

『見学通路のない工場見学!!』

お話も聞き、小麦の事も知り、専用の白衣、帽子、マスクを着用して工場内へ。しかし、その前にしっかりと手洗いを行い、エアーシャワー室でほこりを吹き飛ばす工程に皆で「徹底しているね」と言っていました。

いざ工場内に入ると、見学通路のない生産ラインのすぐ横を歩かせてもらい、バターロールパンの生地を混ぜる機械や発酵する前のバターロールパンを間近で見学させてもらい皆「こんなに近くで見学していいの?」と、ビックリ!!



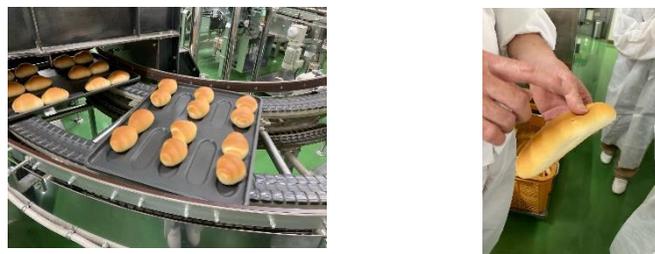
又、ラインにバターロールパンをのせる時に振動を与えると膨らみに影響するとの事のご苦労を知り、機械で全て行うのではなく、生地の固さなどの微調整は人の手でおこなっている事も見学のとくに、お聞きできました。



焼きたてのパンを間近で見れ、とても良いにおいにテンションが上がりました。しかし、それと同時に、廃棄されるパンも発見。



廃棄の理由をお聞きすると、小麦粉の手粉やそのコゲなどが付着している為、本来は食べられるが、組合員より「異物混入ではないか?」とクレームの電話がかかってくる可能性があるパンは廃棄処分になるお話も聞きました。参加者全員で、本当に異物かどうかしっかり見て判断する事をしたら、廃棄されるパンが減る事を伝えていきたいと話になりました。



その後は食パンの生産ラインも見学させてもらい、食パンは夜中に作業をしている、又パンの製造工程より機械の清掃作業の時間がかかる事をお聞きして、私たちが美味しいパンが食べられるのは、たくさんの製粉(株)の従業員の方の努力があるからだたくさん知る事ができました。

工場から帰ってきたら、会議室でブラウンスーパールの6種類ある5種類を試食させてもらい、又せっかくだからと、手延べそうめんの工程の小引き(2本の棒を両端から引っ張って伸ばしながら生地を細くする作業)の体験もご厚意でさせてもらいました。参加者からは、「やっと工場見学に来られて良かった」「説明の最中に組合員さんの声に対応して..と言われていた事が印象深かった」「廃棄されるパンが気になった」と様々な感想をお聞きできました。



これからもエプロン委員会は、組合員の、自分達の知りたい、学びたい企画を開催したいと思っています。企画に参加してもらったり、是非一度企画を考えている様子などの見学もお待ちしています。