

こんにちは



キューピー株式会社を 訪ねて

〈はじめに〉

例年にも増して猛暑となった2023年7月下旬、東京都調布市にあるキューピー株式会社の複合型オフィス「仙川キューポート」を訪問しました。京王線仙川駅を下車して5分歩くと、キューピーマヨネーズのシンボルデザインである網目模様がイメージされた大きなオフィスが見えてきます（図1）。

今回は品質保証本部 食品安全科学センターの宮下 隆センター長と、須永 幸恵チームリーダーに、オフィスと研究施設をご案内いただきながら、仙川キューポートの設立にいたるまでのお話を伺いました。



図1 仙川キューポート正門から



図2 守衛室も卵形にデザインされている



図3 写真右から宮下さん、須永さん、久保田委員、坂委員

〈キューピーの歴史〉

キューピーの創業は1919年、創始者である中島 董一郎氏がアメリカ留学中にマヨネーズと出会って、そのおいしさに感動し新しい商品の開発・生産のために食品工業株式会社（現在のキューピーの前身）を創立されたのに端を発します。日本人の体格と健康の向上を願って、外国商品に比べ2倍の卵黄を使った栄養豊富なマヨネーズ（瓶入りのマヨネーズ）を日本で初めて製造・販売したのが1925年。創業100周年を超え、マヨネーズ販売も100周年を迎えようとしているところです。現在では食品はもとより、化粧品・医薬品用素材まで幅広い商品を販売しており、卵の殻や卵殻膜なども原料として再生利用されているそうです。

〈仙川キューポート設立までの歩み〉

キューピーが仙川に工場を建設したのは1951年のことです。繁忙期に近隣住民にお手伝いをお願いしたり、調布市の小学生の社会科見学の一環として工場見学を受け入れたり、当時から地域と良好な関係を築いてきました。2013年、旧仙川工場跡地となっていた当敷地に、首都圏に点在していた17の事業所を集めた複合拠点として仙川キューポートが設立されました。ワンフロアの広さ（建築面積約6,400 m²）は都内最大級で、地下1階から地上5階までの建物に研究・開発用のフロアが2層あります。

宮下さんのお話によると、すべての研究員で新しい研究所のありたい姿を出し合い、設計コンセプトを“Open Dining Kitchen”としてイノベーションが展開できるように進めてきたとのこと。研究所内では部署同士のダイナミックな交流を促進するために、全グループの実験台がフロアの中心部に集まっています。多くの技術者や専門家同士で技術の融合と連携強化を図り、研究開発のスピードアップと付加価値創出力の向上、そして品質保証力の強化を目指しているとのこと。

研究所内のみならず、品質保証や生産、営業、知財部門も隣接したフロアに居を構えており、商品を囲んで発

想を膨らませるプラットホームとして技術開発シナジーを高めています。オフィス内には大小様々なミーティングスペースが設けられていましたが、特筆すべきはレストランの一角を想起させるようなデザインの会議スペースがあちこちに見受けられたことです。実際の食事シーンに近い環境に身を置いて社員同士のコミュニケーションを図る点に、食卓を彩る様々な商品を開発されているキュービー株式会社ならではの工夫を感じました。

〈研究開発・品質保証の業務〉

仙川キューポートの技術系業務は、お客様の価値を実現する基礎的な技術ソリューション研究、商品開発を通じてお客様の食の創造を役割とする食創造研究、安全性と品質の向上に寄与する品質保証に分類されます。

分析機器の中で最初に目を惹くのは、商品の味や匂いを構成する化合物、食品成分、残留農薬等の汚染物質（食品業界では「危害物質」という）を測定するため、GC/MS/MS（図4）やLC/MS/MS（図5）が数多く並んでいることです。これらを使って風味の数値化も行われているそうです。ほかにも、品質管理のために用いるPCR、RT-PCR、キャピラリーシーケンサー、次世代シーケンサーといった遺伝子検査用の分析装置、さらには微生物同定に用いるMALDI-MSなども導入されていて、広いラボに何列も分析装置が並ぶ様子は壮観です。



図4 GC/MS/MSをはじめ、様々な分析機器がずらりと並ぶ



図5 LC/MS/MSを操作する須永さん

もう一点、研究設備の中で興味を惹かれたのは試薬庫の防犯セキュリティです。試薬庫の一つひとつに従業員の社員証を認識するロックがかけられていて、自分の業務と関係のない試薬庫にアクセスして試薬が持ち出されるのを防ぐ措置が施されていました。

〈マヨテラス〉

仙川キューポートの1階には一般客が見学できる施設「マヨテラス」が併設されており、こちらはマヨテラス運営チーム田窪 均 さんに案内していただきました。マヨネーズの歴史や製法を学んだり（図6）、マヨネーズ作りが体験出来たりする他、マヨネーズ工場を模したファクトリーウォークで疑似的な工場見学もできます。子供から大人まで楽しめる施設です。

仙川工場時代から実施されてきた工場見学のノウハウが積み重ねられているのでしょうか。マヨネーズの容器をイメージした内装（図7）や、見学者と双方向のコミュニケーションを図りながら解説されるコンテンツはどれも非常に洗練されていて、まるでマヨネーズのテーマパークのようです。数多くの商品を開発し、国内外で様々な挑戦を続けるキュービー株式会社ならではのエピソードが紹介されており、楽しみながらマヨネーズのことを学べるひと時でした。



図6 海外製品のエピソードを語る田窪さん



図7 後列左からセンター長 宮下さん、高橋委員、坂委員、久保田委員、津越理事



図8 キューポート最上階のカフェテリア



図9 少人数で作業できる Chotto Booth

〈おわりに〉

キューピー株式会社、仙川キューポートをひと通り取材させていただいて印象に残ったのは、“Open Dining Kitchen”というコンセプトを忠実に再現したオフィスの機能性の高さです。研究所の設備として幅広い分析装置が揃っていたのはもちろんのこと、人と人との交流を活性化させる開放的なスペース（図8）と、少人数での打合せやWeb会議ができるスペース（図9）が随所にあります。またオフィスや研究所の通路を歩いていると、筆者たち以外にも複数の見学グループがいました。

日常に見学者の目にさらされながらも集中して業務を行う社員の方々のお姿は、いつも孤独に実験をしている筆者にとって、たいへんまぶしく映りました。オフィス全体の清潔感を維持する上でも見学者の存在は効果が大きいように思います。

最後に、お忙しい中で本誌の取材を快く引き受けていただきました宮下隆さん、須永幸恵さん、田窪均さんに、この場を借りて心からお礼申し上げます。

アジレント・テクノロジー・
インターナショナル株式会社 久保田 哲央
株式会社エスコ 坂 真智子

会員の拡充に御協力を!!

本会では、個人（正会員：会費年額9,000円+入会金1,000円、学生会員：年額4,500円）及び団体会員（維持会員：年額1口79,800円、特別会員：年額30,000円、公益会員：年額28,800円）の拡充を行っております。分析化学を業務としている会社や分析化学関係の仕事に従事している人などがお知り合いにおられましたら、ぜひ本会への入会を御勧誘くださるようお願い致します。

入会の手続きなどの詳細につきまして、本会ホームページ（<https://www.jsac.jp>）の入会案内をご覧ください。

◇〒141-0031 東京都品川区西五反田1-26-2 五反田サンハイツ304号（公社）日本分析化学会会員係

〔電話：03-3490-3351, FAX：03-3490-3572, E-mail：memb@jsac.or.jp〕