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 株式会社光陽
日時	2025 年8月 26 日(火)午後1 時から午後4時まで
場所	株式会社光陽
	(愛知県豊川市上長山町小南口原83)
出席者	県内在住の親子7組 18名

《開催内容》

- 1 製品・工場の概要説明
- 2 工場見学
- 3 試食会
- 4 手洗い教室
- 5 意見交換会

1 工場の概要説明

まず最初に、株式会社光陽の工場の概要や 当日見学するルートについて、西条社長から 説明していただきました。



2 工場見学

白衣や帽子に着替え、冷凍うどん及び冷凍ラーメンの製造工程を、原材料の受入れから出荷まで順に案内していただきました。麺生地が練られて裁断される様子や、麺が茹で上がり冷凍される様子を、温度や匂いを感じながら目の前で見学することができました。



3 試食会

見学終了後、工場で作られたうどん及びラーメン並びに関連会社で作られたケーキを試食させていただきました。

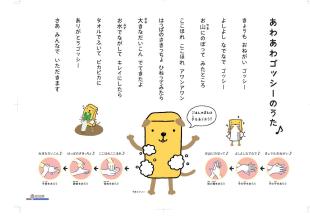




4 手洗い教室

食中毒とは何かについて勉強し、食中毒を防ぐために必要な3つの決まり(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。また、「あわあわゴッシーのうた」を視聴しながら、正しい手洗 い方法を参加者全員で練習しました。

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) を見つける体験をしました。





5 意見交換会

参加者と株式会社光陽、愛知県の三者での意見交換会を行いました。小学生、保護者ともに質問がたくさんあり、工場の食の安全に対する取組みをより理解することができました。

《参加者の声 抜粋》(原文ママ)

● 保護者の方から

- ▶ 安全・安心な製品を作るため細かなところにまで気を付けていることを知れてよかった。
- 充実したツアーをありがとうございました。様々な工程を勉強させていただきとても 勉強になりました。食品なので細心の注意が必要だと思いました。試食までさせてい ただき、こどももとても喜んでいました。
- ➤ 工場見学など、ふだん経験させる事の出来ない体験をさせていただく機会が多くなる とうれしいです。

● お子様から

- ▶ すごいまじかで見られて貴重な体験ができた。ふだん、食べているものの作り方を見ることができてよかった。
- うどんがおいしかった。うどんが機械を流れていくのがおもしろかったです。小麦粉のにおいがすごいした。
- ▶ 手は自分がきれいだと思っても全然よごれがおちていないことが分かった。手を洗う 大切さと食中毒予防になることがすごい大切ということが理解できた。

参加者の皆様、株式会社光陽の皆様、 御協力ありがとうございました。

