

◆令和7年度 第2回（通算第111回）蔵前ゼミ 印象記◆

日時：2025年5月23日（金）

Zoomによる遠隔講義

心からやりたいことをやろう！

～人生は行動の積み重ね～

高井 悠紀子（2005 生命科学，2007 生体システム MS）

味の素株式会社 サステナビリティ推進部 ウェルネス栄養グループ

栄養リテラシー教育推進 国内担当

とても元気が出る話だった。料理を美味しくしてくれる『味の素』のように、働く人の人生を豊潤にしてくれる『キャリアの素』がいたところに練り込まれていたので、「シゴトは大人の最高の遊び」といわれても、すんなり納得できたのではないだろうか。

幼少期に苦しめられた小児喘息が彼女の健康志向の基盤になっている。「健康って有難い。心も身体も元気じゃないとやりたいことができない！」と子供の頃に刷り込まれたのだ。中学高校は、一転 体操着姿が目立つ活発な生徒として過ごし、医師を目指した。大学選びを意識するようになった頃、大きなニュースが世界を駆け巡った。ヒトのゲノム（設計図）が解読され、ゲノム医療の時代になるというのだ。純真だった高井さんはゲノム情報の専門家になるべく、志望先を医学部から本学の生命理工学部に変えた。入学して2,3ヶ月もしないうちに、ゲノム医療は近未来ではなく、はるか先の話であることを悟り衝撃を受けた（近年の技術進歩は目覚ましく、当時の予想よりは早いかも知れない）。それでも卒論・修論では、ゲノム情報とその産物に関わる Bioinformatics 分野で一生懸命 x 一生懸命に研究をした。努力の結果 それなりの成果を得ることができたが、『自分は研究には向いていない』という冷酷な現実と向き合うことになった。

それならば、「食」を通して人々の健康に貢献する道に進もうということで味の素㈱に「研究職」ではなく「総合職」で入社することにした。理系の修士出身で、総合職というのは当時としては非常に珍しいケースだったので、厳しい質問をされるのではないかと心配しながら面接に臨んだが、味の素社の採用担

当者は逆に興味を持って丁寧に話を聞いてくれた。

“ハキハキと自分の考えを言う” 高井さんの性格や未来への可能性に感じるところがあったのだろう。採用となった。今でもその時のことを思い出すと感謝の気持ちでいっぱいになるそうだから、会社側にとっても採用面接は“新人教育の最高の舞台”になり得るのだ。

10年近く“B to B”の営業を経験したところで、思うところあって、丁寧に根回しをして異動を実現した。ここも異例の人事で役員の秘書になったのだ。従来の若い秘書は“受け身で献身タイプ”だったが、高井さんは“攻めの秘書”として「役員」ではなく「役員の仕事」に重点を置いて秘書業務に取り組んだ。これが転機となり、最近ではサステナビリティ推進部で、味の素㈱が掲げる主要テーマの1つ「10億人の健康寿命延伸」に取り組んでいる。自分が1つ上のステージに上がったことを自覚できる環境で仕事が出来るのは幸せに違いない。高井さんの1日は5:00起床に始まり、5:30 ヨガ、6:00 子供たち起床と続く。この習慣も身体と心の健康を保つ秘訣に違いない。

1. 高井さんのこれまでの歩み

1.1. 幼少期～中学・高校時代

高井さんの今の姿からは想像できないが、幼少期は小児喘息に苦しめられ、しょっちゅう入院していたそうだ。動き回りたい気持ちはあるのに、体が言うことをきかない。そこで無理をすると喘息が出て、すぐ病院という生活を繰り返していた。動きが活発になり、物心がつき始める2～3歳頃に「健康って当たり

前ではない」という体験をし、「元気でないと遊ぶことも美味しく食べることもできない」ことを痛感したのだから、“可哀そうな”幼少期だったわけだ。しかし、小学生になる頃には、徐々に体力が付いてきて、軽く水泳を始めたことが奏功して喘息の発作もほとんど起きなくなった。小学校高学年では本来の性格通り、活発な女の子として目立つようになった。

