

名称	和のおいしさと安全の秘密を探れ！夏休み食品工場見学ツアー 第1弾 漬物のみつい（三井食品工業株式会社）
日時	平成28年8月2日（火）午後1時30分から午後4時まで
場所	漬物のみつい（三井食品工業株式会社） （愛知県一宮市三ツ井一丁目10番8号）
出席者	県内在住の親子9組26名

《イベントの内容》

- (1) 工場の概要説明
- (2) 工場見学
- (3) ハサップって何？
- (4) 手洗い教室
- (5) 意見交換会



●工場概要説明及び工場見学

工場について説明していただき、そのあとで実際に工場を見学しました。



品質管理課の方から衛生管理についてのお話を聞きました。



見学用の帽子をかぶって、さあ、工場見学にいきましょう！

（とてもいい天気で、すごく暑いです。）



1 tもある塩です。  
漬物を作るには、大量の塩が必要です。  
家庭用の塩よりもミネラルが多く含まれています。



工場ではたくさんの塩を使いますが、  
排水は浄化槽できれいにされます。  
塩も除去され、塩水ではなくなり、  
きれいになった排水の中で鯉（元金魚？）  
や金魚も泳いでいます。



みついのロゴマーク、日の出のようにも見えますが、実は、漬物石が沈んで漬かっている様子を表しているんですって！  
なるほど～とても大きそうな漬物石ですね。



冷蔵庫の中にも入りました。  
とても寒いです！（5℃だそうです。）  
品質を保つために温度管理が徹底されています。



工場の中で野菜を切って漬け込むときも、  
温度に気をつけています。  
ステンレス製の冷えた器具や容器を使いま  
す。  
塩水も0度以下まで冷やしています。  
塩水は-9度まで凍らないのだそうです！



この工場では1日に1万5千もの漬物が  
作られているんだそうです！！

ここはかりもりの漬物を作っているところ  
です。



次は宮蔵（みやのくら）に行ってみましょう。  
工場内にある漬物のお店です。



いろいろな漬物がたくさん！！  
試食もすることができました。  
漬物を普段食べないお子さんたちも  
おいしそうに食べていましたよ。



ちゅわん...

### ●ハサップって何？



食品の衛生管理手法である、ハサップに  
についても学びました。

クイズには正解できたかな？

## ●手洗い教室



汚れに見立てたブラックライトに反応するローションを塗って、手を洗い、ブラックライトに当てて光る部分（洗い残し部分）を見つけました。



手洗いのポイントをおさらい。  
これでおうちでもしっかり手洗い  
「できるようになりましたね！」



---

### <参加者の声 抜粋>

○保護者の方から

- 工場ラインの一貫を見せていただいております。いかに安心安全を念頭においてみえるかがよく分かりました。
- 品質管理にとっても気をつけていらっしゃる事がわかった。また夏休みに小学生向けのツアーを企画していただきよい思い出になりました。
- 親子で参加できる工場見学などを企画していただいております。「漬物」もとても身近な食べ物なので子ども達も取っつきやすかったように思います。ありがとうございました。
- 作る過程を見せていただき商品に対して良い印象がもてました。工夫されているのがよく分かりました。
- 日本製の商品には安心があったが、今日のツアーに参加して安心であると確認しました。温度管理がきちんとしていたのがよく分かりました。ゴミとして捨てるのではなく利用しているのがとても良かったです。これから手洗いをしっかりしようと思います。

- ・食中毒対策に思っていた以上に取り組んでいることに驚きました。どこか、食中毒は人ごとだと思っていましたが、原因は身近にあるんだなと身がひきしまりました。

#### ○お子さんから

- ・工場の事をくわしく教えてもらえて良かった。手洗いをしてどのくらい自分の手がよごれているかが分かって良かった。手洗いは大切だと思った。
- ・今まで漬物はたくあんくらいしかしなかったけど、とてもたくさんの種類があってすごいと思った。あまり漬物は好きではなかったけど試食をしていくうちに「おいしい」と思うようになった。漬物は古いイメージがあったけれど、工場は木ではなくステンレス等を使っていて古くはないと思った。（イメージが）
- ・食中毒にあまりならない方法や、手洗いの仕方が分かってよかったです。
- ・やさいのおいてあるれいぞうこに入れたのがよかったです。
- ・見るだけではなく、ししょくもして、もっともこの工場が好きになった。（はくさいのつけものがおいしかった♡）
- ・つけものがとってもおいしかった。きむちがおいしかった。
- ・よかった事は、わるいきんがふえないように同じ温度をたもっていることで、気になったのは、いくら手をあらったら、少しきれいになるかです。
- ・つけもののおじはどうしてこいですか。なすみたいにやわらかいものとすこしかたいたくあんみたいなものとどうしてこんなにかたさの差があるんですか。
- ・野さいのれいぞうこの中がすごくさむかったです。お店でキムチ食べすぎました。

参加者の方々、三井食品工業の方々、御協力ありがとうございました。

