

名 称	「食の安全・安心について語りましょう！親子で食品工場見学ツアー」 第1弾 株式会社まるや八丁味噌
共 催	岡崎市
日 時	2023年8月2日（水）午後2時から午後4時まで
場 所	株式会社まるや八丁味噌 （愛知県岡崎市八丁町52番地）
出席者	県内在住の親子12組30名

《開催内容》

- 1 工場の概要説明・工場見学
- 2 味噌の試食・意見交換会
- 3 手洗い教室

1 工場の概要説明・工場見学

株式会社まるや八丁味噌の浅井社長に味噌の製造工程等を説明いただきながら、味噌蔵の見学をしました。



また、梯子を登って味噌桶を覗く貴重な体験をさせていただきました。



2 味噌の試食・意見交換会

株式会社まるや八丁味噌で製造された味噌を実際に試食させていただきました。

意見交換会では、味噌に関する様々な質問に浅井社長が答えてくださり、食品への理解が深まりました。

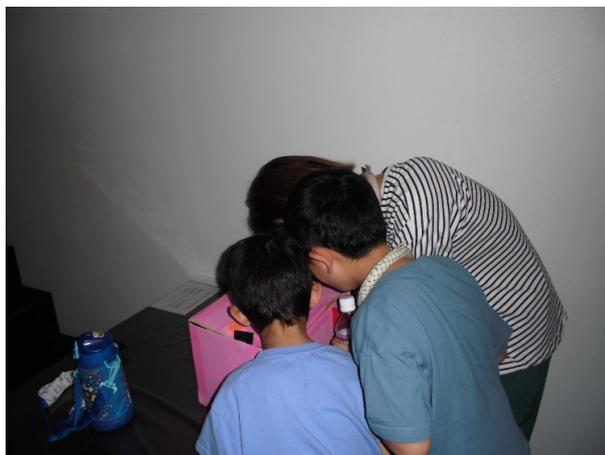


3 手洗い教室

まず食中毒とは何かについて勉強し、食中毒予防の三原則を学びました。その中でも食品に菌やウイルスを「つけない」ために手洗いが重要であることを学びました。



参加者が汚れに見立てたローション（ブラックライトに反応して光るもの）を手に塗って、手洗いを行い、ブラックライトを手に当てて光る部分（洗い残し部分）を見つけました。洗い残しやすい部分を覚えて、食中毒を予防しましょう。



《参加者の声 抜粋》（原文ママ）

- 保護者の方から
 - 衛生管理について、しっかりと考えをもって、また、誇りをもってみそをつくってらっしゃって、安心しました。
 - 手あらいの啓発活動など、初めて知りました。食品製造の工場見学ができ、とても食品の衛生管理に興味がありました。
 - 手あらいチェッカーで子供が実際に体験でき、とても参考になりました。八丁味噌の歴史を勉強でき、とてもよかったです。貴重な経験になりました。
 - 400年以上、味噌を作り続けている技術や製法をこれからも続けていってほしいと思いました。八丁味噌がまるやかで深みのある味でおいしかったです。
- お子様から
 - この八丁味噌は、とても歴史が深いことがわかりました。あと、食べた味噌はとってもおいしかったです。しっかりせつめいしてくれて、わかりやすかったです。
 - みそのことをしれてうれしかったです。またいきたいです。
 - 昨年の社会のじゅぎょうで八丁みそのことをまなんで、いっかいいってみて、みそだるの大きさがすごく大きいとわかりました。

参加者の皆様、株式会社まるや八丁味噌の皆様、共催の岡崎市の皆様、
御協力ありがとうございました。

