広島大学「地方協奏による挑戦する若手人材の養成計画」

文部科学省ポストドクター・キャリア開発事業

広島大学若手研究人材養成センター

大学院生・ポスドクの
ための

本セミナーは、５研究科共同
セミナーの単位となります

参加
無料

第42回企業人材セミナー

「今、食品企業の研究者・技術者に求められる人材」

平成25年5月31日（金）

セミナー　14:30～16:00
懇談会　16:10～17:00

東広島キャンパス
理学研究科
E203会議室

講 師

永井　元 氏

（サントリーグローバル
イノベーションセンター
株式会社 研究部 部長）

サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社

【本社所在地】 東京都港区台場2－3－3
【資　本　金】 1億円
【事 業 内 容】 サントリーグループ全体の価値向上、
事業成長のための研究・技術開発

＊申込方法：1. 第42回　2. 名前　3. 所属　4. 学年（職名）　5. 懇談会への参加・不参加
を明記して、下記「申込み・問い合わせ先」まで、Eメールにてご連絡ください。

申込締切：5月30日（木）

申込み・お問い合せ先：若手研究人材養成センター（担当　砂谷，堺原）
E-mail：wakateyousei@office.hiroshima-u.ac.jp　　TEL：082-424-4564
URL：http://www.hiroshima-u.ac.jp/wakateyousei/

講師プロフィール

1988年　東京工業大学大学院総合理工学研究科生命化学専攻修了

1988年　サントリー株式会社基礎研究所研究員
1997年　サントリー株式会社商品開発研究所主任研究員
2003年　セレボスパシフィックリミテッド副社長(R＆D担当)出向
2008年　サントリーホールディングス株式会社R&D企画部部長
2011年　サントリービジネスエキスパート株式会社　価値フロンティアセンター部長
2013年　サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社　研究部部長

（現在に至る）

講演概要

食品業界においても、必要とされる技術の多様化が進み、従来からコア技術とされてきた微生物、分子生物学、分析化学などに加え、さまざまな技術領域を複合させて活用させる必要が生じてきている。食品の中味設計、いわゆる味作りにおいても例外ではない。舌における味覚の受容体の検知メカニズムから、それがどうやって脳で統合・判断されて、最終的に「おいしい」と感じ、その商品をもう一度買ってくれるか・・・いくつかの要素技術を柔軟に組み合わせて活用するスキルが要求される。大学での研究は、専門性という言葉によってある領域を深く追求することを求められるが、企業ではそれを軸足にしてプロジェクティブに協働できる柔軟な考えと発想、そしてチームワークが重要である。

本講演では、目的指向型の企業の研究体制に触れ、また今の時代には不可欠な研究のグローバル体制に必要な人物像についても言及したい。

HIROSHIMA UNIVERSITY
Young Researchers Education Center
若手研究人材養成センター

企業人材セミナー　今後の予定

	日　時	講　師		場　所
第43回	6月14日(金) 14:30～	(株)ニチレイフーズ 研究開発部　部長	小泉　雄史氏	生物圏科学研究科 C３１４講義室
第44回	6月27日(木) 14:30～	日本ハム(株)　中央研究所 主任研究員	藤村　達也氏	生物圏科学研究科 C３１４講義室
第45回	7月19日(金) 14:30～	(株)サタケ　取締役 技術本部　副本部長	松島　秀昭氏	工学研究科 CO棟大会議室