

私

たちが普段使用している香水、化粧品、シャンプー、洗剤や清涼飲料、菓子、デザート、インスタント食品などの原材料表示には必ずといっていいほど「香料」が記載されている。香料はごくわずかな使用量で多様な製品に魅力を与え、より心地よく、よりおいしくする役割を担っている。

長谷川香料では年間およそ一万種の香料を生産している。これらの香りや風味を創造するのが調香師。科学的に安全性が確認された数千種類の香り物質を用いてさまざまな匂いを嗅ぎ分け、香料素材の組み合わせと調和を計りながら、世界に一つだけの香料をつくる。調香師は香水やシャンプーなどの化粧品香料(フレグランス)を創造するパフューマー(Perfumer)や、加工食品全般に使用される食品香料(フレーバー)を開発するフレーバリスト(Flavorist)に大別される。自然の花・果実をはじめ調理された食品などの香りや味から、日進月歩の分析・合成・反応技術を用いて未

知の成分の新しい匂いが発見されているが、最終的にはパフューマー、フレーバリストの感性により新しい香りや味が創造されていく。フロリエントルの香りと聞いて、人はどんな香りを想像するだろうか。おそら

▼食べて「おいしい風味」を追求する
(フレーバリスト:五味俊彦氏)



▲心地よい香りを創造するために、一つひとつの香りを嗅ぎ分けながらイメージーションを膨らませる(パフューマー:奈良速岐氏)

く明確にイメージできる人は少ないだろう。画家がたくさんの絵の具を用いて一枚の絵を描き上げるように、パフューマーは未知の香りを芸術的な感性でイメージし、ライフスタイルを快適にする香りを生み出す。一口にオレンジの香りといっても、バレンシアオレンジやネーブルオレンジなど産地や品種によりいろいろなタイプがある。おいしく焼けた肉の味、挽きたてのコーヒーの薫り、こんがり焼きあがったクッキーの香りなど、フレーバリストは、お客様の求めに応じ、加工食品においしさを与える風味を追求していく。

同社では、フレグランス研究所・フレーバー研究所の調香研究に携わる研究員のうち、経験と実績を重ね、認められた者をパフューマーまたはフレーバリストと称している。一つひとつの匂いを憶えることから始め、香りの組み合わせをマスターし、香りや風味が創造できるようになるまで約10年。一人前と呼ばれるようになって、香りを組み立てる集中力や根気、たゆまぬ研鑽はもろろん香りに対する情熱と好奇心、そしてお客様とのコミュニケーションなど、広い素養を求められる職業である。

香りビジネスの無限の可能性を信じ、技術の向上と顧客サービスの向上に不断の努力を続け、安全で安心な製品をつくり続ける。



長谷川香料株式会社

<http://www.t-hasegawa.co.jp/>

2001年 東京証券取引所上場

☎03-3241-1151 (代表)

香りを創る ——心地よさとおいしさを求めて

奈良速岐

パフューマー(フレグランス研究所 上席研究員)

五味俊彦

フレーバリスト(フレーバー研究所 上席研究員)