

- (2) 色素を活性白土を加えて吸着除去する。  
 (3) 臭いの原因であるカーボニル化合物を真空蒸溜によつて除く。

この様にして、大豆白絞油(天ぷら油)を作る。ホ、サラダ油は之を更に精製する。

大豆油にはないが尚、綿実油を原料とした時蠟分を含むので低温に保つて折出させフィルタープレスにかけて除く。

13. 蒸溜缶より搾出した溶剤は冷却器を通つて液化する。  
 14. 液化した溶剤中の不純物を分離機で除く。  
 15. 溶剤を溶剤槽に貯える。  
 16. ポンプで再び抽出缶に溶剤を送る。溶剤はこの様に15→16→7→8→9→13→14→15とサイクリックに使用し、lossを少くする。10万lの溶剤がこの工場に使われています。  
 17. 最後の抽出缶より出た油を除いた大豆は乾燥機で溶剤を除き、脱脂大豆となり味噌、醤油、アミノ酸の原料等広く利用されていけす。

## 感 想

豊年製油鳴尾工場は立地条件を満足し、規模大きく、設備は十分よく整つて工場内も割に衛生的で作業し易く、作業能率もよさそうでした。又、原料や生産物をトラックにつんだまま重量を計かれる機械も便利なものだと思います。しかし欠点もあり、最後の商標のレッテルを貼るのに一々人間の手を煩わしているのは愛知トマトがすべてオートメーションで行つているのに比して非能率的であります。豊年製油もこれをオートメーションにするとともに能率が上がり、いらぬエネルギーを費さなくて済みます。

見学により見聞を広め、多くの知識を得ました。百聞は一見に如かず、日頃我々の使用方法の誤り、例えば油を使つたら使つたまま鍋に滓と一緒に置いたり、暗所で冷たい所へ置かなかつたりする事は油の味をずつと低下させます。この様な点を指摘され、製造側からの使用方法、注文等の質疑応答で我々の知識と常識とを更に深め再認識する結果となつたのは見学の一つの成果と云えます。これからも機会あるごとにどしどし見学したいと思います。

## 学 級 だ よ り

### 一 日 食 品 衛 生 監 視 員 に な っ て

大 食 四 岡 本 繁 子

夏休みも残り少なくなつた或る日、私は京都市衛生局が開催した、有名名人による一日食品衛生監視、並に座談会、という催しに出席しましたので、ここにその報告を述べて見たいと思います。出席者は、学識経験者、芸能人及び学生、消費者から各々選出された者で、開催名の通りに、衛生学教授、画家、映画スターや婦人会長のお婆様等、お歴々ばかり、純然たる学生というのは私位なもので、開催前に一同を紹介された時は、いささか固くなつてしまい、出席者の名前も聞かないで大変な所へ来しまつたと思つたが、今さら後悔しても始まらないので、衛生局長さん、其の他の方から監視についての説明をうかがい、監視項目及び採点法が書き込まれた食品衛生監視票をいただいた後、自動車で、団体旅館——デパート食品部——大衆

食堂——料理旅館——弁当製造業——佃煮製造KKを順に回ることとなつた。但し以上の監視は、抜き打ち監視とのことであつたことをことわつておこう。

先ず団体旅館では、丁度修学旅行の季節でなかつたので、お客はなく、従つて調理場もきれいに乾燥し片づけがあつたし、デイスパーザーや換気扇等新しい機械も揃つている様に見受けられた。しかし修学旅行のラッシュ期になればこれだけ衛生的に保てるか否かは疑問であるが、これは従業員の心がけ次第であらうと思われる。

デパート地下食品売場では、主に販売品に不良品はないか、従業員の食品取扱いに不注意はないか等を調査した。販売品に関しては、特に不良色素を使用した

食品を発見する為に、ウインド内から、それとおぼしい物を抜いて蛍光線照射をして判定した。さすが信用を誇るデパートのこと、いかがわしい品物はなかつたが、この調査法では、明確な食用及び非食用色素の区別や個々の色素名までは判定出来ず、もつと化学的な試験法を使用して欲しかつた。

