

## 第2回講座「味の素株式会社ヒストリー」

日時：平成17年11月16日（水） 18：30～20：00

会場：川崎区役所7階第1・2会議室

講師：松田正人



### 講師略歴：

味の素株式会社、コーポレート・コミュニケーション部、社史専任部長。1970年に味の素に入社。本社企画部門、インドネシア味の素株式会社等を経て、2001年に関連会社、株式会社アジツウ社長に就任。2003年から味の素株式会社コーポレート・コミュニケーション部の社史専任部長、兼AJINOMOTO「食とくらしの小さな博物館」館長。来る2009年の創業百年史編纂にむけて活動中。

### 【前置き】

ご紹介ありがとうございます。松田と申します。コーポレート・コミュニケーション部というのは、昨年までは広報部と名乗っており、本社のPR部門でした。「広報」というと「広く知らしめる」ということで、言葉に一方的なイメージがあります。そこで最近の流行でしょうか、「コーポレート・コミュニケーション」とし、「双方向で広く聴き、広く話す」部門ということで、名称が変りました。

ご紹介ありましたように、私は社史編纂の部門長で、後ほどご紹介します港区高輪、浅草線の高輪台にあります「食とくらしの小さな博物館」の責任者も兼務しております。

今日は味の素の社史についてお話するのですが、100年近くの歴史の内、どこをお話するか悩みました。せっかく川崎にお招きいただいたので、地元に近いところの話題を中心に話をできたらと思っております。



左にあるのは発売当初の味の素の瓶です。明治42年(1909)が発売の年です。当時は瓶を自前で作るまではせず、薬や化粧品の瓶を転用してラベルを貼って使っていたと伝わっています。右から左に味の素と書いてあります。

右側は「アジパンダ」という名前のパンダのキャラクターです。最近コマースシャルにでたり、瓶にもパンダがデザインされた「アジパンダ瓶」があり、今売り出し中のキャラクターです。「アジパンダ瓶」はなかなか人気ということで、入れ込んでいます。



### 【味の素前史 鈴木なかと鈴木三郎助】

鈴木なか、の「なか」はひらがなで書きましたが、本や昔の記録によっては、「なか女」「ナカ」等とも表記されています。カタカナで「ナカ」の方が一般的かもしれません。

味の素の創業者は鈴木三郎助と言いますが、これは二代目の鈴木三郎助です。幼名は泰助で、後に三郎助を襲名しました。慶応3年(1867)相模国の生まれで、その母が、鈴木なか。なかは、弘化4年三浦郡秋谷村生まれです。豪農の高山家から三浦郡葉山の堀内村の販売店「滝屋(たきのや)」店主鈴木忠七、後の初代鈴木三郎助に嫁ぎました。

なかの夫の初代三郎助は 35 歳の時、腸チフスで若くして亡くなりました。なかは、当時 27 歳でしたが、以後女手一つで、子供 4 人を育てました。初代三郎助は味の素とは関係がありません。

### 【つづき】

なかは夫の遺した「滝屋」の傍ら、避暑客用の間貸しを始めます。葉山は当時、気候がいいということで、避寒避暑のリゾート地になっていました。明治 21 年の頃のことですので、明治 22 年の横須賀線の開通より少し早いこととなります。「滝屋」の経営が少し苦しくて、家計の足しにシーズンの間貸しを始めるのですが、その逗留客の中に大日本製薬の技師の村田春齡という人がいまして、見兼ねて、海岸に打ちあがる「かじめ」という海草を原料にヨードを製造したらどうかと勧め、それを始めたということです。

鈴木なかという人は、学問は無かったのですが、夫が亡くなった後、子供たちを呼び寄せ、「これから私は母親じゃない、父親なんだよ」と言い渡して、父親の厳しさで育てたということです。なかなかの偉丈夫ということだと思います。

長男の二代目三郎助は、母のなかと嫁のテルに家業をまかせて、米相場などの投機に走っていたのですが、なかなかうまくいかないという状況が続きます。なんだか博打好きみたいで聞こえが悪いのですが、この経験が機転の利く青年に成長させたのでしょう。家業のヨード事業に身を入れるようになったのは、長男三郎（後の三代三郎助）が誕生した明治 23 年以降のことだと昔の社史にはあります。

写真（右）は特に意味はないのですが、なかさんの実家である高山家のお墓が秋月のお寺にありまして、先日見に行ってきました。また写真（左）の鈴木家のお墓は、葉山の高德寺にあるんですが、100 坪もの敷地の中に代々の墓石があるという、まあ、何といいましょうか、すごいお墓です。



### 【鈴木家の人々】

初代鈴木三郎助は、最初の名前は忠七といいました。三郎助は後に自分でつけた名です。これは中島三郎助という浦賀奉行で、ペリーが来た時に、与力だったのですが、副奉行を名乗って代表して会いに行った人物からとっています。その後は北海道に渡って五稜郭で亡くなるなどドラマチックな人生を送った人物で、滝屋の忠七はこの三郎助に心酔して自分の名にしたということです。そこから鈴木三郎助という名前が世襲になっています。

