

平成 30 年度物資委員会工場視察

次のとおり工場視察を実施しましたので報告いたします。

- ・ 期日 平成 30 年 8 月 21 日（火）
- ・ 参加者 平成 30 年度物資委員、給食会職員

視察工場

メーカー名	所在地・電話番号	業種
全農パールライス株式会社	新潟県新潟市西区山田 2310 番地 15 025-232-1710	米穀のとう精・販売、酒造 用米穀のとう精、炊飯事 業、食品等の販売
株式会社堀川	新潟県北蒲原郡聖籠町 位守町 160-19 025-256-4321	水産ねり製品・惣菜等の製 造販売

【全農パールライス株式会社】

日本でまだ 3 ヶ所しかないという最新鋭の精米工場の設備は工場内がドライに保たれ、衛生的でほとんどの工程を機械で行っていました。

お米をエア搬送システムで次の工程に送っており、配管の中は温湿度のコントロールがされているため、お米の品質が維持され、また、密閉されているため、異物混入のリスクが低減するということでした。

精米後は 1 トンの米が入るタンクに保管し、必要に応じてタンクごと移動し、包装を行い、製品として出荷していました。

包装、積み上げ、倉庫への移動も全て機械で自動的に行われていました。

工場の特徴などをお聞きしました



玄米の入荷を視察しました



玄米は搬入後、自動で封を切り、玄米の状態では工場内へ送られていきます



精米を保管する1トンのタンク



自動包装ライン



【株式会社堀川】

工場は大きく、竹輪とアラスカ（かに風味蒲鉾）の製造ラインの棟、蒲鉾などその他の商品を作る棟に分かれており、工場内には立ち入れないため、すべて見学通路から視察しました。工場内は食物アレルギーを持つ方やそのご家族がみんなで同じものを食べていただけるようにという願いから、『「みんなとっしょ」がなによりのごちそうです。』をテーマにされているという事で、食物アレルギーに配慮した卵・小麦・乳を使用しない商品作りに取り組んでいました。

竹輪は1本ずつ串に生地を巻き付けて焼いており、焼き上げる機械の上部の通路はガラス越しにも熱が伝わってきました。

その後製品の製造工程についての映像を見て、どのように製造されているのかを更に詳しく知ることが出来ました。また、工場内は写真撮影が禁止されていました。

また、製品の試食を行い、商品の気になることを直接お伺いしたり、商品の活用方法をお伺いしました。

工場の特徴などをお聞きしました



商品の試食をしました



【参加者の感想（一部）】

- ・ J Aの精米工場は最新鋭のシステムで感動しました。扱う量も大きく、1つのタンクも大きいなあと思いました。石や異物混入の対策が3ヶ所、最後に金属探知機と徹底している。現場はありがたいです。
- ・ 堀川では特に乳・卵抜きのアレルギー対応食品がたくさん有ると良いなと思っていますが、ただ抜くだけでは製品として完成されないこと、製品にするまでにご苦労されていることが分かり、アレルギー対応製品のありがたさを改めて感じました。
- ・ 堀川では、ちくわぶのおいしい試食で認識を新たにしました。アレルギー対応に力を入れている点は素晴らしいと思いました。袋の表示も絵のマークで分かり易いと思いました。
- ・ パールライスの工場では、想像していたより機械化が進んでいて驚きました。機械化することで、品質も良くなり、ミスも減るということが分かり、とても勉強になりました。堀川では、アレルギー考慮の商品がたくさん出されていることを初めて知りました。乳不使用のチーズ蒲鉾など、味も良く、試食も出来たのでとても良かったです。どちらの工場も異物混入などに配慮し、様々な工夫がされていたのが印象的でした。また、品質管理に対しても配慮されていて、おいしい商品を届けるために色々工夫されていたものもとても良かったと思いました。