中学・高校は私立の女子校に進み、体育会系の部活に力を入れた。中学ではバレーボール、高校ではダンスに明け暮れた。友達が言うには「制服よりも、体育着姿の印象が強く残っている」そうだ。中学生の時に、大切な家族が大病を患ったのがきっかけで、医者を目指したいと思うようになった。人生の航路が定まり、運命の歯車が静かに動き出したのだ。

1.2. 高3で進路変更

ところが、志望校を具体的に決めようとしていた高校3年生の時（2000年6月）に、進路変更を考えたいような大きなニュースが飛び込んできた。朝のホームルームの時間に、担任の先生が「ヒト・ゲノム・プロジェクト」の成果を紹介してくれたのだ：「ヒトゲノムの全塩基配列（設計図）の概要がほぼ明らかになり、今後は（1）病気に関係する遺伝子の特定や修復はもちろんのこと、（2）個々人の塩基配列の特徴に応じた“オーダーメイド医療”が可能な時代になるというのだ。そうなれば、（i）人それぞれに最適な治療法や健康管理方法を提供したり、（ii）副作用の少ない薬やより効果的な投薬方法を選択したりできるよ

うになる。直接患者に向き合う医師よりは、ゲノム配列情報や今後開発されるだろう種々の新技術を活用して、人の病気を未然に防ぎ、人々の健康維持に貢献する道の方が自分に向いている気がして、高井さんは最終的に本学を受験することにした。

1.3. 学部・修士時代

無事、7類（生命理工学部）に合格し、『ヒトの健康に携わりたい・・・！』という目標に向かって歩み始めたが、希望に満ちた日々は長くは続かなかった。ゲノム配列（約30億文字、百科事典1000冊に相当）が読まれたといっても、そこから有用な情報を抽出し、遺伝子工学・細胞工学・AI創薬などの手法を介して医療現場に応用するには長い年月がかかることに気づかされたからだ。「今から考えれば当たり前のことだが、当時はかなりのショックだった」そうだ。それでも過度に落ち込まなかったのは、高井さんの“前向きで柔軟な”性格のお陰だろう。

性格とも関連するが、「おもしろそうだなと思ったら、やってみる」のが高井さんの主義らしく、世紀の変わり目（高井さんが入学した2001年）を意識して設置された四大学連合（医科歯科大・東京外大・東工大・一橋大）の複合領域コースも履修してみることにした。高井さんは、一橋大の「法学」の授業を受けに行き、単位を取得した。法体系を学んでみると「意外と理系的な考え方に近い」ことが分かり、それまで「理系と文系は全く別」と考えていたのが間違いだと気づいたのが大きな収穫だったそうだ。

表 1. 高井 悠紀子の略歴

年	
1995～2001	中高一貫の女子校で医師を目指すも、土壇場で“ゲノム情報に関連した医療”に憧れ進路変更
2001.4	東工大7類入学；四大学連合複合領域コース1期生にも挑戦（一橋大で法学を履修）
2005.3	東工大 生命理工学部 生命科学科 卒業（バイオインフォマティクス）
2007.3	東工大 大学院生命理工学研究科生体システム専攻 修士課程 修了（人工タンパク質）
2007～2011	味の素 九州支社・加工G*で九州エリアでの業務用外勤営業（明太子、醸造、水練業種等）
2011～2016	東京支社・加工第1Gで、東京エリアでの業務用外勤営業（冷食、畜肉、カレー等）
2016～2018	東京支社 加工スタッフG・加工第3G（総括業務）
2018～2020	営業戦略部 戦略推進G（国内営業統括常務 秘書、ASV** 推進）
2020～2023	営業戦略部 戦略推進G（営業部門ASV推進・広報PR、「ラブベジ®」担当、職場の栄養改善）
2023～現在	サステナビリティ推進部 ウェルネス・栄養G（栄養・健康教育推進：栄養リテラシー教育コンテンツの制作・展開 & 人がよく生きること、Well-beingに繋がる活動をさらに拡大） 2024年7月～ 全社横断プロジェクト「本社移転PJ」に参画

* G: Group; ** ASV: Ajinomoto group shared value＝社はサステナビリティを念頭に、創業以来一貫した事業を通じて社会価値と経済価値を共創する。

コーポレートスローガン Eat Well, Live Well.