二代の三郎助は味の素の創業者ですが、味の素のほかにも日本化学工業の専務等をやっており、ヨードのビジネスで名をなしていました。

鈴木忠治というのは二代目三郎助の弟です。二代三郎助が経営の中心となり、三代三郎助（息子の三郎）が販売を担当し、この鈴木忠治が技術系をまかっていたということです。二代目三郎助と忠治の仲の良さは広く聞こえています。この鈴木忠治が現在のメルシャン株式会社の創業社長ということですので、メルシャンと味の素はそういう意味でも兄弟会社と

言えると思います。

三代三郎助は 19 歳の頃、味の素の販売当時から販売を担当しておりましたが、二代三郎助の没後、間に叔父さんを挟んだ後、当然のように家業を継いで三代目の社長になります。

四代三郎助は現在味の素の相談役名誉会長として現在も健在です。

### 【 池田菊苗博士の大発見・大発明】

右が池田菊苗博士の 70 歳頃の写真です。左は、池田先生が取り出したグルタミン酸の結晶が入った瓶です。池田先生の自筆で、漢字で「具留多味酸」と書いてあります。



池田先生は、元治元年生まれで昭和 11 年（1936）に没しています。来年が没後 70 年になります。京都の薩摩藩お留守居役の子供として京都に生まれています。父春苗はもともと加賀藩士です。後ほど説明しますが、実はこれが重要なのではないかと思います。



東大で物理を学び、ドイツに留学しています。1899 年、35 歳のときです。彼が師事したのは、後のノーベル化学賞受賞者であるオストワルド教授です。

帰国の途中、ロンドンに寄り、当時留学中だった夏目漱石と同宿し、影響を与えたと言われています。これは昨年、NHKの特集番組の中でも取り上げられていました。漱石の「文学論」という本の中に、明らかに池田菊苗の影響と思われる、文学を非常に解析的に捉えているアプローチがあり、二人のロンドンでのやりとりが現れている、と学者や評論家の間で言われています。

「オストワルドの多才を引き継いだ」とありますが、オストワルドという人は、匂い、色、味などの感覚に非常に関心が高く、絵もとても上手で、池田菊苗がもらったオストワルドの絵が、今も日本化学会の化学会館だかに飾ってあると聞いたことがあります。池田菊苗は物理学者なのですが、感覚を大事にする師匠の影響をすごく受けていると感じます。

### 【三郎助と池田菊苗の出会い】

池田菊苗と鈴木三郎助の出会いは、1908 年 2 月に三郎助が社員の伯父さんの紹介で池田菊苗を訪ねたことです。右の写真が二代三郎助です。池田菊苗が「昆布の研究をしている」と聞いた三郎助が、自分の扱っていたヨードの原料に関連してなにかいい情報が得られるのではないかと池田菊苗を訪ねました。ところが、よくよく聞いてみると「グルタミン酸の研究だ」ということでした。



グルタミン酸はアミノ酸の一種ですが、実は池田菊苗が発見したわけではありません。これはその 40 年くらい前に、ドイツの学者が発見しています。ただ、それが味覚に関係する、うまみの素だということは分からなかったわけです。

池田菊苗が研究を説明したところ、三郎助は「グルタミン酸か。ヨード原料でないなら特に関心はない」と、そこで辞しているわけです。池田菊苗はその後、9 月にグルタミン酸ナトリウムの製造特許を獲得しています。このグルタミン酸ナトリウムが、「味の素」で代表さ

れる調味料になるものです。グルタミン酸を中和して、ナトリウム塩とすれば、調味料としての味も強くなりますし、取り扱いも便利になり、保存性も高い。その製造特許です。

先ほど話しましたように、池田菊苗が京都生まれだったことが、発見につながったと思います。もし東京の人だったら、昆布の味覚より馴染み深い鰹節からの抽出実験を行うはずで、当時の技術では成功しなかつたろうと思うからです。

「大発見・大発明」と先程タイトルにありましたが、グルタミン酸がうま味の素であることを「大発見」、それをナトリウム塩として用いると調味料に使えるということ、その製造方法を生み出したことが「大発明」ということだと思います。池田菊苗はこの発明で日本の十大発明家の一人に選ばれています。特許庁の建物の中には豊田織機の豊田佐吉や、タカジアスターゼの高峰譲吉などの、十大発明家全員のレリーフが飾られており、池田菊苗もその中にいます。

そして、池田菊苗はグルタミン酸ナトリウムの工業化を、鈴木三郎助に相談します。最初は誰か工業化をしてくれないか、費用を出してくれないかということで、色々なところに声をかけるんですが、断られてなかなか陽の目をみなかつた。そこで、前に会った鈴木三郎助を思い出して再会したところ、三郎助が引き受けたということです。

### 【つづき】

1908年4月に特許を出願し、工業化のパートナーを探し始めます。同年7月に「グルタミン酸塩ヲ主要成分トセル調味料製造法」として、特許があります。8月に菊苗から三郎助に正式に工業化への相談をしています。三郎助は何しろ聞いたことのないもので、自信がなかつたようです。一流料亭で試食会を開いたり、「食道楽」という小説を書き、当時食通として有名だった村井弦齋に相談をしたりしています。ちなみに村井弦齋の昔の書物には、最近流行りの「食育」という言葉が既に出ているようで、「体育・知育とあわせて食育が大切だ」というようなことが書かれているそうです。

