

ことなく、謎を秘めたあの碧さを失わないでいてくれます様に……

工場見学記

豊年製油株式会社見学

短食2の2 湯浅正子

原料大豆から油になるまでの工程を見学しましたが、大豆がほとんど全部アメリカからの輸入品であること、そしてその大豆の貯蔵庫であるタンクがコンクリート作りであつたので少し驚きました。

今まで貯蔵タンクといえば、金属で出来ているものしか見たことがなかつたからです。なぜコンクリート作りであるかということは、コンクリートは、断熱の作用をするからとのことでした。他にもまだ理由はあると思います。貯蔵タンクから、破砕機、抽出機、ミセラタンクへと行き、出来上つた原油が、種々の工程によつて多くの異つたものとして出来上ることに対して興味を覚えました。

製造工程において、もつと近代的な設備をしたらと思つたところもありましたが、長年使用し、まだ使用出来るし、新しいものにするとしても莫大なお金がかかるので、少々のことでは無理であると思ひました。

製造された油が罐あるいは瓶などに詰められているのを見て、ちよつと期待はずれの感がありました。大きな部屋の中に油を用器に入れる機械がるつほどしかなかつたこと、そしてもつと大きな機械かと期待をしていたことです。でもこれは私の、油を製造するという観念が、オートメーション化されていて、牛乳を作つているのと同じ様に考へていたのが大きな間違いであつたと思います。

製造された油が、原油として工業用にそして白絞油、サラダ油として食用に、又、多種多様の用途に使用されていることを知り、今までは食用油だけしか知らず、又それ以上知

ろうとしなかつたことなので、見学はとても勉強になりました。

天ぷら油、サラダ油と色々の食用油は、私達が家庭に入つて欠くことの出来ない必需品でありますので、ほんとうに見学してよかつたと思ひました。私達一生の間に、このような場所の見学は出来ないと思ひます。欲を言えば、家庭調理の必需品（ソース、しょう油、マヨネーズ、酢、etc）などの工場もできるだけ多く見学出来ればよかつたと残念に思ひます。

たとえ少数の箇所の見学でも、私達の身近なものが、どのようにして出来上るかを見ることによつて、それに興味を覚え、親しみを増したと思ひます。

進 々 堂 パ ン 工 場

短食2の2 乃美允江

米穀主体の食事形態であつた我国に於て、今日パンが重要な位置を占めるようになった。消費者である私達が、パン工場を見学出来た事は有意義な事だつたと思ふ。

パンの製造は、食品加工実験でも行つた事であるし、予備知識も充分あつた。私達の実習よりも規模が大きくなり、又、オートメーション化されたものである。そして、その製造に関する製法の根本は同一なものである。

私がこの工場を特にレポート資料に選んだ理由は、前述のような事と共に、以前にも保健所実習の際、京都市内のあるパン工場を見学した事等により、パンに対する関心を深めたせいであると思ふ。

この工場を見学して、第一に感じた事は、私の想像以上に規模が大きく、又、オートメーション化している事であつた。工場内に於ける製造設備も整い、又、季節柄かも解らないが、割合に衛生的であつた様に思ふ。一般的に、消費者の関心が経済的であり、質的にも良いパンであるということに注ぐのは、当然であるが、衛生的に作られているという事が最も大切な事であると思ふ。

オートメーション化が進んでいるというが、菓子パン等の形だけは、人間の手技に依存するより他に仕方ないらしい。これはいくら衛生的に作られていると考えても、矢張り、