

第5回 サラダシンポジウム〈講演レポート〉 サラダと野菜についての知識を深める 取り組みや研究内容を発表

ケンコーマヨネーズ株式会社（本社：東京都杉並区、代表取締役社長：島本 国一、以下「当社」）は、当社とニチモウ株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：松本 和明）の協賛で、国立大学法人 東京海洋大学（以下「東京海洋大学」）に2013年10月よりサラダサイエンス(ケンコーマヨネーズ)寄附講座（以下「サラダサイエンス寄附講座」）を開設しています。このたび、3月8日（金）に東京海洋大学にてサラダサイエンス寄附講座主催のシンポジウムを開催しましたので、ご報告します。

シンポジウムには対面とオンラインをあわせて110名が参加。サラダまたはサラダを構成する食材や調味料について、品質向上、嗜好性、栄養機能、安全性の向上を目指し様々な角度からアプローチを行った研究結果を、サラダサイエンス寄附講座の学生や研究室教員、専門家ら、7名が発表しました。当社からも、商品開発本部 基礎研究部の部員がポテトサラダに使用するじゃがいもについての講演を行ったほか、代表取締役社長の島本より、全体の講評を行いました。

サラダサイエンス寄附講座は設置期間を10年間としており、2024年3月末をもって期間が満了となります。そのため今回が最後のシンポジウムとなりましたが、当社は今後もサラダを科学的に解明していくことがより豊かな食生活につながると考え、サラダサイエンスに関する研究を続けてまいります。



◀当社商品開発本部 基礎研究部 部員
講演タイトル【ポテトインダストリーのサラダサイエンス】

当社の主力商品であるポテトサラダについて科学的な見地から解説。原料のじゃがいもは、用途によって適性が異なります。安定した製造と美味しさを維持するために、病虫害に強く、加工・栽培・貯蔵適性のある品種を選定する必要があることを実際のじゃがいもの用途などを参考に紹介しました。また、当社商品のポテトサラダにハムときゅうりを加えた場合の細菌数への影響や栄養バランスの研究結果を用い、当社のロングライフサラダは作業面だけでなく、食の安全性の面からもメリットがあり、お客様のニーズに答えていることをお伝えしました。

当社代表取締役社長 島本 国一▶

シンポジウムの最後に当社代表取締役社長の島本が登壇し、東京海洋大学への寄附講座開設の背景、全体への講評および当社の取り組みについて述べました。サラダサイエンスは、長期的な視点で将来さらに発展が期待される分野であり、新たな展望に向かって進んでいきたいという想いと、今後のサラダサイエンスに期待することとしては、地球環境への配慮、食の安全・安心、原料の安定供給、労働力不足への対応、サラダや野菜の魅力発信などを挙げました。



【第5回 サラダシンポジウム概要】

主催 : 東京海洋大学
サラダサイエンス寄附講座
会期 : 2024年3月8日（金）
開催場所 : 東京海洋大学品川キャンパス・
オンライン
協賛 : ケンコーマヨネーズ株式会社、
ニチモウ株式会社

◀本資料に関するお問い合わせ先▶

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報・IR課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp