

# 伊藤ハム西宮工場

短食二の一 阿 部 百合子

試験も終り、といつても未だ最後の日でがんばっている人もいる秋日和の一日、私達は、待望の工場見学にでかけた。早朝の名神高速道路を突つ走り、伊藤ハム西宮工場に着いた。講堂での会社の概況や製造工程等の簡単な説明、映画の後、社内を見学した。

製造工程に於ては、先日の伏見保健所栄養実習で江崎グリコのハム・ソーセージ工場を見学していたので、多少の知識はあつたが、江崎グリコに比べ、そのスケールの大きさに驚いた。ただ残念に思つたことは衛生管理上か、窓越しの見学であつたため、直接肉塊と接し、又質問できなかつたことである。

まず購入された肉を適当な大きさに切り、骨を除く作業、現在でもこれだけは機械に任せられず、一人一人が骨を除くとかで、何か他と比べ、非常に時代からはずれているような気がした。

私たちは、血の浸つた肉を触わる事は苦手であるが、ころした肉の中で一日中働いている人々は、どのようなものだろうか？

次に食塩、その他添加物を添加し、攪拌した後、冷蔵庫内で防腐性と風味、更に肉色と結着力をよくする、いわゆる熟成が行われる。そして、塩付け（この温度調節が非常に難しいとか・・・）された後、塩抜きし、次にケーシング詰め操作である。つぶされて細くなつた肉の攪拌や、あの塩化ゴムに肉を詰めたものは、ソーセージでなく、他のものを想像して食欲を減じた観であつた。

次に連続自動殺菌機で殺菌され、スモークし、ボイルし更に冷却、乾燥され、後は最後の仕上げである包装である。手先を使う仕事なので、女子が大半であつた。おしやべりしながらも熟練とは言え、その手先の早いのに驚いた。

この会社では、各種ハム・ソーセージの他ベーコン・ラード・ヘッド等に至る迄の沢山の食品を生産しているそうである。