

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。