

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へても、矢張り、

他人の手により直接パンをいじられるのかと思うといふ気持ちはしないものである。製造方法では、**酸酵**が充分に行われている事に感心した。機械により徹底的にガス抜きが行われているせいだろうと思う。又、この工場で作られるパンは水分をあまり多く含まず、皮が固いという事であつた。という事は長く保存出来るように作られているのであろうか。焼き上がり24時間後のパンは消化が良く、風味もいふそうである。このような事は各工場により特徴ある事だと思う。共通面は矢張り衛生面である。以前保健所実習で行つた工場は衛生管理は全く出来てなかつたように思う。季節（7月上旬）的な影響も大きいと思ふが、**ハエ**はたかりつばなし、**下**はじめじめして全く非衛生的だつた。このような工場もあるので市販されている食品は、全ての食品が衛生的であるとは思えない。生活に食事は欠かせないものである。それだからこそ食品衛生の面が強く要求される。しかし、往々にして、人々は製造面ばかりに目をとられるが、販売経過での衛生管理も注意する事が必要であるという事を忘れてはならないと思ふ。

## 雪印乳業大阪工場見学

短食 201 島崎 淑子

見学の目的の一つであつたアイスクリームの製造が見られなかつたのは残念であつた。

今日使用されている乳製品は数多くありその普及率も年々増加されている。しかし、見学での説明によるとまだまだ日本の水準は外国に比べると低い様である。

一家の平和は又、子供の教育は家庭の主婦にあり主婦の手づくりの食事によつて家族間の親睦くがはかれると言う。私もこの意見に賛成である。全部が主婦の責任という訳でもないが一家団らんは食卓から……と言われる様にやはり食事時間というもの、又その食事内容については重視する必要があると思ふ。その点につけても見学に於ける説明は今後の私達にとつてとても参考になつた。

見学したのは牛乳製造のみであり遠方より眺めるだけであつたので細かい部分はよくわからなかつた。

しかし後の映画である程度は理解出来たがチーズやバターなどの製造もフィルムだけでなく実際に見学したいと思ふ。工場内は衛生的で従業員の服装も整い気持が良かった。