向上した。特に部署間のコミュニケーションが活発化し、事務処理速度もアップした。また、試作品評価のパネラーとして、研究開発部門以外に工場各部署の味覚に優れた人材が参加するようになり、評価精度の向上と合わせて研究開発部門の業務の理解度が進むなど、お互いの仕事の〝見える化〟も図られた。

名古屋工場新事務所・研究棟

新事務・研究棟は、建築面積が1500㎡、延べ床面積は2700㎡の2階建て。1階は、研究開発・品質管理スペースとし、2階を事務・会議・応接スペースとした。事務室内は、工場の全部署が一つのフロアで席を並べる。過去と比べてコミュニケーションが格段に向上した理由はこれだ。

また1階の研究開発・品質管理スペースは、研究開発エリアと品質管理エリアに分かれており、研究開発エリアにはオートクレーブや培養器、インキュベーターなどを揃えたクリーンルームがある。さらにマイクロスコープや電子顕微鏡、X線解析装置などによる粉体物性の高度な解析も可能としている。近年は、FTIRやGC-MS、LC-MS、ICといった分析装置の導入を進めるなど、研究開発体制が充実した。これらの充実した機器類を駆使して開発を進めているのが、新規機能性糖質ケストースである。ケストースは甜菜や野菜などに含まれるオリゴ糖で、整腸作用を始めアトピー性皮膚炎の改善や皮膚の水分向上など多くの機能性が見出されており、糖アルコールに続く柱として育成を図る方針だ。

また研究開発エリアには、ミーティングルームが設置され、ユーザーとの商談や打ち合わせのほか、100人程度までのセミナーを開催することも可能。アプリケーション開発、試食、評価などの効率化も図れ、これらを頻繁にユーザーと一緒に行うことで、課題の洗い出しや問題解決に要する時間が大幅に短縮した。研究開発部門への来客は前年と比べて倍以上に拡大し、アジア圏を中心とした海外からの来客も格段に増えた。

マイクロスコープ

一方、試作を行うクッキングラボでは、IH加熱攪拌機や発酵装置、整形機、オーブンなどベーカリー向けの設備が充実している。また、生地の延展機や整形機、レトルト殺菌機、包あん機といった菓子向けの装置もズラリと並ぶ。記者がクッキングラボを訪問した際には、同社が試作した「しっとり抹茶クッキー」、「スノーボール」、「めんつゆ」の3品の試食品が提供された。しっとり抹茶クッキーは、砂糖の一部を還元水飴エスイー600に置換したもので、コントロール品と比べてしっとりとした口どけの良い食感に仕上げている。またスノーボールは、外の砂糖掛け部分を、同社が保有する特許に基づきエリスリトールとキシリトール配合品に置換。より冷涼感を強く感じる配合となっている。めんつゆは、エスイー600を配合することで塩味の増強が図られており、減塩ニーズに対応した設計となっている。

パン用試作機器