1908年9月には鈴木三郎助から申し出て、特許を共有化しています。池田菊苗先生はあくまで学者で味の素の社員ではありません。特許を鈴木家が共有したということは、これに全力を傾注するという覚悟を固めたということだと思います。

1908年10月には試作品の実験を始めます。1909年12月には、「味の素」と命名して、登録しています。命名には色々ないきさつがあつたと聞いています。当初は、アルコールやサッカリンなどから想像して「味精」＝「味のスピリット」という名前を池田菊苗が仮につけていたのですが、鈴木家が「それはちょっと薬みたいだ」ということで、名前を検討し、三代目三郎助（当時の三郎）発案の「味の素」と言う名前が採用されたと記録にあります。

1908年10月には東京衛生試験所で無害の証明を取っています。発売前から分析検査を依頼し、無害証明をとっているわけです。

1908年11月、これもまだ発売前に割烹着美人の商標を登録しています。今、味の素はお椀のマークもありますし、「あしたのもと、味の素」というロゴタイプもありますが、一番最初に登録されたのは、割烹着をきた美人のマークです。新富町の芸者さんをモデルにして作ったマークだといわれています。

発売が1909年の5月です。1908年4月に特許の出願をしてから1年の間にこれだけのことをやったということで、なんともまあスピーディーです。今日我々がやっている仕事ぶりからすると、ちょっと想像を絶するスピードだなと私はいつも感心しています。味の素という名前を商標登録したのは12月ですから、発売より後だったということになります。

### 【工場の推移】

最初は麻布にありました東京工場の中の試験室で中間試験などを行っています。これが1908年の10月から年末までのことです。

1908年末から本格生産を開始しました。これは当時、鈴木製薬所という名前でヨードの工場でもあった逗子工場の中で行っています。ヨードビジネスの傍らでの作業でした。

川崎に工場を建てたのは大正3年(1914)です。工場移転にはいくつかの理由がありました。まず逗子工場のキャパシティーが間に合わなかったこと。それから公害問題が起こっていたことです。製造実験の段階では昆布を材料にしていたのですが、工業化にあたっては小麦粉からグルテン、たんぱく質を取り出し、グルタミン酸を抽出するという方法をとっていました。その製造工程の中で塩酸を使うことによって出る塩酸ガスや、副製品として出た澱粉の廃液が問題になっていました。住民運動も起こっていました。当初は六郷河口の六郷村が移転先にほぼ決まっていたのですが、反対運動が起こり、流れてしまいます。その後ちょうど工場誘致をしていた川崎が「工場廃水を出さない」とい条件で誘致したということです。そんな中、今度は六郷村が「そういうことだったらやっぱりうちで」と再び言って来て、少しもめたという記録も残っています。

### 【川崎移転の頃】

ここにあります写真は道明寺甕といひます。高輪の博物館の中にも鎮座している物です。常滑の道明寺甕で、陶器の甕です。先程申し上げたように、塩酸で処理する関係で、製造設備自身が腐食してしまいます。そこで、いろいろと工夫したのが製造担当の忠治だったのですが、その解答が「この道明寺甕が一番良からう」ということでした。酸に腐食されないということではなく、腐食されたら次に取り替えれば良いということで、経済性を優先させたと聞いています。写真では分かりにくいかもしれませんが、「味の素」と甕に彫ってあります。



余談ですが、高輪の博物館にある甕は服部栄養専門学校の服部幸應先生から最近頂いてきました。服部先生の所に、戦後にくれた人がいたそうで、どうやら味の素関係者ではなく、甕の作り手の関係の人らしいです。服部栄養専門学校在の建て替えなどがあり、ちょっと邪魔になったこともあるのだと思いますが、必要ならば差し上げますということで、ありがたく頂戴して、展示しています。

### 【川崎工場の歴史】

川崎工場は、今は「川崎事業所」と呼んでいます。大正3年創立、当時の敷地が約10万坪、

従業員は現在 532 名です。(2004 年 1 月現在)

現在の主な製品は、「味の素」「中華あじ」「ほんだし かつおだし」「Cook Do」「丸鶏使用からスープ」「味液」ほか各種業務用調味料、食品用・香粧品用・医薬品用アミノ酸などです。川崎事業所内には 2 つの工場と 10 の研究所・センターがあります。

川崎工場は、1923 年の関東大震災で一度全壊しています。ただ、三郎は直後に地震のなかった大阪に飛び、大阪から船を仕立てて、材木を運び、1 ヶ月後にはもう工場を建てたという記録があります。豊臣秀吉じゃありませんが、すばやい反応をしたということです。

