



発酵と英語力，そしてグローバル化とは

宮坂勇一郎

はじめに

私が高校2年生の時，理工系か？文科系か？大学受験の志望校を悩んでいたところ，「理系から文系に変更はできるが，逆はむずかしいので，まず理系に進むべきだ。協和発酵という発酵技術でとても伸びている会社があるので，そこに行くべきだ」という祖父宮坂伊兵衛（宮坂家20代）の意見で，文科系志望であった私の意志はコロっと理工系に定まった。

その後MIT (Massachusetts Institute of Technology)の大学院を卒業し，協和発酵に入り発酵業界に従事したのも，また，同社内で木野さん（前日本生物工学会会長であり早稲田大学先進理工学部教授）と巡り合い，今回，同氏の強い依頼でこの原稿を書く事になったのも，これらすべては祖父の意見がきっかけである。

1. 宮坂醸造の歴史

私の実家は，清酒真澄，神州一味噌の醸造元の宮坂醸造（株）（現宮坂ホールディングス（株））である。1662年に宮坂家12代有正が酒造業を開始し，1916年には19代有紹が味噌醸造を始めた。私は22代であり醸造業を始めてからは10代目となる。宮坂家はもともと武士であり11代は武田信玄の家来であったが，織田信長によ



諏訪大社の御神鏡「真澄の鏡」（出典：社内資料「宮坂家」宮坂醸造（株）総務部編集，1968年発行，非売品）

る武田家滅亡で浪人となった。理由はわからないが，その後12代が酒業を始めた。徳川家康第6男の松平忠輝が諏訪に幽閉された時，宮坂醸造の酒をこよなく愛飲し，諏訪大社にある銅鏡のように真に澄む酒という意味で，忠輝が真澄と命名した。その後時代を経て，事業家であった19代の宮坂伊兵衛有紹が1916年に味噌・醤油業と同じく諏訪の地で創業した。大酒飲みでもあったため，何か体に良い事業をと始めたのが味噌である。有紹の子供が冒頭の祖父伊兵衛有秀であり，銀行業，酒，味噌業を継承したが，人望も厚く諏訪市の初代市長として，時の精工舎を諏訪に招聘するなど諏訪市の発展につくした。銀行業は時代の流れで合併を繰り返し現在の八十二銀行となったが，監査役として勤めていた。こんな祖父だったので，発酵の将来性に先見の明があったと思う。

2. みこちゃん味噌

1952（昭和27）年に生まれた私の環境は，戦後復興から日本経済が成長する時代であった。昭和30年代はビタミン不足が叫ばれる時代で，父がビタミン入りの味噌を発明したことも功を奏し，実家の業績は大きく伸びた。近代的な袋詰め味噌（現在のピロータイプの味噌），みこちゃんキャラクターのロゴ，TV広告，「黒柳徹子さんが歌った，♪しゅっしゅぽっば，神州一，神州一 おみおつけ」のCMソング，さらには，ピンク・レディーさんの粉末味噌CMなど，今でいうCI戦略，容器革命，広告戦略，メディア戦略で大きく業績を伸ばしていった。それを目のあたりにしていた私は，将来は味噌業を継ぐのであろうと，心ひそかに思っていた。ピンク・レディーのお二人はあのCMはあまり乗り気でなかったと聞いていた。先日，私のジャズの歌の師匠である，まきみちるさんのライブで，偶然増田恵子さんと同じテーブルになり，お詫びを申し上げたところ，即席味噌用の♪神州一の新メロディーが♪ペッパー警部に似ており違和感があったと苦笑しておられた。重ねてお詫びを申し上げたい。

著者紹介 神州一味噌（株）（取締役会長） E-mail: yuichiromiyasaka@gmail.com

3. 子供の頃の夢

私の家にテレビが入ったのは昭和30年ごろ。まさにテレビが出始めた頃で珍しいものであったに違いない。工場と自宅が近くなので当時の社員の方々がプロレス中継を見に自宅に毎週来ていたのを覚えている。私は私で、ザ・ヒットパレード、ローハイド、ルート66、サンセット大通り、ディズニーなど、アメリカからのTV映画に影響を受け、特に国道66号をジョージ・マハリスがコルベットステイングレーをさっそうと運転する姿、テーマソングであるルート66は目と耳に焼き付いた。ウエストサイドストーリー、サウンドオブミュージック、マイフェアレディーなど映画からも大きな影響を受け、特にサウンドオブミュージックの主演であったジュリー・アンドリュースは私の英語の(発音の)先生であった。TV、映画、音楽からアメリカにあこがれを抱き、英語が好きになったのも、また現在ピアノパブでジャズを歌って楽しんでいるのも、すべてこれらが出発点である。

