

の自分の職務について、希望に胸をふくらせて、1回1回の実習を先の自分の職務に対する基礎として活用していきたいと思う。

工場見学記

宝酒造工場を見学して

短食二の一 柿本庸子

夏の日ざしのきつく照す7月13日午後1時、正門前に集合、久しぶりの郊外学習に恵まれただけに、それにもまして行先は宝みりん工場とハリスチューインガムとあつては…。平常の授業では見受けられぬなごやかさと明るさを乗せてバスは涼風をまりながら走つた。ラジオから流れくる快い音楽に一寸したドライブ(?)気分を味つているうちに、酒で有名な酒蔵の並ぶ伏見の町へと入つた。バスはその中でもひとときわスマートで心強い鉄筋作りの宝酒蔵伏見工場の前に停つた。降りた途端、ブーンとミリンの甘い匂いが鼻をくすぐつた。先ずエレベーターにのり四階の会議室に於て一応の説明を聞かしていただいた。この宝酒蔵での生産能力は何と全国の8割を占めているらしいが、戦前年10万以上も作つたミリンも、現在1/3位であり、目下5万石を目指しているそうです。

はてさて、如何なる理由で戦前に比べ減少したのだろうか？ 祖母が料理する時、口ぐせの様に「今の若い者は、どうして化学調味料、化学調味料と言つて味つけしてしまうのだろう。龍を画いて目を入れるのを忘れたら、それはもう龍じゃない。料理も同じこと、ミリンで味つけをしないと……。 」言つていたのを覚えています。みりんほど材料のもち味を出し、光沢を添え「味をひき立ててくれるものはない」と。

では、この祖母のほめるみりんはどの様にして製造されるのか「一見は百聞にしかず」とか、係の人の案内によつて興味をもつて見学させていただいた。

この工場は鉄筋四階建て、三四階は一部を貫いて一緒に使い、上から地下まで順々に工程が進んでいき、すべてがオートメーション化されていた。現在の世の中では驚くべきことではないが、予想以上に立派な設備と衛生的であるのに感心と驚きの連続であつた。

原料は米ともち米、精白された玄米は洗米機でガラガラと流れ水に浸して置く。これを圧力がまで蒸す。ここでミリンの本体ともいべきつや^{まぶさ}を出させるそう。白い蒸気と米を蒸す匂いはお正月の餅つきを思い出させます。この米は冷やした後ピカピカ光る製麴室へ運ばれ、こうじとなります。ここでモチ米の中の澱粉と蛋白質を麦芽糖とアミノ酸に分解する力をもつていて、ミリン独特の風味を作るので各社独自の装置をしているそう。

次に仕込みタンクで焼酎を共にモチ米とコウジを入れ熟成さすのだがここでのあまりにも大規模な樽の行列に目を見はつた。これから圧搾機に入りミリンをしぼり出します。残りのしぼり粕は「こぼれ梅」や奈良漬の原料になるそうです。この上澄をろ過させ、ビンや罐に詰められて各家庭に送られてくるのである。

「御飯を炊くにも一合炊くよりも一升、一升よりは一斗と多く炊けば炊くほど美味しい。このミリンについても同様、大量生産すればするほど風味が増し、そして値段も安くなるのです」と係の人のP-Rを兼ねた説明にうなづき乍ら……。

今後とも、食生活の改善と共に、食卓にでもマスコットとして、どんなお料理にでも使える様になれば一日一日の食事にも一層の楽しさが湧いてくるだろうに。

この工場を後にして、バスは再び私達を乗せて大阪のハリスチューインガム工場へと向つた。

ハリスチューインガム工場見学

短食二の一 岡 敏 子

食品学実験の授業時間を利用して、私達は京都伏見の宝酒造株式会社と、大阪のハリスチューインガム工場を見学し、教室での理論が実際如何様に行なわれているかを、つぶさに見学した。

その内、大阪のハリスチューインガム工場見学について、少々述べてみたい。宣伝課の伊藤さんのお話によれば、チューインガムは、終戦後急速に発展したそうである。ガムで一番大切なのは、ゴム質(チクル)であつて、これによつて良否が決定する。日本