

# “食の現場を見に行こう”工場見学バスツアー 実施概要

**見学・協力先：** 福山醸造株式会社（札幌市東区苗穂町2丁目4番1号）

**実施日時：** 平成31年2月27日（水） 12:15～16:20

■ フードチェーンの各段階で実施されている食の安全・安心に関する取組を、参加者が実際に見学しながら事業者の方々との意見交換を行う「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業」の平成30年度第2回目を、平成31年2月27日（水）に実施し、札幌市にお住まいの22組29名の方が参加しました（30名の予定でしたが、当日1名の方が欠席されました）。

■ 12時30分、集合場所の札幌市役所をバスで出発。車中でオリエンテーションと見学先の紹介をしながら、福山醸造(株)へ向かいました。

到着後、同社のスタッフ紹介、醤油づくりや工場の概要について説明を受けてから、早速、見学をスタート。まずは、同社の歴史がわかる資料館で、創業当時の貴重な展示物などを見せいただきました。その後、設立から100年以上の工場へと移動し、醤油の製造ラインを見学しながら、スタッフの方にわかりやすく工程を解説していただきました。参加者は、もろみが敷き詰められた布が何重にも重ねられ、少しずつ醤油が搾られていく様子などを興味深そうに見学していました。

■ 工場見学の後は、数種類の醤油の味比べや3人1組での醤油搾り体験を行いました。できあがった生醤油を味見した参加者からは、普段の醤油との味の違いに驚きの声があがっていました。

体験終了後、スタッフの方と参加者との意見交換を行い、醤油づくりに関する参加者の疑問に、工場の担当者から丁寧に答えいただきました。

最後に、同社に併設された直売所を見学して、全行程が終了。福山醸造(株)をバスで出発し、帰りの車中では札幌市の食の安全・安心への取組について紹介しました。16時20分、札幌市役所に到着後、解散となりました。

■ 本ツアーは、工場見学や醤油搾り体験などを通じて、醤油の魅力を改めて学ぶことができる内容となりました。また、老舗の福山醸造(株)が安全・安心な醤油づくりのために日々取り組んでいることを知り、参加者からは「大変勉強になった」「また参加したい」との感想が多く聞かれました。



醤油の歴史や製造方法などについて、わかりやすく教えていただき、参加者もメモをとるなど熱心に聞いていました。



資料館では、創業当時の看板など明治・大正時代の展示物が多く展示されていました。

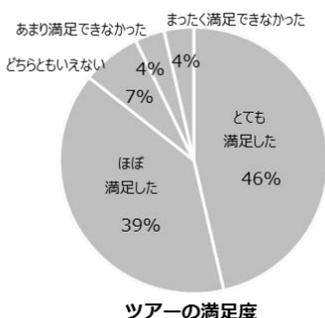


工場では、醤油が搾られている様子や、容器に詰められた醤油の製品検査の様子などを見学しました。



工場と同じ原理でもろみを搾り、できあがった生醤油はボトルに詰めてお土産にいただきました。

## 参加者の声（アンケートから）



- 身近な醤油の理解が深まり、楽しかった。
- 消費者が安全・安心に使えるようにきちんとした製造工程があることを理解できた。
- より地産地消をしていきたいと感じた。
- 工場や社内がとても清潔にされていたのが好印象だった。安心して商品を買うことができると思った。