理化学研究所にいた叔父宮坂正昭が、ハワイのホノルル酒造に日本酒の技術者として派遣され帰国したのは私が小学生の時、お土産のお菓子のレイ、そしてパイナップルをもらったことも米国への大きな憧れを抱ききかけでもあった。またその時代は親戚が海外に旅行する時は、当時の羽田国際空港に行き家族総出で見送ったものである。出国口へ続く「あの赤い絨毯」を踏みしめ、いつか自分も外交官となり羽田から飛行機で出国したいという夢をもった子供時代であった。

4. 英語塾へ

外交官になるためにはまず英語である。中学に入ると父の友人の紹介で、日大二高の生物の先生である村上光雄先生と周子奥様(「男の先生」「女の先生」と呼んでいた)が開いている英語の塾Pickwick English Clubに通った。天真爛漫な「女の先生」から英語の楽しさ、そして「男の先生」からは正確な英語力を教えていただいた。「女の先生」からは、英語が上手くなるには、国語と算数が得意でないとダメ、とよく言われた。語学である英語を理解するには国語の読解力と算数の公式に相当する英語の構造・規則を使う力が必要で、これは今でも通じる考え方である。

塾で使用した教材はアメリカ口語教本。当時の中学、高校の教科書とはまったく別物であり、とにかく表現(Idiom)を覚えさせる教本であった。英文法の前置詞で

at, in, on, to, forなどの違いは?と聞くと、女の先生に、そんなことはいいから言い方そのものを覚えなさいとよく言われた。英語(米語)は言語でありコミュニケーションの手段であるから、そのためには慣用表現を覚えることがとても重要である。英語が上手くなるには中学の英語で十分とよく言うが、これは中学で習うような慣用表現を頭にたたきこみ、いろいろな場面で使えるようになることが、上手くなるという意味である。

5. 受験に失敗

村上先生ご夫妻のおかげで英語力には自信が付き、外交官への道も開けると思っていたが、冒頭の祖父の影響で進路が技術系に変わった。私がいた都立西高は全国でも有数の進学高校で、東大を含めた国立大学への進学率が高かった。文科系から転じた私は、祖父の勧めである協和発酵への入社を目標とし、そのためには東大の農芸化学科卒が条件と勝手に思い込んでいた。しかし結局、一浪までしたが東大には入れず、その夢は簡単に崩れた。高校入試で受かっていた早稲田高等学院高校には行かず、一浪して早稲田大学に入ったことは、幼稚園児のころからお山の大将であった私にとって、初めての大きな挫折であった。暫く高校の友人とも会わなかったと思う。振り返ると挫折でも何でも無いが、今思えばこの失敗がなければ、ただでさえ生意気であった自分をもっと嫌な人間になっていたと思う。89歳でまだ元気な母が、当時「落ちてよかったね」といった理由がよくわかる。そして早稲田に入ったことが、私の人生に大きく発酵への道を開くことになる。

6. 早稲田大学からMITへ

早大理工学部で醸造学・発酵学を教える先生は、宇佐美昭次先生と鈴木晴男先生のお二人がおられた。4年生から研究室配属となるが、発酵を専門とする宇佐美研は当時人気が高く、配属は「くじ」で決めていた。その「くじ」に見事に外れ、物理化学の宮崎研に入ることになった。宇佐美研にいる学生さんが羨ましくてしょうがなかった。宮崎研での卒論は「分子軌道法による二酸化炭素の分子間エネルギー」であった。コンピュータで計算するのであるが、当時の早稲田のコンピュータは処理能力が遅かったので、何千枚ものパンチカードが入った箱を持ち、東大の電算機センターによく行った。この経験はコンピュータを理解するベースとなりその後大変役立った。これはまさに「くじ」の功名である。学生の進路にはいろいろなオプションがあるので、何事もPositive