医薬用アミノ酸の生産開始は 1956 年です。最近は「アミノ酸」がブームになり、普通の方でもよく使う言葉になりましたが、昔は「アミノ酸」といっても、なかなか通じませんでした。味の素はアミノ酸がブームだからアミノ酸をビジネスにしているわけではなくて、1956 年から医薬用アミノ酸をやっていますし、なによりも 1908 年のグルタミン酸自体がアミノ酸だったということですから、ずっと昔から食品会社であると同時に、アミノ酸の会社だったと言えます。

#### 【川崎工場の歴史 - 2】

細かい歴史は省略させていただきますが、川崎工場はメインの工場として 2003 年に ISO9001 を取得しています。

#### 【余談】

余談ですが、川崎工場は京浜急行大師線の鈴木町にあります。川崎大師駅前に、「京浜急行発祥の地」という碑があります。明治 32 年に六郷橋から川崎大師の間に開通したのが、東日本最初の電気鉄道でした。今は「鈴木町」という駅名ですが、工場ができた頃は「味の素前」といっていました。その駅舎は味の素が作ったと聞いたことがありますが、証拠はありません。「鈴木町」に町名が変わったのは昭和 12 年、駅名が変わったのが昭和 19 年です。創業家の名前にちなんでつけた駅名です。現在の工場は港町、鈴木町、川崎大師の 3 つの駅にまたがっています。また、あのあたりは一面の梨畑だったのですが、工場建設の為に梨畑を取り潰すことになり、その梨が千葉県市原市の五井の梨になっているとのこと。五井の歴史をまとめている方が古老から聞いたということで、船で運んできたと伝わっているそうです。

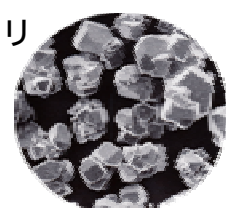
#### 【味の素 100 年まであと少し】

味の素株式会社は創業日を明治 42 年(1909 年)5 月 20 日としています。「味の素」が一般用に販売開始された時をもって創業日としており、当時の社名はまだ鈴木製薬所でした。

2009 年で創業 100 周年ということで、現在準備をしています。社史はこれまで 50 年・60 年・80 年と発行されています。90 年史をパスしているので、直近の 20 年を取り戻して 100 年史をつくらなければならないというのが目下の私の悩みです。

#### 【「グルタミン酸」の製造方法】

味の素の製造工程について触れます。グルタミン酸とグルタミン酸ナトリ



ウムは、同じ物ではありません。グルタミン酸の結晶は、左の丸っこい物で、グルタミン酸ナトリウムの結晶は針状になっています。グルタミン酸を昆布からとる方法は、昆布を切り、水を加え、70度に湯煎して漉し、イオン交換樹脂を通して、アンモニア水を加えて...とこういうのが方法です。(詳細は配布資料参照)ただしこのやり方は12キログラムの昆布から30グラムのグルタミン酸しか取れないということで、ものすごく高くてついでにしまいます。

グルタミン酸の味を”うま味“と命名したのは池田菊苗です。よく漢字で「旨味」と書いて「うまみ」という言葉がありますが、我々が使っている「うグルタミン酸  
ナトリウム結晶ま味」は、甘くて美味しい、しょっぱくて美味しい、などの「おいしい」という意味とは区別し、ひらがなで「うま」、漢字で「味」と書いて、「うま味」といっています。最初に池田菊苗博士が妙名したとおりを尊重しています。四つの基本味とは違うものだとということで、うま味と名付けたのですが、漢字で書くと混乱してしまいます。うま味は、アルファベットでも、”UMAMI“であり、今や世界の辞書にも載っている言葉です。

#### 【「味の素」の製造方法 池田博士の方法(抽出法)】

池田博士の、製造特許をとった頃の製造方法は、抽出法といい、小麦粉を原料に、グルタミン酸をとり、重曹を加えて脱色・濃縮してグルタミン酸ナトリウムにしていました。

#### 【「婦女界」大正13年5月号】

大正13年「婦女界」という雑誌に当時の人気漫画家宮尾しげをが「味の素のできるまで」という記事を書いています。工場見学記のようなスタイルで書かれているのですが、なぜそんな記事が載ったかといいますと、実はその頃、味の素の原料が蛇だという噂が流れていたからです。何かわからないけれど、色が白くて食べ物の味が画期的においしくなるということで、蛇じゃなかるうかと噂が立ち、大正5・6年頃に随分そういった記事が雑誌に載りました。大正9年頃には、得意先を集めて工場見学をしてもらい、そんなことはないよと示したのですが、見学の感想文に「いろいろなところを見せてもらったけれども、さすがに蛇を飼っているところは見せてくれなかった」などと書かれたりしたこともあったそうで、なかなか信じてもらえなかった。大正10年には「小麦粉からつくっていますよ」と原料を訴求した広告を出したりしています。11年にはついに社長名で「断じて原料は蛇にあらず」という新聞広告を出しています。ずいぶん長い間決着をみなかったようで、そんな中、漫画で工場見学の工程図を出してもらったようです。

