

「食品表示・安全講座」夏休み親子見学会 ～地元の工場へ探検にいこう！！～

日頃スーパーやお店で売られているお惣菜やおそばが、どのような工場で作られているのか、どんな安全管理がされているのかを学習しようと、17組44名の親子が、越前市内のメーカーさんの工場見学に出かけました。

日時：平成21年8月20日（木） 9:30～15:00

見学先：越前市（株）ふじや食品、（株）武生製麺 越前そばの里

先ずはふじや食品さんへ…チルド加工食品の大手メーカーで、玉子豆腐、茶碗蒸しなど全国へ販売しています。



工場の中にホコリやゴミを持たないように、粘着マットや、ローラーで体についた毛やゴミを取るなど何重ものチェックをします。最後はクリーンルームでエアースプレー！丁寧に手を洗ってアルコール噴霧をします。私たちはガラス越しに製造現場を見学しました。

工場中は撮影禁止！でもちょっとだけ……ギョウザを作っているところです。



続いて「越前そばの里」へ

（株）武生製麺さんは、玄そばにこだわって製粉から製麺まで一貫して製造しています。北海道の直営農場でソバの栽培をしているそうです。昼食においしいそばを食べました。



そばの出来るまでの工程を見学後、会議室で工場長さんにスライドでソバの栽培から原料の管理、製粉、製麺などの工程を詳しく説明していただきました。おそばに含まれる「ルチン」という成分はとても体にいいそうで、福井の健康長寿にも関係があるそうです。

<感想> どちらの工場も福井県のHACCP認証を受けていて、大変衛生的で安心できると思いました。これからも安全で安心できる商品を作ってください。見学してとてもよかったです。