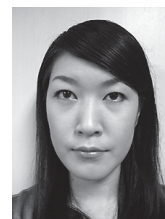




## ベンチャー企業だからこそ

原田 佳子



### はじめに

まずは私の経歴を紹介します。私は大学、大学院ともに「醸造学」を専攻していました。醸造とはなんぞや、と言いますと、たとえば酒や納豆、みそ、醤油、パン、チーズなどの微生物を利用して発酵食品を製造することを指します。微生物を駆使する伝統的な技術は、食品はもとより医薬品などの分野においてもその生産に欠くことのできないものです。このようにハイテクを駆使しているわけではなく、生物の自然の中の活動を観察し、その機能を意識的に利用してきた技術は、遺伝子組換え技術と比較して「オールドバイオテクノロジー」などと呼ばれることもあります。“オールド”といっても“昔の・過去の”なんて意味で捉えないでください。あくまでも身近に利用されてきた、産業的に歴史のある技術を出発点にしているということです。この分野携わっていても遺伝子工学などのテクニックは使いますし、実際、学生時代の私の研究テーマは、酢酸発酵時のストレス耐性の研究で、発酵時の遺伝子発現調節や環境モニタリングの機構を研究しました。(酢酸菌はエタノールをエネルギー源にして酢酸を生産するバクテリアで、殺菌作用の強い両物質の存在下で生育するユニークな性質をもっています。)

### ベンチャー企業に就職

博士前期課程を終えたあと某大学で研究員として働いていましたが、2007年の春に(株)Biomaterial in Tokyo(略称BITS)という、設立して間もないバイオベンチャー企業に転職しました。このころはまだ会社パンフレットさえなく、入社してすぐの私が作成を担当しました。これが初めて任された仕事ですね……。

バイオベンチャーと聞くと、多くの方は創薬や医療分野の研究開発、研究支援を生業とする企業を思い浮かべるのではないのでしょうか。BITSはそういったジャンルとは違い、また大学発でもスピノフのベンチャー企業でもありません。単純に創業したばかりの製造業に近いのではないかとも思っています。しかしバイオベンチャーの定義は一言では言い表せるものではなく、中でも重大な要素として「新規性」に尽きるといわれます。製造業を基盤として技術的なイノベーションを追求して

いくという意味では、BITSもやはりベンチャーに分類されると思うのです。

肝心の業務内容とは言いますと、糖質に関わる技術ならなんでもやってみる、といったところですね。社長曰く“糖萌え〜”だそうです。対象にはデンプン、オリゴ糖、セルロースも含まれます。現在はセルロースの糖化技術を中心とした、リグノセルロース系バイオマスからのエタノール生産に関わる技術開発に注力しており、仕事をすることで私が学生時代に学んだ発酵の知識・技術を生かしていることを実感します。

ベンチャーに限ったことではありませんが、研究開発という仕事は学術的な研究とも違い、また技術を高度化するためにだけ試行錯誤しているわけでもありません。馴染みのない学生にとっては複雑で難解かもしれませんが、たとえばバイオエタノール生産で言うと原料コスト、生産地と輸送費の関係、政策、原油価格、エタノールの販売価格 etc. を踏まえたうえで利益が出るかどうかを調査し計画を立てる必要があります。ベンチャー企業で働いていると少なからずこういったビジネスの全体像に触れるチャンスがあります。「この研究で何ができるようになるの?」と、本質的かつ率直に疑問に思う方々にとってはお金には変えられないいろいろな経験が得られるのではないのでしょうか。

### おわりに

小さな企業は社員一人の能力、資質、業績いかんによって、企業の行く末そのものが左右されるものです。ベンチャーキャピタルからの出資が集まっているか、特許申請が出されているか、などはそのベンチャーの将来性をはかる一種の目安にはなりますが、絶対的なものではないでしょう。企業の将来は社員が一丸となって築きあげるものという意識を、表層的ではなく実感として捉えている人であれば、ベンチャー企業で働くという選択はけっして特別なリスクを伴ったものではないはずです。働く側から言うと、自身のあげる成果が企業の成長に直結する、これは研究開発に携わることの醍醐味であると思います。そしてこの実感はベンチャー企業だからこそ、のものであるといえます。学生の皆さん、挑戦してみてください。