図 1. 左 味の素(株)の“*Our Philosophy*”を体系化した概念図(文字の位置・色・サイズを一部改変)。2023 年 2 月に、味の素グループの「志」(パーパス)が「アミノサイエンス®で人・社会・地球の Well-being に貢献する」と新しく設定された。このパーパスに含まれる「アミノサイエンス®」は、味の素グループの造語で、アミノ酸の働きに徹底的に向き合い、その無限の可能性を追求してきた同社の科学的アプローチ全体を指す用語。社内で使われている Well-being (健康) は名訳だろう。

右 高井さんの My Purpose スライドの簡略版；正式版には「人生を豊かにする 4 ケ条」や「価値観」、「強み」も組み込まれていた。



<卒研・修論>

高井さんは「7 類」経由で、2 年次から「生命科学科」の「生体機構コース」に所属し、4 年次でいよいよ卒業研究を始めることになった。ゲノム情報を「ヒトの健康増進につなげたい」と考えていた高井さんは、バイオインフォマティクス Bioinformatics を専門にする研究室に所属し、天然タンパク質に匹敵する構造特異性を有する人工タンパク質の設計に取り組んだ：具体的には、(1) 人工タンパク質をコンピュータで設計し、(2) それを実際に培養細胞で生産し、(3) 機能を調べるという一連の実験を修士課程まで続けた。苦勞しながらも頑張った甲斐あって高井さんがコンピュータ上で設計したタンパク質鎖は、期待どおりの立体構造に折りたたまれ、多少不安定という問題はあったが、活性は現れた(注1)。実験の一部は、連携関係にあった理化学研究所の生体金属科学研究室に出かけて行うなど、恵まれた研究環境だった。

<就職活動>

入学時から、未踏の『ゲノム医療』分野の研究者を目指す気持ちは強かったが、上記の研究に従事した経験(ズーッと根を詰めて、一生懸命実験に向き合った)から、高井さんは『自分はどうも研究者向きではない』と、それまでの針路に違和感をいだき始めた。違和感と「理

系の大学で学んでおきながら、今更……」という気持ちが交錯する中で、「自分は何が得意か、何が好きか」をよく考えてみた。そこで浮かび上がってきたのは、「理系の知識を生かして、何かいいものや社会に役立ちそうなものがあれば、それを人に伝えたり、社会に浸透させたりする仕事をしたい」という思いだった。

就職に関しては、研究職でなく総合職を選び、医薬・医療機器・食品・生活用品など、比較的広い業界を対象に活動した。就職先を絞り込むにあたっては、『ヒトの健康に携わりたい……!』という希望を中学時代から持っていたことから、「普段の生活を営む中で、病気にならないように出来れば一番いいのではないか」と考えるに至り、食品会社が最終候補となった(健康づくりは「食」から始まる)。その中でも、高井さんが学生時代に研究していたアミノ酸やタンパク質関連の研究開発に力を入れ、後に『アミノサイエンス®』(注2)という用語まで考案することになる“味の素(株)”が意中の会社になった(図 1)。面接では、冒頭で記したように、「理系の修士まで出たのに、どうして総合職なの？ そんな人 見たことない……」などと厳しく急所を突かれるのではないかと心配したが、味の素(株)に限っては、その逆だった。いずれの場合にしろ、「思うところを 自信を持って言い切れば分かつ

て貰えるでしょう」とのことだった。就活の際には参考にしたいものだ（味の素㈱には本学の OB/OG がたくさんいるが、ほとんどは研究職）。

<クラブ活動等>

バスケットボール サークルに所属しつつ、アメリカンフットボール部のトレーナーも務めた。トレーナーをやったお陰で、応急処置は一通り習得できたそう。高井さんの名前で、学内の資料を検索してみると、「東工大クロニクル」の記事がヒットした。^(注3) そこには 2006 年 6 月 19 日に西 9 号館 (W9) のエントランスホールで開催されたコンサートで高井さんがピアノを弾いたことが記されている。東工大（現東京科学大学）には、世界三大ピアノの 1 つ『ベヒシュタイン』^(注4)がある。これを弾いてみたいという一心で、オーディションにエントリーし思いをかなえたのだそう。理系で文武両道、味の素 ㈱ 始まって以来の“営業担当”として、活躍が期待できそう。