に考えるべきとは、今になって言える言葉である。

「くじ」に外れたことでさらに農芸化学を諦めきれなくなった私は、その時点で大学院進学を考えたが、それと同時に英語をいかした留学も考え始めた。留学を後押ししてくれたのは米国からの女子留学生であった。早稲田の国際部（後に娘が通うことになる現在の国際教養学部の前身）では、外国から一年間留学生を受け入れる制度があり、米国からも多くの留学生が来ていた。下心も十分に私は留学生の休憩室である大きな室（Common Room）に毎日のように出かけては、留学生と話をしていた。その中で、食品に大変興味のある Julianne Wood という米国オレゴン大学の女子学生と知り合った。海苔の養殖場をはじめ、実家の味噌工場、酒工場も案内したりして意気投合した。私の英語力は飛躍的に伸び、当時の同時通訳力は、今でもすごかったと思っている。彼女から「あなたの英語は、米国に留学しても100%大丈夫」と太鼓判を押しもらったことは留学への大きな自信になった。

米国留学には、大学の成績表、推薦状、そして語学ではTOEFL、GRE（大学院生用）が一定の基準を満たすことが条件であった。ラジオ番組といえば高校時代の深夜放送のバックインミュージックであったが、すべて英語番組を聴くようになった。鳥飼玖美子さんのラジオ英語講座、FEN、NHKの英語講座、そしてTOEFLの専門学校にも通った。そこで米国人の先生に「米国人に英語を教わるとウソを教える」と聞いてびっくりした。TOEFLで点をとるには正確な英語力が必要で、そのためには外国人とはいえ語学専門教師でなければダメという意味であった。

“I should have done it”のhaveは日本人にはオブ（of）に聞こえるとか、“I can't do it”で、米国人は強調しないかぎり「t」を発音しないが、その分「間があく」ので、canとcan'tの違いがわかるなど、ヒアリング試験でのテクニックも教わった。中学時代の慣用句を覚える英語と点をとるための正確な英語とはまったく別物であった。

MITからAcceptanceの手紙が来たときは、飛び上がらんばかりに喜んだのは言うまでもない。受験要項には2通の推薦状が必要とあり、大学の推薦状と宮崎教授からの2通を出した。前者があまりにも形式的であったので、TOEFL学校の校長（ハーバード大学出身）にお願いした。私の長所（強さ）をいろいろ聞いて、それはそれは素晴らしい推薦状にしてくれた。MITに受かったあとその理由を聞いたところ、推薦状がよかったと言われた。さすがハーバード大学と思いきや、宮崎教授の素朴

で訥々とした英語の推薦状が、とても誠実で本人をよく理解できたと言われた。米国人にとって、米国人が書いた英語はすぐわかるので、日本人のたどたどしい英語の内容を重んじたのであろう。人を説得する英語力というのは、「文章のきれいさではなく内容である」としみじみ思った。

大学4年の時に、学年担任の土田英俊先生から「おまえは進学か就職か？」と聞かれ「留学します」と答えた私に、「留学して何をするんだ！」と怒られるように言われたが、著名な先生に対して「夢をかなえたい」とはとても言えなかった。羽田空港から米国に出発する時、研究室の皆が手を振って見送る中、子供の時の夢であった「あの赤い絨毯」を得意顔満面で踏みしめて、出国した。乗った飛行機は当時アメリカの象徴であったPan Am（パンナム）。ニューヨークで乗り継ぎ、MITのあるボストンに深夜についた。ニューヨークからボストン間のフライトで、MITに留学することのお祝いとしてCAから赤い毛布をもらった。いよいよ一人でボストンにという「心寂しさと誇り」とが入り交じり、ほろっとしたのを覚えている。その赤い毛布はその後どこかにいってしまったのは残念である。

7. MIT時代

MITの学期は9月からで、私は7月からボストン大学の6週間短期集中英語講座に入った。クラス分けでもトップクラスで、意気揚々と英語を勉強しTOEFLでも合格点である550点を楽々と越え、大学院授業はまったく問題ないと思っていた。

9月から新学期が始まり、講義で何を話しているのかはわかったので、試験も問題ないと思っていたところ、まったく点がとれなかった。日本でいう「赤点」をとったのである。単なる赤点でなく「次の学期で著しい進捗



