

東奥日報

2023年(令和5年)3月16日(木曜日) (18)



本田 洋之 八工大工学科生命環境科学コース講師

涙の工場 広がった世界

誰が言ったか知らないが、大学院に入るのは入院、卒業は退院、研究所に入るのは入所、という話がある。ちょっとした冗談ではあるが、研究の世界に足を踏み入れたら、いろいろな意味で抜け出すのが難しいことを表しているのかもしれない。

私は大学を卒業後に食品会社に入ったが、入社8年目に本社へ異動になり研究所を「出所」した。この時私は初めて「娑婆」に出て、研究とはあまり関係のない仕事を始めた。

新しいソースの製法を工場に導入する仕事に関わるようになった。このソースには乳酸菌の発酵による酸味があり、乳酸菌のことが分かる人間という事で担当することになったらしい。ソースの試験製造に立

<12> 研究所「卒業」の思い出



八工大のビール製造実習用プラント。3年生が設備操作を学び、出来上がったビールの味・香りなどの官能評価も行う



2年生のチーズ製造実習の様子。チーズは1年熟成させ、ビールの官能評価の際に、チーズの味の出来栄をも確認する

ち会っていた時のことである。ソースの原料となるタマネギの調理工程では、800ポのタマネギ液をタンクで加熱するのだが、タマネギを刻むわけではないので何の問題もないと予想していた。しかし、私の見通しは甘かった。タマネギ液を加熱すると、硫化アリルという目にしみる物質が大量に揮発して工場中に充満してしまったのである。800ポのタマネギ液をタンクで加熱するのだが、タマネギを刻むわけではないので何の問題もないと予想していた。しかし、私の見通しは甘かった。タマネギ液を加熱すると、硫化アリルという目にしみる物質が大量に揮発して工場中に充満してしまったのである。工場はどこにいても目が痛くて、目を開けていられない。現場の人たちも、みんなタマネギが目にしみて、悲しくもな

まな。泣きながら仕事をしていた。工場の規模になるとタマネギも見くびってはいけない。当たり前のことだが、台所で料理をするのと工場での製造するのでは規模が違うのである。私は泣きながら本社にいる上司に電話をし、専用の換気設備の導入を訴えた。泣きが功を奏したのか、すんなりと認められて問題は解消した。

最初は知らないことが多すぎて、大変だったが世界はかなり広がった。一人ではできないことがいっぱいあって組織で仕事をしていくから、毎日書類を作ったり打ち合わせしたり相談したり作業したりしているうちに、仕事が進んでいった。うまくいこうがいくまいが、どうにかやっていくしかない。

卒業する学生にとっても、これから踏み出す場所は未知の世界かもしれない。でも、失うものなんてまだ何もないのだから、恐れずに必要な知識と技術を吸収して欲しい。

— 終わり —

※「この画像は該当ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」