2025年1月30日
食品化学新聞

新春インタビュー interview 2025

衛生軸に提案の幅拡大

株式会社ウエノフードテクノ 代表取締役副社長 山田 誠氏

ウエノフードテクノは、保存料を原点とし、日持向上剤や洗浄除菌剤、HACCP管理システムなど「トータルサニテーション」を柱に多彩な事業を展開する。昨年は首都圏にラボを新設し、関東のユーザーに向けたサービス体制の強化を図った。また「多孔質ソルビトール」の開発にも成功し、上市に向け健康食品など新規市場の開拓にも意欲を示す。代表取締役副社長の山田誠氏に、各事業の展望や同社の原点である保存料を取り巻く現状への想いについても語っていただいた。

――改めて〝トータルサニテーション〟について詳しく教えてください

山田　トータルサニテーションを提唱しはじめたのは、約40年前のことです。当社は保存料を柱に事業を行ってきましたが、製造現場の衛生化など複数手段を併用することで、食品の衛生レベルをより向上できるという考えから、トータルサニテーションを提唱しはじめました。それ以降、洗浄除菌剤や衛生管理に関わる各種サービスを拡充してきました。

――新たにスローガンを掲げ、またラボを新設するといった動きがありましたね

山田　さらなる成長を目指すなかで、当社のミッションとして「食にプラス＋」を掲げています。〝日持ちの良さ〟や〝安全・安心〟、〝地球への思いやり〟をプラスし、これらの取り組みを通じて食品ロス削減や地球の環境保全を目標としています。ミッションの実現に向けて、中期事業計画に沿って取り組みを進めています。

また市場が大きく、大手メーカーも多く立地する関東での営業活動をより強化するにあたり、都心からのアクセスが良い千葉県船橋市に「食にプラス・ラボ」を新設しました。同ラボは、主に営業部門所属の技術者がユーザーとコミュニケーションを図りながら、試作やテストを行う場として活用していきます。

――衛生管理に関するサービスを「ハレワークス」として打ち出していますが、どのような内容ですか？

山田　トータルサニテーションを軸に展開する事業のうち、ソフト側のサービスをまとめたのがハレワークスです。各サービスを改めて周知できるよう、新たな枠組みを作りました。HACCP管理ウェブサービス「ハレコード」をはじめ、検査・分析の受託やHACCP構築コンサルティング、従業員教育といったサービスが含まれています。また、食品安全マネジメント規格（JFSA/B規格）における監査会社にも登録されたため、コンサルティング機能が強化されました。

――ハレワークスの反響はいかがですか？

山田　ハレコードなどを通してご提案できる幅が広がったと感じます。当社はビジョンとして食品衛生・保存について相談したくなる企業を目指していますが、これまでは食品工場のお客様がほとんどだったのに対し、最近では飲食店や給食センターからの食品衛生についてのお問い合わせが増加しました。

当社は、食品衛生に対するお客様の不安や負担を低減しつつ、適切な衛生対策を行うためのサポート体制を有しています。事業者により最適な衛生対策は異なるため、今後もそれぞれに合った提案を行っていきます。

――新素材「多孔質ソルビトール」について教えてください

山田　最大の特徴は、ナノレベルの多孔質構造を有している点です。この特徴を生かすことで、打錠が困難な素材の錠剤化や油脂の粉末化などに生かすことができると想定しています。

展示会ではその新規性について健康食品メーカーや医薬品メーカーから興味を持っていただけました。見在はサンプルワークを進めており、お客様から「こんな用途に使えるのではないか」という提案も受けています。当面は、引き続きニーズを探っていく意向です。

――保存料・日持向上剤の今後の開発テーマはございますか？

山田　これらの製品は素材も限られているなかで、どれだけユーザーの細かい要望に応えられるかが鍵になると考えます。当社としては、食にプラス・ラボを上手く活用し、市場のニーズを拾っていきたいところです。

また当社の日持向上剤の売上げは、年々伸びています。2024年問題に伴う配送回数削減の影響で、一部では日持向上剤の添加量を増やすケースもあったように思います。一方、保存料は現状のままでは需要を大きく伸ばすことは難しいでしょう。ただ当社としては、あくまで保存料の方が有効だと捉えています。日持向上剤の課題である風味への影響についても、保存料であれば添加量が少ないため、そもそも問題になりません。

――フードロス削減が求められている一方、保存料が敬遠される現状をどうお考えですか？

山田　原料高が深刻な現状において、期限延長を図りロスを減らすことは、食品事業者の重要課題であると考えます。食品ロス削減や食中毒による健康被害への対策などの重要な課題を見据え、保存料についてもイメージで判断するのではなく、科学的に有用性と安全性が確認されたものですので、適切な使用を検討いただければと考えます。食品の安全を守るという、保存料の役割についても当社から情報発信を行うことで、食品メーカーや一般消費者への理解を深めていければと思っています。

――今後の展望は

山田　当社は保存料を原点に、食品衛生に携わる事業を展開してきました。またタイのグループ会社では、糖アルコールの製造も行っています。さまざまな食品メーカーともお付き合いさせていただいておりますので、食品製造に対して多角的なお手伝いができます。引き続き、安心してご使用いただける製品を供給するとともに、社員が安心して働ける環境を維持していきます。日本の人口は減る一方ですので、新たな製品・サービスの開発に加えて、海外展開にも一層力を注いでいきます。海外事業はタイのグループ会社がすでに実施していますが、今後は日本で製造した海外向けの製品を東南アジア圏に販売する動きも強化させていく必要があると考えています。

※食品化学新聞社よりホームページへの掲載について、了承を得ております。