MIT時代。当時の助教授Dr. Ray Gomez宅でのニューイヤーズイブパーティーで飲んだくれ。

がないと退学」という執行猶予 (Probation period) の判定をくらった。大学受験以来二回目の大きな、そしてつらい挫折であった。学科担任の先生に相談しても「君の英語のハンデは十分理解はできるが、しっかり頑張りたまえ」との冷たい一言であった。友人にも、まして親にも相談する問題ではなく、一人暗い毎日を過ごすことになった。ボストン大の集中英語コースのトップクラスは何だったのか？早稲田時代の Julianne が「あなたの英語は100% OK」と言ったことは何だったのか？今までの英語力 (生活ができる英語, コミュニケーションのとれる英語) と、大学院で要求される正確な英語力とはまったく異なることを思いっきり知らされた。

そんな暗い冬休みのある日、テレビの幼児向け漫画をボーッと見ていた時、テレビに夢中で見入っている自分にハッと気がついた。内容が100%理解できたのだ。今までの英語はこの程度であり、授業が正確に理解できていなかったのである。つまり「何がわかり、何がわからないか」がわかったのである。優秀な生徒ばかりのMITの試験結果は標準分布せず、わかる群とわからない群に別れる。当然、中途半端な理解ではダメであった。その日を境に英語力は一段ステップアップした。わからない点が明確となると質問もでき、そこを勉強する。教授の言葉を完璧に Dictation している女子学生からノートも借りた。準備は万端。次の学期から執行猶予は解除。楽しい大学院生活が待っていた。

研究室にいる我々日本人にとって恐怖なのは、研究室にかかってくる電話である。見えない相手と正確に対応し、伝言をとるのは苦痛であった。研究室仲間である Joe DeAngelo の不在時に、声がハスキーで魅力的な女性からの電話にも、「I'll have him call you back」とニヤニヤしながら応対できるようになったのも、まさに英語力がステップアップした証拠であった。

8. Genetic Engineeringの幕開け

MITでの発酵工学の権威者である Dr. Wang が、「微生物の気持ちになって考えると、微生物工学はよく理解できる」という言葉は、プロセス計算しかり、また、微生物工学を理解するには大変役立つ名言であり、その後の基本的考え方となった。しかし現在、この言葉は過去のものである。というのも、微生物の気持ちを遺伝子で変えてしまう時代だからである。私のMIT時代は Genetic Engineering の幕開けの時であった。その先駆的な会社であった Cetus 社の社長が、夏期講習のセミナーで、「微生物の遺伝子操作と事業化」の話を熱っぽく話した。教

授を含め学生が大きく感化されたのは当然である。卒業生が Genentech をはじめ、ベンチャー企業に就職して行った。「Everybody goes Genetic Engineering」と吐き捨てるように私のボスの Dr. Sinskey が言ったのを鮮明に記憶している。もっとも Genzyme への経営参加をはじめ、この分野の先端を切っていたのはご本人であったが。

9. MITから協和発酵へ

MITの修士論文は“Application of temperature sensitive morphological mutant of *Saccharomyces cerevisiae* for single cell protein production”という長い題名であった。生育温度を37~38°Cにすると分裂機能が止まり、カビのような糸状に繋がり、培養槽の攪拌を止めると底にみるみる沈んでいく酵母の研究で、菌体(タンパク質)回収には画期的な方法であった。このテーマは大手パン会社からのファンドでサポートされていたので、そのパン会社への結果発表も自信をもってできた。ボスの口癖は“Exciting Data?”。私学であるMITはファンドがとれないと教授自身がMITにいらなくなるからで、大学院生の尻をたたいていた。その事実を理解した私は“Exciting Data”と引き換えに学費の免除を要求した。残念ながらこの技術は実用化されなかったが、学費の免除は得られることになった。大学内とはいえ交渉社会である米国で、Give and Takeを体得した。

10. 協和発酵へ

MITを卒業したのは1979年。米国食品工業学会シカゴ大会で修士論文の結果発表をし、1979年5月26日、アメリカン航空DC-10がシカゴ空港離陸後墜落した翌日、同型の飛行機で帰国した。さて、就職活動である。MIT時代に味の素からの Visiting Scientist であった本木さんから、味の素への就職は喜んで協力すると言われていたが、味の素か協和発酵かで迷っていた。早稲田時代「くじ」に外れた宇佐美研の宇佐美先生は、クエン酸発酵の関係で協和発酵をよく知っておられたので相談したところ、「君みたいな押しの強い(ずうずうしい)人間は、味の素に行くとおつぶされるので、紳士的な協和発酵に行った方がいいよ」と的確なアドバイスを頂いた。強力な宇佐美先生の推薦状に加え、父の大学の後輩である富岡啓太郎さんが同社の食品工場である土浦工場長であったことも幸いして、ついに高校時代からの目標であった協和発酵に中途入社した。味の素の本木さんには申し訳ない気持ちであったが、その後私の長男が味の素に入社し、その御恩に報いたのではないかと思っている。