次の大衆食堂では(A)構造、(B)食品取扱設備、(C)給水及び汚物処理、(D)取扱方法、(E)食品取扱者等の20項目全てに満足のものではなく、特に汚物処理の不完全さは目を覆うばかりの感があり、是非ともディスプレイの購入が望まれた。ここでは衛生局の方が、食器について、澱粉性及び脂肪性残留物の検査をされたが、何れも反応が明確に現れ、中性洗剤等を使用する食器洗浄法徹底実施を痛感させられた。

次に行つた、主に多数の饗宴の席となる料理屋でも、調理場は古く全般的に不潔で、特に下水溝の蓋等が不完全であり、網戸もなく、これでは鼠、はえによる危害の予防という点ではマイナスであろう。ここでは食品取扱者についての視察を行つたが、服装は清潔ところが、ひどい人になると裸で作業したり、又爪の伸びた人も見受けられた。

多い日は千人近い折詰を製造する駅前の弁当屋さん、完全に網戸で作業場と外部が区切られ、各入口には必ず消毒薬と石けん水の手洗用機械が置かれ、作業員の人も清潔な白の上衣及びマスクをつけ、まずは全般的に衛生面では行きとどいてる方だと思われた。ここでは折箱を殺菌燈の照射出来る戸棚に一定時間入れて置いてから使用する所を見せてもらつた。これなどは新しい試みであろうが、殺菌燈光線の透過力は、そう強力なものでなく、沢山積んである折箱の下まではおよばないであろう。こんなことから、やはり設備が整っている所はそれなりに、もううちはこれで安心、というのではなしに、その効率を科学的に検討して見、その対策を考慮する必要があるのではないだろうか。

最後に監視した佃煮製造KKでは、社長さんから佃煮の歴史、原料の産地や調味料の話まで説明をいただき、佃煮の保存食としての意義を新たにしながら、工場内を見学した。ここでは目新しかつたことは、煮豆の真空包装である。これポリエチレンの袋に、出来上つた煮豆を入れて真空にしつつ封をした後、90~95°Cの熱湯に15分間浸して殺菌するので、丁度手軽な

缶詰というところである。近年高温に耐え得るポリエチレンが出現したのを利用したもので、これだと煮豆が夏でも一カ月以上風味が変化せずにもつということであつた。

以上の視察を終えての私の所感としては、先ず衛生局、保健所等関係当局に対しては——現在のともすれば客観性を欠く食品衛生監視票の採点方式や、具体性のない監視項目を補う為にも、もつと科学的検査法を活用して欲しいということ。食品販売業者に対しては——衛生的配慮はその店の主人のみがはらうのではなく、従業員自身に实际的な衛生的観念がなければ何の価値もないのであるから、それら個人に積極的な清潔に対する習慣及び意志を植えつけ、本当に自分の身内の人に食べさすという気持ちで食品を取扱つて欲しいと思つた。又一般消費者に対しては、これは業者に対しても同じであるが——衛生上の清潔ということ、日本人の潔癖イズム、又は美的観念から来る清浄感ということを混同しない様に気をつける必要がある。即ち観念的なみでくれの清浄感を廃して、科学的、細菌学的な物の考え方、見方に頭を切り変えることである。大体こんな程度のことを座談会の席で述べたが、その他、食品衛生関係の法律改定を望む声や、一般市民の衛生教育は幼児期からという一種のスローガンや、又は消費者の方も不衛生な店には行かない様にして、自然に業者の反省を促す様にしたらよい等の意見が出た後、外国の食品衛生の実際等を聞かしていただき、日のこのスケジュールを終えた。短い時間で多くの場所を沢山の項目について監視しなければならず、本当に忙しい思いをし、又面識のない人達と一緒に肩のこる一日ではあつたが、この一日こそ、お役所の仕事振りを見、実際の食品衛生に対する配慮がどれ程なされているかを知り、そう上街の食品店や、飲食店の裏をのぞく機会が与えられたことは、私の食品衛生に対する实际的な眼を養い、机上での勉強よりも一層理解を深められるに役立つた、貴重な経験であり、きつと今後、何らかの役に立つこととうれしく思つている次第です。又今度の監視で一番難点をついたのは、どうも私の様な気がし、これも、一応地位も名声も得て、それを尊ぶ社会人や商売人と、思うままに自由な言動が許される学生の違いであろうかと、後になつてつくづく感じると共に、残り少ない学生時代を有意義に過さなければ、とちよつぱり淋しくなりました。