1.4. 社会人（営業担当）

2007 年に研究職ではなく総合職で入社した高井さんは、味の素の九州支社で業務用 外勤営業を担当することになった。スーパーの店頭に並ぶ“B to C”商品ではなく、それらの商品をつくっている会社に業務用の調味料等の“B to B”商品を売り込む仕事だ。九州地区なので、明太子製造会社・醸造所・水練り（かまぼこ、ちくわ）会社が主な取引先だった。その後、2011 年に東京の営業に変わり、大手の冷凍食品会社や畜肉・カレー会社への業務用調味料の販売を担当した（表 1）。

両地区合わせて約 10 年間 営業に携わった。車を運転して調味料を提案しに行く訳だから、まさしく“The 営業”だが、先方の企業の主な面談相手は開発担当者だったので、高井さんにとっては、商品の効能を作用メカニズムにまで深掘りして説明するなど、理系の知識をうまく生かしたようだ。高井さんは就職活動をする前は、「企業」という言葉に対して「固く冷たい無機質な印象」を持っていたが、営業を続けるうちに「企業も人だな」と思うようになり、「変に恐れず、臆することなく飛び込み、人としてのつながりを築く」ことの大切さも学んだ。2013 年（31 歳）

と 2015 年（33 歳）には家族が増え、「健康第一」をより強く意識するようになった。

1.5. 社会人（異例の人事を飛躍台に）

関係者に働きかけ 飛躍の舞台を実現

営業畑を長く経験していた高井さんは、「我が社は、様々な事業を展開している。せっかくこのような会社で働いているのだから、チャンスがあれば、食品だけでなく違う事業分野も経験してみたい。特に学部・大学院時代にアミノ酸に携わっていたので、アミノ酸の分野から健康に関わることができないか」と考えるようにもなっていた。そこで、上司はもちろん、人事部等の先輩たちにもアポ（Appointment）を取って、高井さんの実現したい夢を聞いてもらったり、思考の整理に付き合ってくれたりして、様々な視点でのアドバイスを得た。本稿では、味の素 ㈱ の社風の紹介は前掲の図 1 の左パネルのみにとどめたが、基盤となっている最下段の AGW（Ajinomoto Group Way）には「人を大切にする」という価値観が掲げられており、気を遣うことなく相談できる環境が醸成されているのだ。実際に自分が当事者になってみて、「同僚たちが喜んで時間を作って、親身に相談に乗ってくれた」のは自分のキャリア形成に有用だったのはもちろん、AGW 精神が社内に浸透していることが実感できた点でも嬉しかったそう。

2018 年（36 歳）の異動の際には、大きく部門を変えることは出来なかったが、“食品部門”のトップともいえる「国内営業統括役員」の秘書を命じられた（表 1）。それまでは「秘書」には若手社員がアサインされていたので、中堅の高井さんの登用は異例の人事だった。社内では大きな話題になったようだ。秘書の仕事というと、言われたことを丁寧にサポートするという“待ち”（受け身）のイメージが強いが、高井さんは先読みをして言われる前に準備をしておくように努めた。気持ちの上では、「役員を通して、少しでも自分の思いを実現したい!」と願っていたのだろう。役員になる人は家庭用商品の営業畑を歩いてきた人が多いので、高井さんの業務用商品に関する知識と営業経験は、上司にとって非常に役立ったに違いない。高井さんは秘書業務を“攻めの支援”と表現していたが、参考にしたい心掛けだ。

