

東日本支部・温故知新（14） キューピー株式会社 研究開発本部

武内 章

キューピー株式会社は2019年に創立100周年を迎えます。その中で、Branch Spiritの温故知新という形で当社の社歴・研究所歴に触れさせていただけることとなり感謝しております。なお、各種100周年イベントを準備中です。当社広告、HPでの告知などを見かけられましたら、ご一読いただくと幸甚です。

マヨネーズの歴史、沿革

18世紀半ば、メノルカ島（スペイン）での出来事です。当時イギリス領だったこの島にフランス軍が攻撃をしかけました。その指揮をとっていたのがリシュリユー公爵。戦火の中、公爵は港町マオンで料理屋に入り、お肉に添えられたあるソースに出会いました。そのソースを気に入ったりリシュリユー公爵は、後にパリでそのソースを「マオンのソース」として紹介しました。それが「Mahonnaise（マオンネーズ）」と呼ばれ、その後「Mayonnaise（マヨネーズ）」となりました。これがマヨネーズのもっとも有力な起源説といわれています。

リシュリユー公爵がパリでマヨネーズを紹介した約160年後、当社創始者の中島董一郎がアメリカで缶詰の勉強をしていました。当時からアメリカでは、日常的に野菜サラダが食べられていました。その調味料のマヨネーズはおいしくて栄養価も高いと中島は注目しました。帰国後、1925年に中島は日本人の体格向上を願って、当時の輸入品と比べて約2倍の卵黄を使ったといわれる栄養価の高いマヨネーズを日本で発売しました。

マヨネーズが世間に広まりつつあった1941年に、第2次世界大戦のため製造を一時中止しました。物資不足で良い原料が手に入らないときは、製造を中止するほどで、「良い原料からしか良い製品は生まれない」という

キューピーの品質への基幹となる考え方は、この当時から引き継がれています。

戦後、1948年に原料事情が好転したため製造を再開。その後の徹底的な合理化により、戦後23回の値下げ（値上げ10回）をし、マヨネーズ市場は飛躍的に発展しました。

当社研究所の歴史、発展

1949年に東京府北多摩郡四谷村（現東京都府中市住吉町）の食品工業株式会社（当社旧社名）の西府農場内に研究室が設けられ、専従者1名で研究開発を開始しました。当時、マヨネーズは瓶詰でした（1958年にポリボトル化され、現在に似た形状となります）。マヨネーズ以外にも、苺ジャム、栗甘露煮、チキンレバーペーストなどの瓶詰商品の開発を行っていたようです。

1951年の現東京都調布市仙川町への工場転移に伴い、事務所棟内に約50m²の研究室が開設され、1957年には約400m²の独立建屋である研究所棟が開設されました。マヨネーズおよびその他の商品売上額の増加に伴い、研究所の規模も拡大しました。2013年にはキューピーグループ研究開発オフィス複合施設として「仙川キューポート」を開設し、現在に至っております。また、1981年にタイ国内でマヨネーズの製造・販売を開始しました。これがキューピー初の海外進出です。その後、中国・東南アジアに研究拠点を開設し、活発な海外展開をしております。

筆者にとっての温故知新

筆者は主に新製品の微生物学的品位設計、安全性の確認などを業務としております。自社製品、他社製品、試作品などから微生物が検出されることがあります。当社には1951年頃より微生物研究の専任者がおり、製品群に特徴的な微生物（マヨネーズの場合、耐酸性・耐塩性のある微生物が生育する可能性があります）の収集・蓄積を継続してきました。これらの特異的な性状を維持しながら保管し（温故）、新製品の開発の際の安全性担保の指標としております（知新）。今後も日本の食の安全安心の確保に貢献できればと考えております。



1962年当時の研究室



仙川キューポート