

「キッコーマン食品 高砂工場」

7月19日(水)校外学習としてキッコーマン食品高砂工場へ行き、工場見学を行いました。しょうゆの製造を、映像展示とあわせて実際に見学することができました。また、しょうゆづくり体験では、もろみの熟成の様子や、しょうゆの色・香りを体験することができました。

【概況説明・ビデオ上映】

しょうゆの歴史と製造工程、キッコーマン食品についての説明

【しょうゆづくり体験】

しょうゆの原料に触れ、しょうゆこうじの盛り込みや、もろみをしぼる体験

【工場見学】

係員のガイドのもと、工場の見学通路よりしょうゆの製造工程を見学



しょうゆの歴史や製造方法など、しょうゆが出来るまでの基本工程を学び、その歴史の長さに関心しました。



大豆と小麦を混ぜ合わせた後、こうじ菌を加えて、発酵・熟成したものの香りを体感しました。



しょうゆこうじに食塩水を加え、もろみをつくり熟成・発酵させたものを圧搾すると、みるみる、しょうゆが絞り出されて感動しました。



甲子園球場6.5個分を誇る日本一広いしょうゆ工場で、国内生産の約1割を占めているそうです。最先端設備の中、安全で安心なしょうゆが作られています。

《生徒感想抜粋》

しょうゆは大豆だけで作られていると思っていたけど小麦も使われていると聞いて驚きました。また、3か月、6か月と工程を経て作られていくと知り、当たり前だけどしっかりとした環境下で製造されているのだと感じました。今回、普段見れないことが見れて、知らないことが知れてすごく勉強になったし、もっといろんなことを知りたいと思いました。