

バイオ系のキャリアデザイン

就職支援 **OG OB** インタビュー編

Interview ①

鳥取大学大学院化学・生物応用工学専攻（准教授）

原田 尚志



出身大学・卒業年度：関西学院大学大学院理工学研究科・2006年博士後期課程修了
博士論文タイトル：海洋性珪藻*Phaeodactylum tricornutum*におけるCO₂感知の分子機構の解明

「現在の仕事について」

◆担当職務

学生への教育・研究指導，研究活動，学内業務，地域貢献活動など。

◆現在までのキャリアパスとその配属での仕事内容

・(株) 海洋バイオテクノロジー研究所ポスドク研究員 (2006/4-2008/3)：NEDO・農水省プロジェクト研究員として研究業務を担当。

・キリンホールディングス(株) フロンティア技術研究所特別研究員・石川県立大学客員研究員 (2008/4-2010/3)：引き続きプロジェクト研究員として研究業務を担当。

・神戸天然物化学(株) (2010/4-2012/5)：自社開発研究・受託業務を担当。

・鳥取大学大学院工学研究科 (2012/6- 現在)

◆そこでのやりがい

さまざまな企業・大学・研究所の優秀な研究者の方々との交流を通じて貴重な経験を積むことができたこと。

◆現在の会社・組織（アカデミアを含む）の魅力

特に研究については個人の裁量度合いが大きく，相当に自由な発想で研究活動を進められることが魅力だと感じます（その分責任も大きいですが）。

◆現在の就職を決めた理由

アカデミアにこだわりはありませんでしたが，学会誌にて偶然自分の専門にマッチした求人広告を目にしたのが直接のきっかけです。学生時代，ポスドク時代，そして企業在籍時にお世話になった先生方の生き活きと輝かれています姿にも，少なからず影響を受けたとも感じています。

◆将来設計（描けるキャリアパス）

教育においては日本の産業を担う人材を養成すること，研究においては一つでも多くの基盤技術を実用化へと展

開することにより，産業界の発展に貢献したい。

◆挑戦したいと思っていること

もし幸運に恵まれば，開発した技術を利用して起業に挑戦したい。

◆社会人として一番感動したこと

企業在籍時，開発に携わった技術が実際に業務に利用され，退職後もその技術が貢献できていること。

◆社会人として一番困難だったこと&どう乗り越えましたか

ポスドク任期終了後の職が見つかるのか常に不安を抱えながら成果を出し続けなければならなかったこと。家族をはじめ，数多くの方々とのご縁と温かいサポートがなければ乗り越えられませんでした。

◆仕事のプロになるコツ

まだまだ一人前だと思っておりますが，主張する前に人の話に耳を傾けることが大事だと思います。

◆博士力，どこで発揮していますか？

公私に関わらず，論理的思考が必要となる場面に活かされています。

「人生について」

◆何のために働くのですか？

お世話になった方々への恩返しと自分の興味探求。

◆ご自分にとって，お金を稼ぐ意味

家族の生活が第一，自分のことは二の次。

◆ワークライフバランスで工夫していること

家族のイベントを大切にすること。オンオフの切り替え。

◆現在の夢

10年後も家族全員が健康で希望に満ちた生活を送っていること。

◆将来の展望

国内外のさまざまな文化に触れる機会を数多く持ちたい。

「後輩へ」

◆学生時代にやっておいたらよかったと思えること
読書。専門分野に限らず、政治・経済・文学など幅広いジャンルについての知識を持つことは、社会人になった

時必ず大きな武器になると思います。

◆その他なんでも、後輩に伝えたいこと
「一期一会」。どのような出会いにも必ず意味があると思います。その縁一つ一つを大切にすれば、今後の自分の生き方に大きな影響を与えるかもしれません。

連絡先 E-mail: harada@bio.tottori-u.ac.jp

Interview ②

味の素株式会社 食品研究所
高倉友紀子



出身大学・卒業年度 : 大阪大学工学部応用自然科学科 2002年卒業
博士・修士・卒業論文タイトル: Development of a Bio-beads Mediated Transformation

「現在の仕事について」

◆担当職務

食品の“おいしさ”を構成する成分や生成メカニズムを科学的に解明すること。さらに、それを独自の“おいしさ”素材として実用化し、海外 R&D メンバーと連携しながら世界中のお客様に喜んで使って頂ける高品質な商品の創出につなげる。