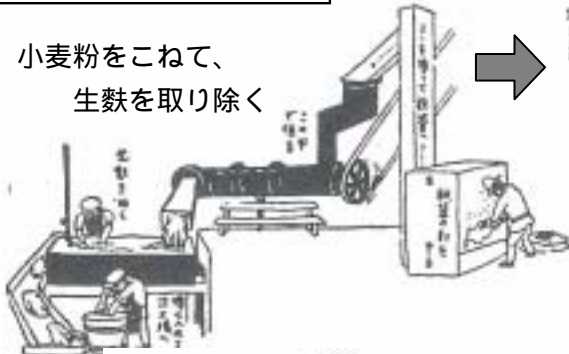
大正12年の関東大震災の時、原料の小麦を近隣に供出しています。今で言う救援物資です。それで、「原料は本当に小麦なんだ」とだんだんに伝わったと記録に残っています。

これが、宮尾しげをが書いた味の素ができるまでの図です。工程を一つ一つは追いかけてませんが、小麦粉をこねるところから始まり、塩酸で焼いて、冷やして、しめつけて水分をとるといような、工程をずっと追いかけています。最後こんなふうに、瓶に一個ずつつめてラベルを貼っています。ラベルもある時期は社長の写真のシールをつけたり、割烹着美人のシールをつけたりして、偽物対策をずいぶんやっています。

**味の素の出来るまで**

宮尾しげを画

小麦粉をこねて、  
生麩を取り除く



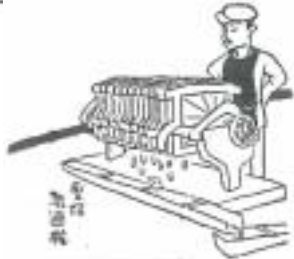
塩酸で焼く  
(分解する)



2~3週間、  
冷却後締機で  
水分をとる



固形物を  
溶解する



圧縮濾過して石灰を取り除き、  
絞り汁を鉄釜で冷却すると「味  
の素」の結晶が出てくる。これ  
を水で洗った後再度加熱溶解  
して、また圧縮濾過を使ってゴ  
ミを取り除いた汁を回収し、冷  
却すると白い酒粕のようなも  
のが得られる。



絞り汁と石灰をまぜて  
脱色機で煮る



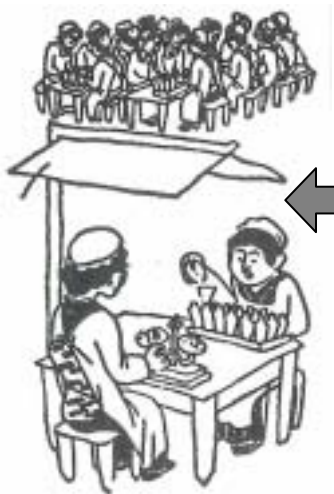
圧縮濾過して汁を  
回収する



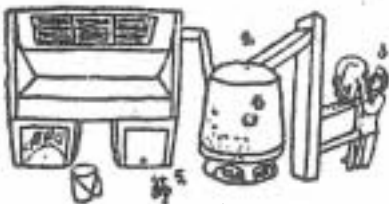
酒粕のようなもの  
を煮沸溶解する



溶解液をトタン鍋  
に流し込む



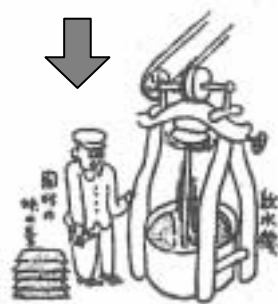
目方を計って瓶に  
詰め、ラベルを貼る



石臼で粉碎し  
篩で粉末を取る



室で乾燥する



絞水機で脱水する



## 【現在の製造方法】

現在の製造方法は、川崎工場のホームページ (<http://www.ajinomoto.co.jp/kawasaki/index.html>) にも掲載されていますが、原料はさとうきびから取れる糖蜜を使っています。タピオカの澱粉など、お芋から作っている国もあります。味噌や醤油、ビールなどと同じ発酵法、微生物を使っただけの発酵によって作っています。

次頁が、サトウキビからどんなふうにするかという図です。タンクの中で処理されるので、工場見学していただいても、なかなか見れる所ではないのが残念なのですが、結晶を洗って、分離する工程です。脱色して濃縮し、遠心分離にかけて、乾燥して、ふるいにかけて充填するという事です。

## 【味の素の現状と未来】

味の素は2004年度の連結売り上げで1兆730億円と、念願の1兆円を突破しました。資本金は本年3月現在で798億6300万円、従業員は国内の味の素本体は約4000人、日本の関係会社を含んだ人数が約1万3千人。海外の関係会社の従業員が1万7千人ほどで、合計で3万人ほどの規模の会社ということになります。

世界23の国と地域で活動しており、世界16の国と地域に102の生産拠点となる工場があります。今、味の素は「食品・アミノ酸系の日本から出発した世界企業」を自分たちのタイトルとして、活動しています。世界企業を目指しているのです。「21世紀はアミノ酸の時代」と言われます。20世紀は「ビタミンの時代」で、栄養の不足等をずっと追いかけてきた時代かもしれませんが、21世紀はアミノ酸のいろいろな組み合わせによって、栄養面だけでなく、アミノ酸の有効有益性がますます膨らんで行く時代と考えています。