秘書業務が評価され、2020 年から、営業部門の [ASV 推進](#) (Ajinomoto group creating shared value=味の素グループが推進する未来への取り組み) の取り組みを全国のメディアに PR し、支援するという“高井さん好み”の仕事に集中できるようになった。特に、味の素(株)が大々的にキャンペーンしている野菜摂取量向上活動『[ラブベジ®](#)』(注 5) プロジェクトを引き継いだ時は、「いいことやってる！もっと広めたい！誰でも実践できるようにしたい！」とノリノリで仕事ができ、厚生労働大臣最優秀賞までついできた。

＜余談＞ 女性活躍のロールモデルになっている人(注 6) が 三井住友銀行で役員の秘書をしていた時のことを振り返ってこう述べている：「お茶くみは“雑務”で女性従業員は嫌っていましたが、私にとっては、役員を訪ねてくる VIP の立ち居振る舞いを観察できる願ってもない機会でしたので、喜んでお茶出しをしていました」。当時と今では職場環境は大きく違うので、ピント外れかも知れないが、「秘書」と聞くとこの話を思い出す。

1.6. 社会人 (Well-being 推進)

ラブベジ®の仕事が楽しくなり始めた頃、家でも野菜の話を頻繁にするようになり、子供たちに野菜クイズ(野菜の仲間は何かな?：Aさつまいも、Bじゃがいも、Cかぼちゃ)

を出したりしていたら、彼女たちがスーパーの野菜売り場に興味を示すようになり、あるとき保育園の先生に「うちのママ、こんなことしているの」と話した。それが契機となり、「保育園でも是非話してもらいましょう」となって、『[食育ボランティア活動](#)』が始まった(2021)。野菜クイズを園児用に工夫し、毎年 8 月にクイズ大会を開いているそうだ。子供たちと一緒に野菜を選び、調理し、味わう。そして、とどのつまりは一緒に野菜を育ててみるのが食育のポイントのようだ。今年も保育園、小学校(学童)でのボランティア日程が決まり、今からとても楽しみに準備を進めているとのことだった。この活動では、“知は力なり。知っていれば行動できる”ことを再認識した。

2023 年にはサステナビリティ推進部 ウェルネス・栄養グループに移り、念願の「栄養・健康教育推進」を担当することになり、それ以来『水を得た魚(うお)』状態だ。この異動に関しては、自ら手を挙げて応募し、課題論文を書き、面談に臨んだ。そこまでのには次のような理由がある。人々の健康・栄養に貢献するためには、(1) 野菜摂取の促進の他に、(2) 減塩の実現や(3) 栄養バランスのとれた食事の実践など全体的観点からの取り組みが必要と考え、消費者の人たちに正しい知識を難しく知って貰うのではなく、

