

宝ビール京都工場

短食二の一 坂 根 久 代

平地の中に一つの高い建物がポツンと建つて、先に2つの工場を見て疲れた我々を迎えてくれた。中へ入ると、近代的な建物とそれにマッチした明るい庭園。これがビール工場なのかと少しばかり疑いたくなる。なんとなく落ち着いた雰囲気、こんな工場を建てた人の人柄がしのばれるように。

しかし我々は、工場の中を見学にきたのであるから、さつそく工場内を案内していただく。工場内は片側が見学通路となり、大きなガラス板でしきられて中が良く見える。

説明に於ては、前2つの工場と異り、マイクで何度も説明されるので、よくわかるのであるが、機械の方は、整備中とかで、動いていない。せつかく説明していただいても、機械が動いていないのでは、我々の関心は、工場の中側より、外側の庭園にばかり向いてしまう。

ビールを小ジョッキ1杯いただいて、味の方だけは皆満喫した様子、1杯のビールでビールのすべてがわかった様な気持になつたのかしら？

明るく清潔で設備のゆき届いた工場で、毎日たくさん造りだされるビール。衛生的な面に於ては、満点といえるけれども、すべて機械化された中で、本当のビールの美味しさ、というものができるのかしら、(私自身ビールの味なんて知らないのだけれど・・・)もつと原始的な方法でビールが製造される。即ち、昔からの方法で機械化されていない方法でビールが製造される事を望みたい様な気持がなんとなく私の内に感じられる。それは工場にあつた庭園が私にその様な事を感じさせてくれたのかも知れない。

ハリスガム大阪工場

短食二の二 波 止 増 子

ハリス大阪工場ではガムの原料となるチクルは製造しておらず、小田原工場で製造されたものを用いて、それ以後の製造工程を行つているので、建物・設備が貧弱である。足りない部分は、説明、幻燈で補つて下さいという会社側の前置きがあつたが、オートメーション化された近代工場の見学を想像していただけないさか物足りなく思つた。

ガムの歴史は今から1200年位前、メキシコの原住民、マヤ族がサポデイラ樹の幹から出るゴムのような樹液をとって噛んでいたのが始まりで、天然チクルでは品質が一定しないので研究に研究が重ねられ、ついにチクルの精製に成功した。

日本では大正7年に輸入されたが中々普及せず、才二次大戦後合成樹脂を利用した国産チクルが考えられるようになり、非常な勢いでガムが普及されてきたという。

工場内に一歩足を踏み入ると、コーヒ、オレンジガムの甘い香りがただよってくる。

小田原工場から送られてくるハリスが誇るGPチクルに軟化剤及び砂糖、香料等を配合して出来たガムの塊りを成型し、内装、外装の工程を経て市販のガムができあがるのである。

成型の所でガムを板状にひき延しているのは麵の製造の時の麵帯を思わせる。板ガムの他に糖衣ガムも製造されている。この糖衣にはグラニュー糖が用いられている。普通の砂糖では吸湿性が大であるのでベタつく恐れがあるからだそうだ。そして薄い液から濃い液の順に4回位に分けて砂糖液をくぐらせ、市販のガムが出来るのに4日～5日程かかるそうである。又板ガムにまぶしてある粉は澱粉で、これは成型の時にすべりをよくするためのものだそうだ。

1枚の板ガムに使われるチクルの量の割合はどれ位だろうかという疑問を持った。

これは1/5がチクルで後の残りが糖分、その他の成分であるというお話であった。

私たちが噛んで口に残る分量は相当多い様に感じられ、ずいぶんの割合を占めるだろうと想像したが、以外に少量なのには驚いた。

作られた新製品はいくつかのグループに試供して嗜好調査を行えば、売れるか、売れないかの判断はすぐつくそうである。そして近頃の嗜好の傾向としては戦時中及びその直後に比べて副食の甘味が強くなったのに対してお菓子類の甘味が薄くなった事がうかがわれという。

研究室では品質の向上、香料、甘味料の添加物について常に研究され、色々な精密機械が備えられていた。中でも面白かったのは、他社の新製品の香気成分などを分析してしらべる機械がある事である。

幻燈では素晴らしい規模と設備を持つ小田原工場の一貫製造工程が紹介された。ハリスの誇るGPチクルの製造法は単量体モノマーから多量体ポリマーにする複雑な重合方法が行われ、パレーをする少女に例えて説明されたので興味深かった。しかし実際に見学出来なかつたのは残念である。今回の見学は時間に制限があり、あわただしく終つたので、ガム製造工程の表面しかつかむ事ができなかつたが、香料、その他についてもつと深く質問すれば意義のある見学になつただろうと思う。