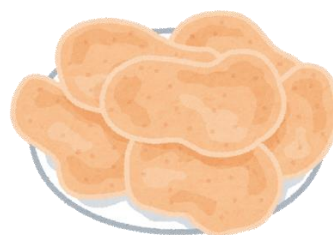


名称	おいしさの秘密を探れ！夏休み食品工場見学ツアー 第1弾 スギ製菓株式会社
日時	平成29年8月2日（水）午後1時30分から午後4時まで
場所	スギ製菓株式会社 本社工場 （碧南市大浜上町3丁目85番地1）
出席者	県内在住の親子11組33名

#### 《イベントの内容》

- （1）工場の概要説明
- （2）工場見学
- （3）おせんべいの試食
- （4）HACCPって何？
- （5）手洗い教室
- （6）意見交換会



#### 工場概要説明及び工場見学

##### ●オリエンテーション



挨拶をした後、工場見学ツアーのスケジュールについて確認し、自己紹介を行いました。

##### ●製造工程などをビデオ鑑賞



ビデオを使用し、おせんべいの製造工程や商品についてなど工場の概要をご説明頂きました。一年で60種類のおせんべいを焼いているそうです。一日に約40万枚焼いているそうです。

### ●見学通路から工場見学



見学通路により製造工程を見学しながら詳しくご説明頂きました。毎日分量が変わるイカ・タコ・エビなどの原料を最高のバランスになるよう、職人技で澱粉や調味料の配合が行われていました。焼き上がったおせんべいは一枚、一枚丁寧に包装されていました。

### ●おせんべいの試食タイム！！



お待ちかねの試食タイム！5種類ものおせんべいを試食させて頂きました。ジャガイモのでんぷんを使用したおせんべいとサツマイモのでんぷんを使用したおせんべいを試食させて頂き、味の違いを比較しました。その後、東北地方限定販売の牛たんおせんべい、いかの甘辛焼き、えびチョコを試食し、人気投票を行いました。

### ●HACCPって何？



国際的な食品の衛生管理手法である、HACCPについて、おせんべいを焼く工程に重要管理点を設定し説明して頂きました。

●手洗い教室



まずは食中毒について勉強しました。  
食中毒を予防の三原則を学びました。



汚れに見立てたブラックライトに反応するローションを塗って、手を洗い、ブラックライトに当てて光る部分（洗い残し部分）を見つけました。手を洗ったのに汚れが予想以上に残っていてみんな驚いていました。



きれいになるまで何度も洗って挑戦してくれた方もたくさん！手洗いの仕方を覚えて、食中毒を予防しましょう。

.....

## <参加者の声 抜粋>

### ○保護者の方から

- 食品工場さんを通して衛生の大切さを伝える努力をしているのだと感心しました。
- とても楽しく、わかりやすかった。
- 行政（国・県）の取組にありがとうございました。
- 見えないところで努力されていることを素晴らしいと感じた。
- 消費者も関心を深めることが大切である。
- 衛生管理についてすごくしっかりしている事がわかりました。
- 食中毒とかがおきないように色々やっているんだなと思いました。
- 消費者に安心して食べられる物を、自信を持って提供して欲しいと思います。

### ○お子さんから

- HACCPがもっと気になった。
- しょくちゅうどくにならないようにしっかり手あらいをする。
- 手あらいのべんきょうができてよかった。
- 試食おいしかったです。いか焼きはじめて食べました。
- HACCPの事がよくわかった。食中毒でアルコールでは「きん」がとれないと知りびっくりした。
- HACCPという食中毒のよぼうの名前を知れてよかった。またいろんなせんべいのししょくができてよかった。
- おせんべいの作り方がわかってよかった。工場が広くてびっくり！！たのしかった。
- おせんべいのつくりかたが分かって楽しかった。
- いろいろなことに心がけていることがすごいです。し食できてうれしかったです。とっても楽しめました。ありがとうございます！！
- えびせんべいおいしかったです。
- 画像を使っていて分かりやすかった。

参加者の方々、スギ製菓の方々、御協力ありがとうございました。