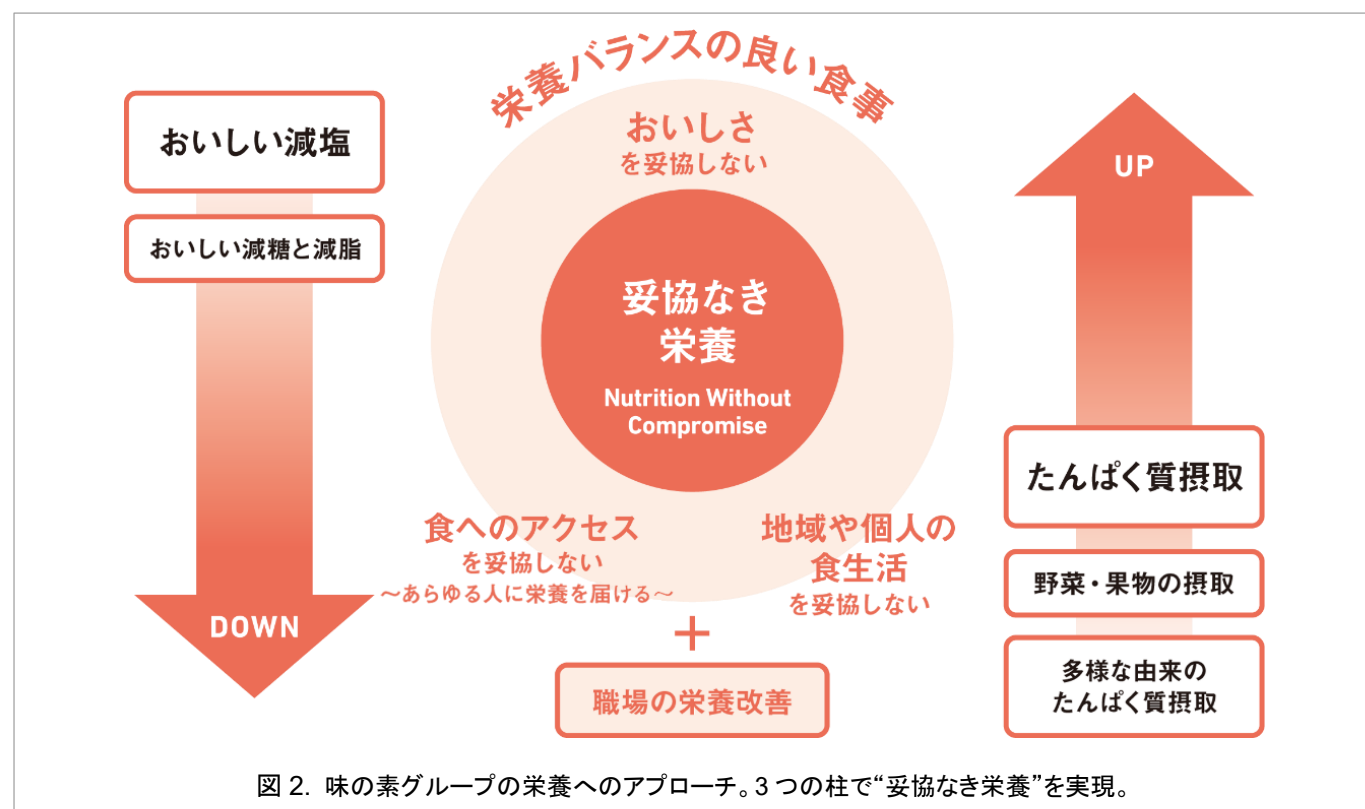


図 2. 味の素グループの栄養へのアプローチ。3つの柱で“妥協なき栄養”を実現。

なるべく楽しくいつの間にか理解できている状態にしたいという強い思いがあったからだ。学生時代の自分の専門を生かしつつ、張り切って「栄養リテラシー教育コンテンツの制作・展開」に取り組んでいる高井さんの姿が目につくようだ。

高井さんが掲げるキーワード『健康』には、心の状態も含まれる。ヨガ（心を整える手段の1つ）のインストラクターの資格を生かした活動も行っているそうだから、総合的に「ヒトの健康に関わる仕事」を実現したことになる。高井さん一家が楽しんでいるスキューバダイビングは“癒し”のみではなく、地球の健康SDGs（Sustainable development goals）も意識させてくれるようだ。

2. 味の素グループ サステナビリティの取組

ASV レポート（統合報告書 2024）には、「味の素グループが成長するほど 社会がどんどんよくなる」という魅力的な書き出しで、以下のようなサステナビリティの取り組みが紹介されている：（1）食を通じたウェルビーイング実現、（2）持続可能な地球環境の実現、（3）人権の尊重、（4）多様性の尊重、さらには（5）先端医療・予防への貢献、（6）スマートソサエティの進化への貢献。ここは高井さんも力を入れて説明したところだが、本印象記では深入りしないで、詳細は会社の Web ページに譲ることにする：♣ 味の素グループの栄養コミットメント、♣「妥協なき栄養」のアプローチ（図 2）【Vol. 1 "妥協しない"3 つの柱, Vol. 2 おいしい減塩, Vol. 3 たんぱく質】、♣「ツジツマ シアワセ®」（無理なく楽しく栄養バランスの良い食事をして貰うための支援）。