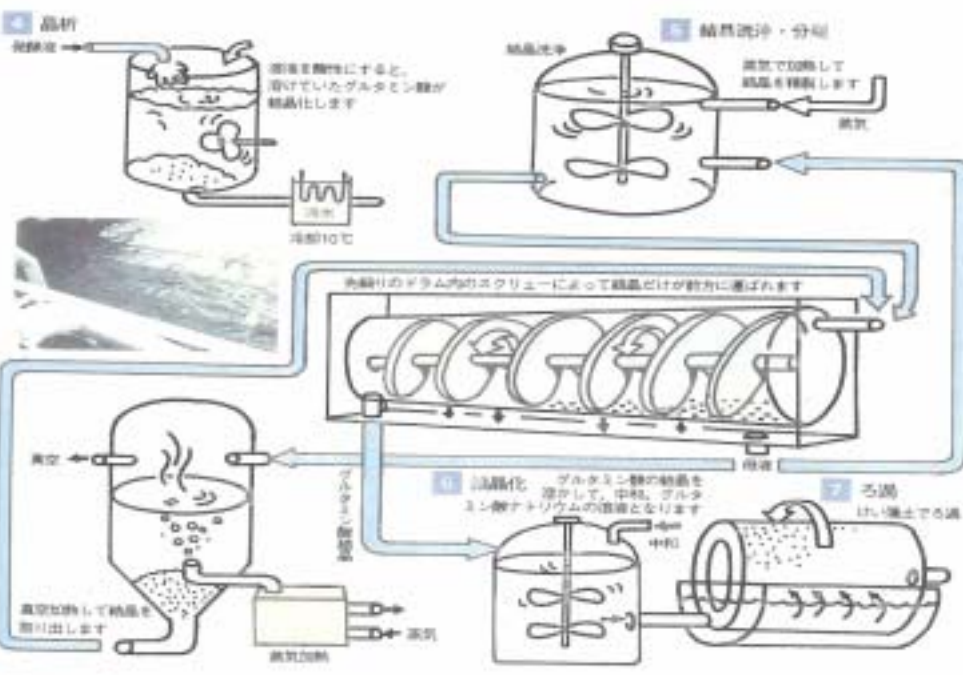
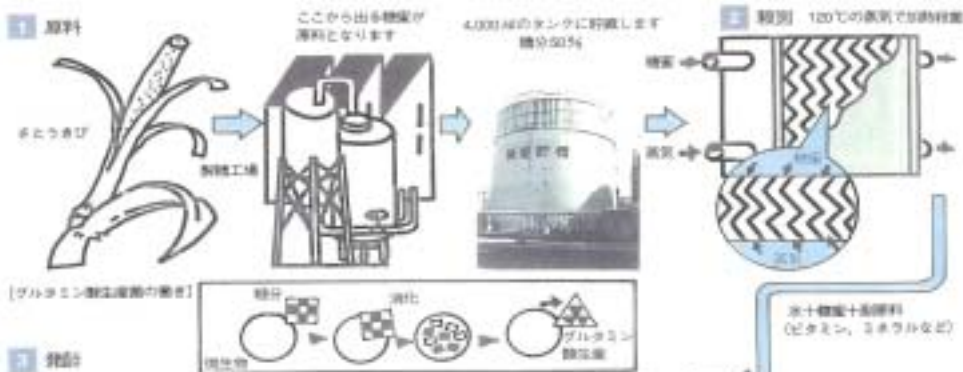
お手元に工場見学のしおりがありますが、川崎事業所でエコツアーという、従来型の工場見学に、排水設備や資源回収センターなどを組み込んだツアーを、現在小中学生対象に行っています。排水の浄化実験なども楽しんでいただけるツアーです。

現在、川崎事業所の中に食品開発研究棟を建設中です。総額400億円を投資し、川崎事業所を先端技術開発拠点、都市型工場として再構築する計画の第一弾として今年着工し、研究棟部分だけで170億円をかけて、来年6月完成を目指しています。

## 【産業ミュージアムとCSR】

「AJINOMOTO 食とくらしのちいさな博物館」は港区高輪の、都営浅草線高輪台駅から3~4分の所にあります。実はここは、元は二代鈴木三郎助が私邸を建てた場所です。実際に建て始めたのが昭和4年、出来上がったのが昭和7年でしたが、二代三郎助は亡くなっており、三代三郎助が住んだ私邸でした。千坪の敷地に大きな和風の庭と池があって立派な宮大工による建物だったんですが、昨年12月にその跡地に研修センターを建て、その一部を一般公開施設として入場無料で公開しています。日本の食卓100年を年表とあわせて展示しております。ぜひ、一度お立ち寄りいただければと思います。

最近話題のCSR、企業の社会的責任達成のためには、企業産業の資料保存、その公開の責任遂行は大切な活動だと思います。また、各社が過去にどのような営みをしてきたの



かは、現在と将来のその会社に生き続けて行くものだと思います。

今日与えられたテーマにふさわしいお話ができたかどうかわかりませんが、味の素は創業者以前、創業前史から神奈川県にゆかりの会社であり、現在も川崎に中心的な工場を持っている会社だということをお分かりいただければ幸いです。