11. 協和マイルス時代

私がMITでパン酵母を研究していたことから、協和発酵では土浦工場技術開発センターの製パン室で、パン資材の開発をしていた。一年過ぎた頃、荒尾食品事業本部長から電話で呼び出された。国際派で常に英字新聞を読んでおられた荒尾常務から、「米国マイルスラボラトリー社との合併である協和マイルスへの出向」を英語で言われた。生意気にも「こんな短い期間で未経験の人間が子会社出向ですか？」と英語で答えた記憶がある。当時の協和発酵は木下祝郎社長の方針で、子会社育成にどんどん若い人を出していた。とはいえ、入社一年たらずの人を出すとは若すぎるうえに、早すぎると思った。しかしこの体験は宮坂醸造に入り、社員を成長させることの基本となった。若すぎる、あるいは役不足と思った社員を責任ある役職につけると、どんどん成長していった。

協和マイルス時代は、米国マイルス社からの輸入で、濃縮乳酸菌のスターターを乳業会社へ、脂肪分解フレーバーを食品会社へ、新日本化学工業の生産する微生物レンネットをマイルス社へ輸出など、営業を担当した。当時の副社長は米国人のEL Freyさんで、会議は英語であった。その会議はいつも短時間で終了。皆口々に英語の会議は短くて楽だねと言っていた。我々は結論以外の余計な事は言わなかった（言えなかった）ので、会議時間が短くなるのは当然であり、それで会議は十分であった。

発酵と英語力という点、協和発酵の社長であり、協和マイルスの社長であった木下社長とハワイ出張したことが思い出である。当時、微生物レンネットはマイルスが販売する *Mucor miehei* 由来品と名糖産業が独自に輸出していた *Mucor pusillus* 由来品があった。マイルスの強い要望でもあり、両社の販売量アップを見越し、*M. pusillus* の Distributor にマイルスを加えることを名糖産業の篠田社長が決めた。結果、両社の売上は伸び、トップ会談をハワイでやることになった。篠田社長夫妻、マイルスからは Christensen 事業本部長夫妻、協和マイルスからは木下社長、そして通訳として私が出席した。午前中の会議の後、夕食まで時間があつたので、木下社長からハワイ大学の先生と話したいと突然言われ、とにかく電話でアポをとった。

木下祝郎氏はアミノ酸発酵で学士院賞までとられた世界的な博士なので、先方も快諾したと思う。話の内容は覚えていないが、木下社長はほとんど私の通訳は必要なく話をされていた。木下社長の英語はけっして上手なものではなく、むしろたどたどしいものであったが、話す

内容が実に明確であった。先方も聞く耳をもっていたのも事実であるが、英語でのコミュニケーション、特に技術系の英語は何を目的としているのか、主語と述語と目的語が明確であればしっかり伝わる。技術系の英語の論文で、名詞が羅列されていたり、何を言っているかわからない場合は、大体これが原因である。そういった意味では、木下社長の英語は本当に上手であった。

12. Kyowa USA 時代

協和マイルスには6年間お世話になった。その後協和発酵本社に戻り、食品事業本部の企画管理部で本社開発、海外との渉外担当をしていたが、半年ごとの個人の目標シートに米国転勤希望をだしていた。そのせいか、本社組合の支部長の話が来た時も、上司の寺西部長が私は米国駐在要員なのでと断ってくれたが、結局それがきっかけで、1991年の冬、アメリカ駐在員となった。ニューヨーク市のマンハッタンにある Kyowa USA では、ファイバードラム入りのアミノ酸 (25 kg, 50 kg) を輸液メーカー、健康食品メーカーに販売していた。MIT 時代の友人がいる Genentech にもアミノ酸を販売した。