3. 味の素(株)の歴史と「うま味」の証明

味覚は長い間、4 種類（甘味、塩味、酸味、苦味）（注 7）というのが定説になっていた。ドイツ留学から帰った池田菊苗（注 8）（1864～1936、東京帝大教授）が昆布をダシにした湯豆腐の美味しさに魅せられ、第 5 の味覚の存在を信じて、昆布から うま味物質としてグルタミン酸ナトリウムを抽出したのが、今から 117 年前の 1908 年だ。単なる科学の発見で終わらせるのではなく、当

時の国民の栄養不良を改善し、日本人の体位向上に貢献したいという池田さんの志に、実業家の鈴木三郎助（1868～1931）が賛同して 1909 年に商品化された。

しかし、「うま味」が第 5 の味覚として認められるまでの道のりは長かった。本学出身で 北海道大学で日本のうま味研究を牽引した栗原堅三（1958 化学, 1963 Dr; 1936～2023）は、次のように記している（注 9）：「以前は、欧米ではグルタミン酸は Flavor enhancer と考えられてきました。日本からうま味に関する論文が欧米の学術誌に送られても、すべてリジェクトされる状況が続いていました。…国際学会でも、日本の研究者はうま味という味があると主張しましたが、四面楚歌でした。…その後、1990 年にイタリアのシシリ島でのシンポジウムで、私たち（栗原ら）は犬の味覚が人に近いことを利用した実験で欧米の批判に反論し、さらにオックスフォード大学の Rolls 教授は、サル的大脑にうま味だけに応答する単一神経があることを報告しました。もはや“うま味”という味が存在することは疑いもなくなりました」。そして、1997 年に San Diego で開かれた国際会議（Organizers: Beauchamp & Kurihara）を受けて、New York Times（1998 年 1 月 14 日号）を始め世界各国のマスコミが大々的に「Umami は第 5 番目の基本味であることが認められた」と報じた。グルタミン酸受容体の正体が明らかになるには、それから更に数年を要した。（注 10）

4. 振り返りとメッセージ（図 1, 右）

----- 振り返り -----

- 周り人の支援がたくさんあった。人とのご縁に感謝。
 - 自ら行動した。やってみたいことはチャレンジした。
- 行動すると必ず 気づきが得られる！

----- Message -----

- やりたいことをやってみよう！

考えるだけでなく行動しよう。

まずは小さなステップで OK！のどが乾いたら水を飲む感覚で 一歩踏み出そう。

やってみないと分からない。違ったら途中で変えればいい。

やらない言い訳はいらない。「どうやったらできるか」視点で。

●友達や周りの人を大切に

世界を全信頼！たくさん話し合っけて聞き合っけてみて。
自分とは違う視点のアイデアをもらえる。「違い」
を楽しもう。

●自分を大切に 親友のつもりで

5. 結び

うま味が第5の味覚として科学的に受け入れられ、
学術用語も日本語のまま“Umami, the fifth taste”と定
められたのと軌を一にするように、世界的に「和食」
がブームとなり各地に普及したことは、高井さんが
強調した“知は力なり”の典型例だろう。「知」のみ
では人工知能 AI にはかなわない時代になったが、知を
「力」に変えられるのは「人」だからこそだ。

味の素グループは、“Eat Well, Live Well.” (図1, 左)
をコーポレートメッセージとして、アミノ酸が持つ
可能性を科学的に追求し、事業や広報活動を通じて
地域や社会とともに新しい価値を創出することを目
指している。その拠り所となっている Keyword がア
ミノサイエンス®で、今回は (1) 食と健康の課題解
決が話題の中心だったが、2020年度第4回蔵前ゼミ
では、「企業からイノベーション：味の素㈱ 電子材
料の例」と題して、現社長の中村茂雄さん(1990 生物
工学, 1992 化学環境工学 MS) に、(2) アミノ酸製造工程の
副産物を利用して、半導体パッケージ基板の層間絶
縁フィルム ABF を作る話をして貰った。今や世界シ
ェア 95%というから、味の素㈱がなければコンピュ
ータは作れなくなっているのだ。アミノサイエンス
®の広がりを知る意味でも、当時の印象記を読み返し
てもらえたら嬉しい。

【参考】

◆キーワード:

