

公益財団法人 高木俊介パン科学技術振興財団

設立趣意書

オランダのレーウェンフックが、1693年酵母を発見し、パスツールが、その作用をつきとめるまで、人類はその存在を知らないままで、今日見られるパン、酒、味噌、醤油などの優れた食品を創り出して参りました。しかし、現在は目覚ましい生化学の進歩に支えられて、ビール酵母、ワイン酵母、アルコール酵母、清酒酵母、味噌、醤油酵母等、それぞれの食品に適合する酵母が、研究され、特有の風味とおいしさをもって、広く人々の食卓に奉仕するようになりました。

我がパン業界に於きましても、昭和4年、パン酵母が工業化されるに伴いましてその機能は発酵力、保存性の面で格段の向上が見られ、それぞれの用途に応じた酵母が開発され、無糖生地用、高糖生地用、冷凍生地用等の適性酵母が、大量に供給されるようになりました。加えて、近年、遺伝子組換え、細胞融合、組織培養などの先端技術分野の進歩と共に、さらに優良な酵母の開発が期待されるようになりました。このように、酵母が陰の力として、古くから、人類の食生活分野に於いて果たした役割は、まことに計り知れないものがあります。

又一方では、現今の我が国は、有史以来かつて見ない豊かさの中に在り、食生活の面に於いても、嗜好は多様化し、美味しさへの欲求はますます高まりを見せております。パン業界に於いてもこの例外ではなく、このような消費者ニーズを背景として、継続的品質改良、嗜好への適合のための努力が続けられております。

言うまでもなく、パン酵母の優劣は発酵、パンの品質と密接な関係をもつ重要な要因のひとつでありまして、嗜好への適合性と共に、製パンその他の面に於いてより一層優れた特性を持つパン酵母の開発が求められております。しかし乍ら、昨今低成長経済下にある、当業界に於いては、高度の知識と長期に亘る非営利的、基礎研究を必要とする領域に対し、必要とする人材その他の資源を確保することは、まことに困難な事情にあります。

以上のような、諸般の情勢に鑑みまして、茲に、本財団法人 パン科学技術振興財団を設立し、天然酵母を含む、パン用酵母の研究並びにこれと関連する諸技術の振興に必要な助成を行い、県下パン業界の発展と県民食文化の向上に資せんとするものであります。

昭和61年

設立者 高木 俊介

本財団の前身 財団法人 パン科学技術振興財団 設立趣意書より