

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うべきつや^{まぶ}を出させるそうだ。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だ。

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。これから压榨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

では酢酸ビニルから作るGPチクルが使用されており、これは乳白、無臭で、品質にむらがないが、アメリカでは天然チクルを使用しており、香りはよいが質にむらがある。GPチクルは、天然チクルのもつ欠点をなくした優秀なゴム質だそうである。また、ガムに使用してある香料は、強い殺菌力を持ち、虫歯を防ぎ、口臭を消し、ニツキーガムに至っては、健胃剤の働きもするそうである。簡単な説明を終り、チューインガムが生まれるまでの一貫作業を見学する。

まず最初は配合工場、次いで成型工場、板ガム包装工場、糖衣ガム包装工場と、係の人の説明を聞きながら、見学してまわった。

配合工場では、配合罐にチクルを入れ、砂糖、香料、ビタミン剤、Ca剤で味つけをする。この時、砂糖は、粉末にして加えるそうである。

板ガム成型工場では、平たく延ばされたチューインガムが、適当な切れ目を入れられて、帯の様に流れてき、異物がまざっていた時には、機械が止まるように便利に出来ている。

板ガム包装工場では、一年中部屋の温度、湿度が一定にしてあり、従業員の帽子の色で、責任者、班長、一般従業員が一目で区別出来るようにしてある。また、チューインガムの包装紙は、糊でつけないで、電熱の力を利用してつけるということには、少々驚いた。

一応の見学を終えてから、研究室を案内してもらった。一番興味を持ったのは、ガスクラマトグラフである。直径1cmのチューブにガスを一定量入れて、どんな成分が、どれ位入っているかを、記録出来るようになっていて、チューインガムの香料の分析に使用し、他の会社から、新しい香料の入ったチューインガムが売出されると、これで試験してみて、どんな原料を使用しているかを、調べるそうである。もう一つは、プラスチックグラムというガムの粘弾性をはかる機械で、日本でもこの工場だけというユニークな存在である。

この研究室に、私達の先輩の林さんが勤務しておられたが、他の研究員達と共に、日夜研究に従事しておられる姿を見て、心を打たれた。こういう所へ勤務すれば、教場で学んだ知識をフルに活用することができ、また得る事も多く、研究することの喜びを味わえるであろうと、大いに関心を持った。

ハリスの研究員の努力と、衛生施設の完備したこの大工場から、子供にも大人にも親しまれる、あの優雅な味と香りを持つ、ハリスチューインガムが生まれるのかと思うと、日頃から、もつと関心を持って接すべきだとしみじみ感じた。

帰りのバスの中、おみやげにもらったチューインガムを噛み、ラジオから流れるメロディに耳を傾けながら、見学時間は短かかったけれど、日常何の気なしに噛んでいるガムに、

如何に多くの研究がなされ、如何に多くの人々が従事しているかを知ると、その味もひとしおなものに感じられた。

以 上

北海道・東北学会旅行記

京 都 か ら 函 館 ま で

大食四 市 原 京 子

8月1日 一行は午前7時、制服に身をととのえて京都駅東出口に集合。8時2分発北陸線まわりドン行で、いよいよ出発となつた。「気を付けてね」「ナマ水を飲まないでね」「おみやげたのんだよ」と見送りも盛んながら、車内もラッシュアワーとあつて、席を確保するのに大さわぎである。

幸い天気はあまりよくなく、窓のシャドーは不要、車窓より涼しい風が流れこむ。米原を過ぎる頃通勤客も減り、天下大平の京女専用列車となると、あちこちから歌が出る、笑いがおこる、それにもちろんタバモノが出る（専門ですもの）。しかし敦賀で、機関車がディーゼルから煙をはくのと取り替えると、そう安心して楽しめなくなつた。進行方向に顔を向けて坐っている者はトンネル接近予報係り、その他の者は窓の戸を上げ下げする係り。

こうして、大して珍らしい眺めもない北陸本線から羽越本線へと、歌とおしやべりとタバモノを乗せて青春列車は広い越中、越後平野の青田を走り、日本海の波のそばを走り過ぎた。やがて黒々とした海の向うに夕陽は沈み、車内も夜となつた。しかし、暑さのためか、旅慣れないためか、夜遅くまで皆眠れず、モソモソ動いたり、ぼそぼそしゃべつたり、その騒音がまた眠らんとする人のじやまになる。やつと皆が睡眠のこつを覚えて、ひたすら眠り始めたのは、夜も白々と明け初める頃だつた。

8月2日 朝5時 とある駅でいつせいに洗面をするため、ホームに飛び出す。20時間のスス焼けの顔を冷水に洗い、ふと見上げる東北の空は澄み、秋を思わせる空気の感触だつた。汽車はさらにそこから5時間半、庄内平野、秋田平野を走つた。田んぼにはよう