- ・心と身体
- ・健康
- ・Well-being
- ・挑戦
- ・サステナビリティ

(注1) 高井悠紀子, 太田元規, 磯貝泰弘, 「ミオグロビンの

立体構造を利用したヘム結合フィコシアニンのデザ
インと合成」, 第5回日本蛋白質科学会年会, 福岡国
際会議場 2006年6月(ポスター発表)。◆指導教員
だった太田さんが, アカデミア向けのキャリアデザ
インについて書いているので一読をお勧めする: 太
田元規, 「自分のやり方で穴を埋める」, 生物物理 65,
21-23, 2025。

(注2) アミノサイエンス®: アミノ酸の働きに徹底的にこ
だわった研究や実装化プロセスから得られる多様な
素材・機能・技術・サービスなどを通して, 社会課題の
解決や Well-being (健康) への貢献に寄与する“味の
素グループ独自の” 科学的アプローチ。

(注3) 肥田野 登, 「Art at Tokyo Tech 12年の軌跡」, 東工大
クロニクル No. 506, July 2015。
https://www.titech.ac.jp/alumni/news/pdf/i000457_gro_506.pdf。

(注4) 川代重富(前教務部次長), 「大岡山に蘇るベヒシュ
タイン」, 東工大クロニクル No. 188, 1-2, 1986。◆肥
田野 登, 「Art at Tokyo Tech--東工大のベヒシュタ
インピアノの製造時期について--」, 東工大クロニクル
No. 420, 10-11, 2007。◆肥田野 登, 「東工大の美をつ
くりだすベヒシュタインピアノの90年」, 東工大ク
ロニクル No. 490, 2-5, 2013。

(注5) ラブベジ®: Love + Vegetable。1日あたり 350g 以上
の野菜摂取が推奨されているが, 現状では国民平均
で 70g ほど不足している。そこで, 多くの人々が野
菜に興味をもち, 野菜を好きになり, 野菜をたくさ
ん食べる習慣作りを通して, 「野菜で日本をもっと元
気に」するべく, 野菜摂取最下位(2012年の統計)だっ
た愛知県の名古屋支社で 2015年に産声をあげた取
り組み。2021年からは, 「3(さ)1(い) = 菜(さい)」に
絡めて, 3月1日を『ラブベジ®の日』として, 野菜
摂取運動を展開している。ちなみに「やさしいの日」は
8月31日(ヤ・サ・イ)。高井さんがラブベジ®担当に
なった2年目(2021年, 令和3)には, 第10回「健康寿
命をのばそう!アワード」<生活習慣病予防分野>
厚生労働大臣最優秀賞を授与された。下記サイトに
高井さんのインタビュー記事がある:

<https://story.ajinomoto.co.jp/report/069.html>



(注6) 寄高 由季子(日本総合研究所常務執行役員, 当時), 「多

様性を活かした人材育成」,「国際アーカイブズ週間」記念講演会 (2023 [令和5] 年 6 月 8 日)。

(注7) 「辛味」や「渋味」もあるが、これらは舌の上の痛覚を刺激して生じる感覚ゆえ、味覚には含めない。

(注8) 「うま味発見から商品化への軌跡—池田菊苗物語」(<https://story.ajinomoto.co.jp/history/020.html>)。

(注9) 栗原堅三,「味と匂いの研究余談: 第2回 味と匂いの研究の後半」, アロマリサーチ (AROMA RESEARCH) No. 78, 2019。

(注10) Kurihara K., (Mini review) Canine taste responses to

elements of food deliciousness closely resemble those of human responses, while rodent responses are very different from canine responses. *SM J Nutr Metab* 6: 9, 2020. doi: <https://dx.doi.org/10.36876/smjnm834643>. ◆ Li X, Staszewski L, Xu H, Durick K, Zoller M, Adler E. Human receptors for sweet and umami taste. *Proc Natl Acad Sci USA*. 99(7), 4692-4696, 2002. doi: 10.1073/pnas.072090199.

東京工業大学 (現東京科学大学) 名誉教授 広瀬茂久