米国におけるアミノ酸の法的な問題については、Hyman, Phelps & McNamara 法律事務所の Frank J. Sasinowski 弁護士にお世話になった。同事務所はFDA専門で、米国議会の法律まで立案するので多くの政治家（民主党）が利用していた。それ以上に驚いたのは彼の英語力であった。我々が5~10行で説明する内容を、わずか数行で時には1行で回答をしてくる。その回答がまことに核心をついていて見事なのである。技術系の大学を卒業しているとはいえ、彼の作る提案書は、その文章構造から、使う単語、表現まで単純明確そのもの。語学に上下はないが、正直、上には上の英語があると思った。MIT時代の技術系英語とはまったく異なる法律英語を学んだ。米国で英語を武器とする人はここまで違うのかと感心した。

余談になるが、アメリカの弁護士はとにかく気配りがすごい。朝早い Meeting には、山盛りのドーナツ、サンドイッチ、コーヒー、紅茶、ジュース、昼食はウェイターのごとくメニューを持って希望を聞く。夕食が必要とあれば、ワシントンDCの美味しいところに一緒に行ってくれる。そのおもてなしのすばらしさに感動し、米国弁護士は顧客優先のサービス業と理解した。ただ、そのサービス料は高い請求書に含まれていることをも同時に理解した。同じ年だったこともあり大変仲良くなり、彼の夢であったFDA長官になることは私の夢となり、

まさにOUR dream to White Houseとなったが、実現しなかった。

カリフォルニア州のカーズバット市にあるSeltzerという健食向けアミノ酸のDistributorにもよく行った。社長のSeltzerさんは大のゴルフ好きで、私がゴルフ好きとわかるとこう言ってくれた。“Come Friday morning with no tie and let’s have a sales meeting. But speak fast, so we can play golf all afternoon.” 英語がSurvival kitであった私(我々駐在員)にとって“speak fast”はまったく問題ない。人間関係がしっかり築かれ、売上が増えたのも英語によるコミュニケーションのおかげである。まさに趣味と実益が結びついた。

テキサスにある目薬で有名なAlcon社にもアミノ酸を販売した。資材担当者と1年間の出荷予定、価格をしっかりと決めて意気揚々と帰ってきたが、その年の後半となっても出荷がない。合意事項なので必ず注文してほしいと交渉したが、そんな約束はしなかったと、後半の出荷は大幅に減少してしまった。目の前で表まで作成し、口頭でしっかりと約束したにも拘らず、正式の契約書にできなかった私の大失敗である。コミュニケーションが完璧でも、文書に残さないと契約とならない米国社会を見た。

13. 実家にもどる

1997年2月、Kyowa USAから本社に戻り、食品事業本部の企画管理部で、海外担当、子会社管理、核酸の米国生産の企画などを手がけた。この時に仕事で接点があった木野さんは、宇佐美先生の後任として早稲田大学理工学部に戻され、私も実家に呼び戻されてしまった。大学の先輩で宇佐美研出身の細田さんが事業本部長となった直後であり、私としては細田さんに誠に申し訳ないと思ったが、実家に戻ることをお伝えした。

1998年、実家に戻り味噌事業を行うこととなったが、驚いたのは味噌が世界中に輸出されていることであった。その時点から輸出の伸びは二桁で、現在では北米を中心に、中国、韓国、東南アジア、オセアニア、中近東、ヨーロッパを含め50か国以上に出荷している。それまでは各国のDistributorにおまかせであったが、私は「現地・現物・現認」の方針で、米国はもちろん、欧州は、ロンドン、パリ、リヨン、ミラノ、ウィーン、フランクフルト、アムステルダム、ワルシャワ、モスクワ……、欧州の各主要都市にあるDistributorと話をした。一見観光目的に見えるが、実は観光する時間はない。欧州は国と国が近いので、午前中商談、午後は次の国に移動というのはいともたやすい。10日間の出張で14回のフラ

イトを利用したこともある。米国駐在員として鍛えていたので私は難なくこなしたが、同行した社員は帰国後寝込んでしまった。もちろん現在の彼は問題なくこなしているが、商談は、時々日本人の担当者が出てくる以外は、もちろん英語である。少年時代の夢であった外交官の仕事が、形こそ異なり味噌事業でできるとは思いもよらなかった。夢が叶い、売上が伸び、海外での友人ができ、さまざまな国での土地感もでき、一石何鳥にもなった。まさに「発酵事業と英語」のおかげであり、今でも感謝している。