◆現在までのキャリアパスとその配属での仕事内容

- ・2002年4月～2004年6月：ライフサイエンス研究所新素材研究グループ（仕事内容：食品新規素材の研究）
- ・2004年7月～2008年3月：加工食品開発・工業化センター（仕事内容：各種加工食品の技術開発）
- ・2008年4月～現在：食品研究所技術開発センター風味素材開発グループ（仕事内容：風味素材の研究開発・工業化）

◆そこでのやりがい

文化・宗教の異なる各国メンバーと協力して一つの素材を開発する事、そして開発素材を使用した商品が世界各国のスーパーに並び、お客様が購入している姿を見ると、とてもやりがいを感じます。

◆現在の会社・組織（アカデミアを含む）の魅力

新しい価値の創造、開拓者精神を大切にしており、グローバル（世界130か国・地域）な舞台上、新技術、事業、新市場の開拓に若い頃から挑戦できます。また人を大切にする文化が強く、人としてお互いを尊重し合って仕事

ができます。

◆現在の就職を決めた理由

小学生からガールスカウト活動をしており、募金活動などを通して世界の飢餓・飽食問題に関心を持っていました。仕事を通して世界の食糧問題に何かしら貢献したいという思いがあり、かつ理系である強みを生かされるのは、食品分野で科学技術に基づいた研究開発をしており、かつグローバルに展開している今の会社だと思いました。

◆将来設計（描けるキャリアパス）

海外で研究者として仕事を進める上で博士学位は非常に重要視されます。私は大学が学部卒の為、会社・家族の温かい理解と協力を頂き、仕事・子育てをしつつ大学院研究生として大学にも所属し、博士学位を取得しました。今後は学位を生かし現業務でさらに高みを目指します。“おいしさ”の科学的解明を深め、世界で“おいしさ”No.1を実現したいです。

◆挑戦したいと思っていること

減塩・減脂・減糖・濃縮栄養補助食品などをおいしくすることで、世界の食糧問題に貢献したいです。

◆社会人として一番感動したこと

自分が携わった商品を多くのお客様に購入頂いたり、ファンレターを頂いたりすると、仕事を通して実際に社会につながっている、世界で社会貢献するという学生時代からの夢が叶えられている気がします。

◆社会人として一番困難だったこと & どう乗り越えましたか

言語、宗教、基本的考え方が異なる海外メンバーとともに仕事を遂行するのは誤解が多く苦労しました。仕事以前にまず信頼関係を築く事から始めました。ラマダン月はイスラム教メンバーの前では日中どんなに暑くても水を飲まない、英語が通じない相手にはこちらが現地言語を勉強して話す、など、まずは相手を理解し、相手に合わせることで、お互いの基本的信頼関係を築くことができ、仕事でも協力し合えるようになりました。

◆仕事のプロになるコツ

専門性であれ、ビジネススキルであれ、自分の得意分野を見だし、伸ばし強みを作ること。自分にしかできない仕事を増やして行って下さい。

◆理系人材力、どこで発揮していますか？

有機化学、発酵醸造化学、生物化学などの基本知識は、学生時代には「これが将来どう役立つのか」あまりイメージできませんでしたが、現在“おいしさ”の科学的メカニズム解析や素材化に欠かせない知識となっています。

「人生について」

◆何のために働くのですか？

仕事を通して世界に社会貢献するため。給料を頂き、家族と幸せな生活を送るため。

◆ワークライフバランスで工夫していること

仕事と子育ての両立です。夫とはオンラインでスケジュールを共有することで互いに調整し、さらに祖父母、保育園との連携を密にすることで、出張や子供の体調不良など、仕事・プライベートともに無理なく対応できるようにしています。

◆将来の展望

60歳まで食品会社で経験を積み、退職後は食品に関わる新ビジネスを立ち上げたいです。

「後輩へ」

◆学生時代にやっておいたらよかったと思えること

長期留学。アメリカ、カナダの短期語学留学で英語力は身に着きましたが、グローバルコミュニケーション力向上には不十分でした。自分とは違う見方・考え方をする人がいるという多様性を尊重し、かつ楽しむこと。仕事では多様性を上手く生かすことでグローバル人材となれると思います。

◆その他なんでも、後輩に伝えたいこと

専門知識だけでなく、関連する産業の構造や経済情報なども把握して下さい。自分の視野を広げると選択肢も広がります。

連絡先 E-mail: yukiko_takakura@ajinomoto.com