皆様がこのような講座にご関心を持ってお集まりいただいていること、それぞれ活動をされていることに敬意を表し、私の話を終わりにいたします。

#### 【質疑応答】

Q：道明寺麴の大きさはどのくらいになるのか？

A：下の尖った部分を土の中に入れて使います。上に出る部分は直径 70 センチ、高さ 85 センチくらいで、博物館では展示台に載せています。

Q：これからは「アミノ酸の時代」だと伺いましたが、化粧品や医薬品にはどのように使われるようになるのでしょうか？

A：味の素では、アミノ酸を食品に展開したのが最初ですが、以来ずっとアミノ酸の研究を続けてきています。その中で医薬品用のアミノ酸が出来、薬品会社に原料として供給しています。

それから動物の餌用のアミノ酸も作っており、世界で展開しています。自然の動物の餌である大豆やコーンなどと合わせ、配合比率を調整するのに使う、主に「リジン」と呼ばれるアミノ酸です。

化粧品系統では、多くの化粧品メーカーに原料として供給している、お肌をすべすべツルツルにするような効果のあるアミノ酸があります。糖尿病の方などが摂る低カロリーの甘味料もアミノ酸です。ごく最近では、グリシンというアミノ酸を使った睡眠の質を高める商品も開発しています。

多くの医薬品会社や化粧品会社へ原料として売る一方、自前でも医薬系の会社を持っていますし、化粧品は通信販売のみですが、「ジーノ」というブランド名でアミノ酸化粧品と銘打って新聞広告を出し、ご注文いただいた方にカタログを送っています。

その他、アミノ酸は色々な物の素材として使えるので、さらに組み合わせを変え、開発をしていくということです。癌の薬の開発研究も行っています。腫瘍が消えたり、癌が治るということではありませんが、延命効果のある薬です。

Q：大師線と工場の発展の関係ですが、大師線の営業に通勤などでどの程度影響をあたえたのでしょうか？

A：大師線の3つの駅にまたがって工場があり、鈴木町1-1という番地は味の素しかないくらいですから、大師線とは切っても切れない関係にあったと思いますが、大師線の発展にどの程度寄与したかはわかりません。

現在約 4000 人の従業員が事業所内で日中働いていて、全員が大師線を利用しているわけではないと思いますが、多くの従業員その他、来客や県内圏外から工場見学に来られる

お客様が大師線を交通機関として利用されています。また、現在は全てトラック中心の流通ですが、昔は商品の出荷、原材料の運搬などの為に、大師線の引込み線が事業所内にあったということで、大師線には大変お世話になったということです。

Q：川崎移転の頃、公害問題があったとのことだが、川崎に移転してきてからは公害問題はなかったのか？公害防止のためにどのようなご苦勞をされたか？

A：私が子供の頃は、社会科見学といえば煙突からもくもくと煙が出ていた活力のある工業地帯が取り上げられていましたし、社会一般的にも、それが許されていた状況だったと思います。しかしその後、排煙が出ないようにしなければならないということで、排煙脱硫装置をつけています。昔は排水や廃棄物の基準値も今とは違いましたから、事件になったり報道されたかは別にして、いろいろ問題はあったのではないかと思います。しかし、現在は、それを一つ一つ乗り越え、エコツアーを開催するなど、いろいろな工夫をして、今の時代にあったものに行っているということだと思います。

Q：食とくらしの小さな博物館について、どちらかといえば非常に情緒的な展示が多いと思います。今後、企業博物館を川崎につくる予定はないのでしょうか？

A：小さい子供から研究者まで、いろいろな方に来ていただきたいということで、知恵を絞り、20世紀の日本の食生活を4つの時代にわけて展示しています。昭和10年代のちゃぶ台のある食卓や、昭和35年ごろのダイニングキッチンができたころの食卓などを再現しており、確かに情緒的と言えるかもしれませんが、食文化に味の素がどう関わってきたかという視点で展示しております。

CSRの関係で言えば、以前は環境報告書、現在はCSRレポートという冊子を発行しています。その中で、「社会貢献」や「ゼロエミッション」などもレポートしています。これは展示して理解しやすいものではないので、いまのところ硬めにつくられていますが、これらを今後分かりやすく説明していくのも、社会的な責任といえるかもしれません。

川崎工場の中には、工場見学の一環で立ち寄っていただける資料室がありますが、博物館を高輪に作った際、資料をそちらへ集約した部分もあり、充実しているとは言い難い状況があります。それでも工場見学の重要なポイントの一つですので、さらに工夫をしていきたいと考えています。

実は9月に名古屋の産業技術記念館など、トヨタさんがあの辺りに持っている企業博物館を視察させていただいたのですが、すばらしい施設で、とてもまだ現在の我々の手の届くレベルではありませんでした。いつかは我々も同様な施設をつくりたいなあと思っ