14. そして今

2018年4月に社長を退任し、非常勤の会長となった。現在の宮坂醸造(株)の事業は正確には宮坂ホールディングス(株)の下に、日本酒「真澄」事業と「神州一味噌」事業がある。2016年9月、神州一味噌にはサッポロホールディングスから51%の出資をしてもらった。生き残るためのアライアンス先を模索していた時に、サッポロ社からブランドを維持しながら、大豆発酵事業を拡大したいので一緒にやりたいという有難い申し出があり出資していただいた。同族の中小企業から上場企業の経営へと、人財、資金、品証、システム、会議体等々、大きく変わり大変有難く思っている。酒は真澄、味噌は神州一、ビールはサッポロというのが、私が会社説明をする時のキーワードである。

非常勤なので時間的、肉体的にも余裕ができ、2018年5月から、娘婿が社長をしている(株)レリクサというベンチャー企業で顧問をしている。持って生まれた遺伝子(塩基配列)はそのままだ、環境により遺伝子の働きを後天的に制御する因子を総称し、エピゲノムという。遺伝子がまったく同じである一卵性双子の姿・性格が、環境によって異なるのはこの因子によるものである。この因子をコンピュータで分析・解析するのがエピゲノム解析であり、現在の遺伝子工学の最先端事業である。MIT時代に40年前の遺伝子工学の最先端企業のセミナーを聞いた人間が、現在の最先端技術に関われるとは不思議な思いがする。

15. グローバル化とは

2019年4月から、人間総合科学大学(埼玉県蓮田市)で管理栄養士を目指す72名の大学生に発酵食品学を教えている。約35億年前に地球上に現れた微生物を、世界で最初に工業化したのは1900年代に高峰讓吉が設立したタカミネ・ラボラトリーであり、1956年に米国マ



MITメインビルディング. 2018年にMITを訪問した時に撮影.

イルストラボラトリーズが買収した. そのマイルスの関連会社に勤務し, アセトン・ブタノール発酵, クエン酸, ストレプトマイシン, アミノ酸などを製造・販売する協和発酵に勤務後, 日本の伝統発酵産業である日本酒, 味噌事業, そして最先端であるエピゲノム解析会社と, 近代微生物産業の歴史の流れ¹⁾に関わってきたことは実に

感慨深い. 大学生には, その経験と得られた人脈を利用して, 発酵食品・発酵産業の魅力を何とかして伝えたいと思っている.

これだけ発酵産業に従事できたのも早稲田大学に入学したことがきっかけであり, 英語によるコミュニケーションがそうさせたと思っている. いろいろな大学で, 味噌のセミナーを行うことがあるが, 英語力とグローバル化についても話をしている. コミュニケーションツールとしての「英語力(語学力)」は必要であるが, グローバル化でもっと重要なのは「人間力」である. 相手に説明し, 説得するには, 意気投合するには, 自分の言いたいこと, 好きなこと, やりたいことを明確に伝える「人間力」が必要である. 英語は上手くなくていい. 自分の思いを熱く語ることが相手との共感につながり, 真のグローバル化につながることを結びとしたい.

文 献

- 1) 舘 博 監修: 図解でよくわかる 発酵のきほん—発酵のしくみと微生物の種類から, 食品・製薬・環境テクノロジーまで, p. 23, 誠文堂新光社 (2017).

<略歴> 1976年 早稲田大学工学部卒業, 1979年 米国マサチューセッツ工科大学栄養食品学部修士課程修了, 同年 協和発酵工業(株)(現協和発酵キリン)入社, 食品技術開発センター, 本社食品開発センター, 本社食品企画管理部, 1980年~1986年 協和マイルス(株) 出向, 1991年~1997年 Kyowa USA Inc. 出向, 1998年 宮坂醸造(株) 入社, 2007年 代表取締役社長, 2017年 社名を神州一味噌(株)に変更. 2018年 取締役会長, 現在に至る. 2012年~ 宮坂ホールディングス(株) 代表取締役社長, 2018年~ (株)レリクサ 事業開発顧問, 2019年~ 人間総合科学大学講師, 2017年~ 山梨県味噌醤油工業組合理事長, 2017年~ 山梨県産業技術センター運営協議会委員.

<趣味> ゴルフ, ジャズをピアノパブで歌うこと