

発酵産業に携わり、いだいた夢



知念 秋人

先端生命科学専攻2004年3月博士課程修了
現職：味の素株式会社 イノベーション研究所

味の素(株)へ入社し、早いもので9年目となりました。入社以来、発酵技術の研究者・技術者として働いております。学生時分、河村先生のもとで、視物質を題材に生物の進化について考えていた私ですが、卒業後企業で全く異なる分野の研究に携わることになりました。

発酵技術とは、微生物を利用して、糖などの有機原料を有用な物質へ変換する技術です。お酒・味噌・醤油といった発酵食品製造、メタン発酵をもちいた排水処理、持続可能なエネルギーとして注目されているバイオエタノールの製造などで使われている技術です。味の素(株)は、発酵技術を用いて、糖からアミノ酸及び核酸などを製造し、調味料や飼料や医薬品として販売しております。味の素(株)の発酵技術に関する研究部門では、最新のバイオ関連技術を導入しながらより効率よく目的物質を製造できる技術を開発する研究、及び発酵技術を核にして新しい事業を生み出すための研究が行われています。

エネルギーやプラスチック原料となる有用物質を再生産可能な植物由来原料から製造することができる発酵技術は、脱石油依存の社会を実現するための重要な技術の一つになると考えられています。真に環境にやさしい発酵技術・事業を創造し、持続可能な社会の実現に貢献することが私の夢です。自分の専門性を高めながら、社内外の様々な方々と協力し、夢の実現に向かって日々邁進しています。