Q：見学したい一般の市民が、より気軽に入れるような施設にはならないでしょうか？

A：残念ながら、研究開発をやっていることもあり、企業秘密や安全面からセキュリティは厳しくなる方向にあります。しかしながら、現在はもっと視える、視せる工場、にしよ

うという取り組みをしています。去年の工場見学者数は1万人を突破しており、今年度

は昨年の 1.5 倍くらいのペースです。市民の方、県内の方だけでなく、全国の修学旅行生などにも活用していただいています。現在見学は予約制を取らせていただいています。ご近所の方にもっと気軽に立ち寄っていただけるような形ができるかどうか検討中です。この点については、今後皆様とお話をさせていただきたい。河港水門までおいでになっている方に味の素の場内にはお入りいただけていないことが非常に気になっていきます。アミノ酸の発酵臭や排水の問題を克服してきた歴史や、工場から派生する様々な問題について、私どもの認識と地域の皆様の認識をもう一度確認する必要があると考えております。

Q：さとうきびから味の素を作っているとのことだが、さとうきびに注目するきっかけはなんだったのか？

A：現在は、発酵法で生産をしているので、乱暴に言えば、糖分を含む植物性のものであれば、なんでも原料になります。九州工場では一時、テスト的に有田のみかんを使っていたこともありますし、沖縄のパイナップルはどうかと検討したこともあります。そういった幾つもの実験を積みかさねて、今はサトウキビがいいということになっています。その時期がいつだったかは定かではありませんが、昭和 40 年ごろにはすでにサトウキビが使われていました。

インドネシアやフィリピンでは、サトウキビの産出国でもあり、サトウキビで生産していますが、タイでは、タピオカにもなるキャッサバという芋からとっています。国や工場によっていろんなものからとっています。

Q：川崎に工場を建てたのは、工場誘致の施策があったからでしょうか？

A：誘致があったからというのは大きかったと思いますが、大師線の引き込み線があり、川が利用できたというのも大きかったと思います。船での出入りもありましたし、製造にも水が必要です。現在でも、海外では大きな川の脇に工場を求めています。

また、前提として鈴木の家は神奈川、葉山の出であることから、神奈川県内で工場用地を検討していたと思います。その中で、六郷村に目をつけたがうまく行かなかったところに、川崎の誘致があり、決まったのでしょう。

Q：多摩川周辺の大企業の撤退が相次いでいるが、味の素としては撤退の計画はないか？ぜひずっと川崎にいてほしいと思っています。

A：昨年から今年にかけて、味の素としては、今後この川崎で徹底的に基礎研究から開発、工業化、ものづくりの技術を高めていくという大きな決断をしました。これから、400 億円ほど投資をして、川崎エリアを味の素グループの研究・開発・ものづくりの世界の拠点へとさらに発展させる計画です。研究とものづくりが同じ工場内にいることは大変な強みであり、また物流の面からも、陸上輸送が非常に便利であること、また、大消費地の中にあるということで、マーケットの情報がすぐにもものづくりに活かせるということから判断をいたしました。海外にも 102 の工場や、研究所がたくさんありますが、も

のづくりと技術の中心は日本の中にもっていなければならないということでの川崎事業所の再構築です。もともとここ川崎にあった原点から外へどんどん広げていっていた歴史をふまえ、もう一度原点である川崎を「マザーファクトリー」として再構築することです。

Q：工場だけではなく、研究所は公開しないのか。また、川崎事業所内の研究所の社内での位置付けは？

A：お手元のようにこそ川崎工場へというパンフレットにある航空写真は、研究所を含めた施設の全景です。東西に細長くひろがっていますが、この中には調味料系の工場と、アミノ酸の工場、研究所などがあります。研究所は従来、中央研究所とっておりましたが、現在は機能別に組織化され、アミノサイエンス研究所、医薬研究所、調味料開発工業化センターなど10の組織になりました。セキュリティーの問題がありますが、工場と同じように「見える化」をすすめており、文部科学省指定のスーパーサイエンスハイスクール指定校の研修や修学旅行の受け入れなどを行っています。

もともと中央研究所といていたように、研究開発の世界の中心拠点です。国内にはグループ会社の研究所が他所にあたり、「ほんだし」の研究所が焼津にあたりしますが、海外を含め主用な研究は川崎に集約しています。海外の研究機関ともネットワーク化し、24時間対応で、日夜研究開発しています。

Q：100年史はどのようなものになるのか？

A：今言ってしまうと、自分の首をしめることになるでしょうけれども、正史をまずつくります。80年史は800ページくらいでしたから、100年史は1000ページになってしまうのでどうしようかと思っています。それから、過去英文の社史をもっておりません。海外に1万7千人も従業員がいるのに、英文の社史がないのは具合が悪いのではないかとということで、英文の社史を作ろうかと思っています。それから、社員に幅広く読んでもらうために、簡易版といいますか、読み物版をあわせて作りたいかと思っています。

かつて、新書版で「未踏世界への挑戦」という読みものを出版しているのですが、それに代わるものを準備しようということです。映像系もCD-ROM版なども作るのかなかと思っていますが、まずは正史を仕上げなければならないということで、その準備をしているところです。