

ゼミ活動報告 「日本ハム工場見学へ伺いました」

蔵下 佳奈絵

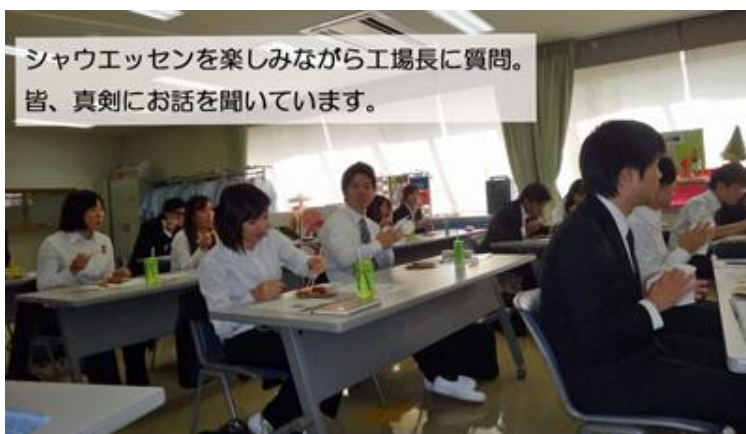


10月22日、兵庫県小野市にある日本ハム小野工場へ工場見学に伺いました。梅田からバスに乗ること1時間30分、様々な会社の工場が集積している小野市に到着しました。可愛いハムリンズのパネルに迎えられ、工場見学は始まりました。

まずは当工場長の宮村様と五香屋様から、当社と当工場についての説明を受けました。当工場は1996年に誕生し、その後ISO14001、ISO9001を取得するなど、環境や品質に考慮をした工場だそうです。当工場はシャウエッセン、ウイニー、ウイニー皮なしフランクの専用工場であり、月間生産量は約800トンから1100トンにも及びます。そして当工場で生産されたシャウエッセンは近畿、中部、北陸地方に、ウイニーは中部、北陸以西の西日本に出荷されて行きます。また、このように生産する商品が限定されているため、生産性が高く衛生的な連続ラインを導入していることが当工場の特徴と言えます。このラインは世界最速の連続ラインです。

このように当工場のことについて学習したあとは、実際に工場の見学に向かいました。ここからは二班に分かれ、工場長の宮村様と五香屋様にご説明をいただきながら、見学を進めました。当工場は建設当時、工場見学をすることが予定されていなかったため、見学専用通路が存在せず、従業員の方々も通る道から見学をさせていただきました。見学時には白衣を着用し、しっかりとホコリもとり、エアーシャワーを浴びました。食品工場が、いかに衛生面に気を遣っているかがよく伝わってきました。まずは商品の安全性を確認するための検査室へご案内していただきました。その検査室では毎日その日に製造された商品の味のチェックが行われているそうです。科学的な手法からだけではな





く、そのように直接口にして確認することで、商品の安全性を保っています。製造ラインでは原料処理、塩漬、配合、充填、加熱、冷却、包装、梱包の一連の流れを見学させていただきました。世界最速の連続ラインを見ることができ、非常に貴重な経験となりました。機械化が進められ

ている中でも、人の手が加わる工程がいくつか存在しており、人の手を加えることで安全でおいしいソーセージが提供できているのだらうと思いました。

そして工場見学が終わり、工場長の宮村様と五香屋様に事前にお渡ししていた質問にお答えいただきました。さらに実際に工場を見学する中で疑問に感じた点についても、ご説明していただきました。質問にお答えいただきながら、茹でたてのシャウエッセン、ウイニー、ウイニーフランクをいただきました。シャウエッセンを食べるとパリッという音が聞こえ、茹でたては非常に美味しかったです。工場の方々によると沸騰したお湯で約3分間ボイルする方法が、最も美味しい食べ方だそうです。そして、小野工場の工程等に関する質問、ハム・ソーセージ部門に関する質問、中期経営計画と製造部門との関係に関する質問に答えていただきました。工場に働いている方々の視点からのお答えもいただき、非常に有意義な時間となりました。質問に対していただいたお答えを、今後のレポートに生かしていこうと考えています。



十河様、工場長の宮村様、五香屋様をはじめ従業員の皆様、お忙しい中非常に有意義な時間をありがとうございました。