

◇◇◇ シリーズ 「会員のつづやき」 ◇◇◇

## 百聞は一見にしかずー食品工場を見てみよう

(一社) 日本食品工学会会長  
信州大学農学部

稲 熊 隆 博

食品は、実にさまざまな装置と方法により製造されている。食品企業に勤務していても、他社の食品製造プロセスを見学する機会はほとんどないのが現状である。ましてや、これから食品企業を希望している学生にとっては、製造プロセスはまったく予想もつかないであろう。

本学会は、食品工場の成り立ちや歴史、そして製造現場を見学しながらエンジニアから直接話を聞くことができる見学会と見学工場に関わる食品分野の研究者から専門的な解説を受け、基本的な知識が得られる講演会をセットにした秋季見学会・講演会を毎年開催している。

従来は、大会と同様に学会全体でシンポジウムや講演会を春季はFOOMAの中で、秋季に地方で開催していた。しかし、食品工学を理解する意味から、食品製造現場を知ることは重要であり、若手研究者の育成もつながるのではないかと、この意見を受けて、秋季に開催していた講演会の目的および内容を変更した。まず、2011年に試みとして、1泊2日で栃木県にあるレオン自動機(株)上河内工場とカゴメ(株)那須工場および総合研究所の見学会と講演会を開催することとした。参加者を募集したところ、学生や企業の若手研究者をはじめ、本学会の先生方も参加されることになり、約40名となった。そこで、ホテルを貸し切ることとした。1日目は、工場見学を行い、終了後、場所をホテルに変更して、交流会を実施した。はじめのうち参加者は知り合い関係で集まっていたが、最後は会場内のいろいろな場所で円陣ができ、年齢関係なしで意見交換が行われていた。2日目は、ホテルの会議室で講演会を実施した。秋

季見学会・講演会は試みであったが、成功と判断し、次回からは、学会主体ではなく企業が中心にしたほうが進めやすいということでインダストリー委員会が担当することになった。

実働に移すため準備などの時間が必要で、2013年度よりインダストリー委員会が担当し、(公社)化学工学会バイオ部会食料・食品生産分野専門分科会との共催で秋季見学会・講演会を開始した。2018年度まで6回実施している。これまでの開催について、表にまとめてみた。実際、見学会は学生だけでなく、企業から参加されている方も勉強になるようだ。また、体験もできるように担当する企業が工夫を凝らしてくださっている。

直近の2018年度は、2018年11月8日(木)から9日(金)までこれまでと同様に、本学会インダストリー委員会と(公社)化学工学会バイオ部会食料・食品生産分野専門分科会との共催で2018年度の秋季見学会・講演会を開催した。開催県は愛知県で、トマトケチャップやソースを生産するカゴメ(株)の上野工場および記念館とレモンや各種飲料を生産するポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)名古屋工場であった。見学会では、ソース作りと種類別のソースの必要性を体験できた。そして、講演会を実施した。普段、食品製造現場に入ることが少ないが学生にとって、体験と合わせて貴重な機会となった。詳細については、本学会誌(pp. A-36 vol. 20, No. 1 (2019))に記載されている。

2019年度の秋季見学会・講演会は、2019年11月7日(木)から8日(金)にかけて、神奈川県で「EVオリーブオイルを楽しむコツ体験と包装容器の製造方法を現場で知ろう」と題して、J-オイルミルズ(株)の横浜工場と大和製缶(株)の東京工場の見学し、併せてオリーブオイルを楽しむコツを体験してもらう予定である。学生の方だけでなく、企業の方も参加していただける。ただし、参加費用は、企業の場合少しは高くなる。また、参加しても同業者の工場見学は一部ご遠慮していただく場合もある。その点はご了承をいただきたい。

何にしても、「百聞は一見にしかず」。ぜひ、秋季見学会・講演会に参加して、食品工場を見てください。皆様の参加をお待ちいたします。

Takahiro INAKUMA

1975年 同志社大学工学部工業化学科卒業  
1977年 同志社大学大学院工学研究科(博士課程前期)修了  
1977年 カゴメ(株)入社  
1985年 京都大学食糧科学研究所受託研究員  
1999年 カゴメ(株)総合研究所基礎研究部長  
2010年 カゴメ(株)総合研究所主席研究員  
2013年 帝塚山大学現代生活学部教授  
2018年 京都光華女子大学健康栄養学部教授  
2019年 信州大学農学部特任教授

表 年次別秋季見学会・講演会

年度	テーマ（開催県）	見学工場 （株式会社略）	講演題名
2013	工場見学で油脂を学ぶ（静岡）	ハウス食品 J-オイルミルズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ルウの製造方法と油の役割について</li> <li>・油脂の加工とマーガリンの製造について</li> <li>・分散系における資質の酸化安定性に及ぼす油滴径の影響</li> </ul>
2014	日本を代表する調味料の製造現場を学ぼう（千葉・茨城）	キッコーマン食品 キューピー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しょうゆの機能性について</li> <li>・おいしいマヨネーズができるまで</li> <li>・食品製造を支える評価・予測技術—乳化系を中心として</li> </ul> 体験（しょうゆ作り）
2015	日本を代表するコーヒー、スープの製造現場を学ぼう（三重）	AGF クノール食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾燥スープの製造技術</li> <li>・コーヒーの製造技術</li> <li>・食品加工プロセスに関連した赤外線の利用</li> </ul>
2016	冷凍うどん／パックご飯の大量生産（新潟）	テーブルマーク	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パックご飯、冷凍うどんの製造技術</li> <li>・加熱調理における理論解析</li> </ul>
2017	お好み焼きとジャム作りの体験および西条酒造見学で広島を代表する食品企業の味づくりを体感しよう（広島）	オタフクソース 賀茂泉酒造 アヲハタ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お好み焼き・お好みソースに関する話題</li> <li>・アヲハタジャムのおいしさの秘密</li> <li>・凍結含浸技術を用いた高齢者介護食の開発</li> <li>・食品冷凍技術の基礎と応用</li> </ul> 体験（お好み焼き、ジャム作り）
2018	野菜・柑橘を活用した加工食品の歴史と製造現場およびそのおいしさ技術の秘密を体感しよう（愛知）	カゴメ ポッカサッポロ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トマト加工品のおいしさの秘密</li> <li>・レモンの機能性とポッカレモンの製造方法</li> <li>・色、おいしさ、そして健康</li> <li>・赤外分光情報に基づいた嗜好飲料特性把握</li> </ul> 体験（ソース作り）