

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2弾 伊藤ハム米久フーズ株式会社 豊橋工場
共 催	豊橋市
日 時	2023年8月24日（木）午後1時から午後4時まで
場 所	伊藤ハム米久フーズ株式会社 豊橋工場 （愛知県豊橋市藤並町字藤並 73）
出席者	県内在住の親子8組 20名

《開催内容》

- 1 工場の概要説明
- 2 手洗い教室
- 3 ソーセージ作り
- 4 工場見学・講義（食中毒予防について）
- 5 試食会・意見交換会

1 工場の概要説明

まず最初に、伊藤ハム米久フーズ株式会社の歴史や豊橋工場の概要について、社員の方から説明していただきました。



2 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。



3 ソーセージ作り

ソーセージの原材料や作り方について学んだ後、実際にソーセージ作りを体験しました。社員の方に教えていただきながら、腸詰め作業を行いました。



4 工場見学・講義（食中毒予防について）

マイクロバスに乗って工場内を移動し、社員の方のご案内によりサラダチキンとポークピッツの製造現場を見学しました。クイズを交えながら、食肉製品の製造工程について楽しく学ぶことができました。

工場見学後、食中毒予防についての講義を受け、家庭でできる食中毒の予防方法について学びました。

5 試食会・意見交換会

自分で作ったソーセージと工場で製造された食肉製品を使用した料理を試食させていただきながら、意見交換会を行いました。



《参加者の声 抜粋》（原文ママ）

- 保護者の方から
 - 普段入ることの出来ない工場に入り見学でき、うれしかったです。また、ウインナー作り体験も楽しかったです。伊藤ハムさんの段取りのよさもよく、時間が過ぎるのが早かったです。
 - 一生懸命企画を考えてくださりとてもじゅうじつした時間を過ごせました。（ぜんぜんたいくつしなかったです。）内容もとても勉強になりました。伊藤ハムさんの製品に対する取り組みもとても安心感をもてました。子供もとても楽しそうで、参加して本当によかったです。
 - 安心安全な食品を製造することはとても大変な作業が必要なが分かり、その現場を見学する事で安心して食べることが出来ると思いました。
- お子様から
 - ばいきんや異物が入っていないかをととてもくわしく調べていて、食べる時の安心感が深まった。まだ食べたことがないものがあつたので、食べてみたいと思った。食中毒きんにも気をつけてこれからも生活したい。
 - ししょくができたこと 自分でつくれたこと とにかくよかった！！
 - 今回の体験で、働いている人がとても苦労して食べ物をつくっていることが分かりました。また、食べ物への薬や細菌などにもはいりよしてつくってくださっているの、改めて、愛知県の工場で作っている食べ物は安心できるな、と思いました。

参加者の皆様、伊藤ハム米久フーズ株式会社 豊橋工場の皆様、共催の豊橋市の皆様、御協力ありがとうございました。

