

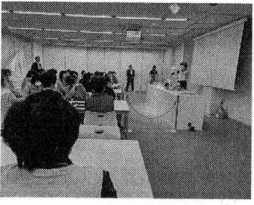
日本主婦連合会 見学会と総会充実の一日

日本主婦連合会では、5月17日(金)、2つの企業の見学会を実施。そのあと当会の令和6年度総会を開催しました。朝早くから夕刻遅くまでの貸切バスによる移動でしたが、大変充実感のある一日となりました。

見学会① 「大阪ガス科学館」

エネルギーの「いま」「みらい」

私たちのバスは、まず「迎えられ、大ホールで見学」大阪ガス東北製造所第二学舎のオリエンテーション工場の中にある「大阪ガス科学館」に向かしました。正面玄関に到着すると、アテンダントさんに

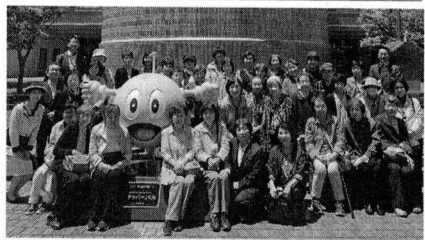


① スタディーボードを通してエネルギーについて学ぶ。
② サイエンステーション 冷熱実験や再生可能エネルギーの発電実験を通じてエネルギーについて学ぶ。
③ サイエンステーション 冷熱実験や再生可能エネルギーの発電実験を通じてエネルギーについて学ぶ。

「快盗X」なる謎の人物を登場させ、その挑戦を受けさせながら、学ばせ

るやり方ですが、小学生でも楽しく理解できるように、クイズ方式のタブレットを使いながら答えていきます。私たち高齢者も負けじと挑戦し、真剣に動き回る姿に意欲を感じました。

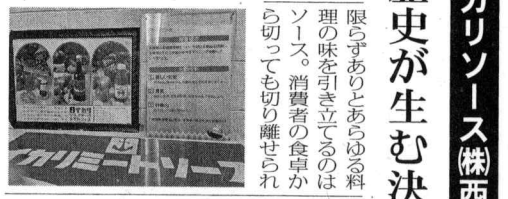
また、太陽光発電や風力発電の実験も有志の方に参加いただき、体験を通して、なるほど人間の知恵はすごいと思いました。



ンでは、世界各地からの天然ガスを100℃まで冷却し、体積を60分の1にしてタンカーで運び込まれるお話があり、具体的に、バスケットボール3個分がピンポン玉1個分までになることにびっくりでした。その100℃の世界を液化窒素を使い再現していただきました。



見学会② 「イカリソース(株)西宮工場」
130年の歴史が生む決め手の味



大阪の食文化の一つと限らずありとあらゆる料理の味を引き立てるのはイカリソース。消費者の食卓から切っても切り離せられないソース生産についてイカリソース(株)西宮工場が学んできました。

工場は1981年4月に竣工、1万2000㎡と広く、従業員46人で、1日の生産量が12万ケースと合理化が徹底されています。(工場内に創業明治24年の張り紙を見つけた。約10年前から続く老舗企業です) ソースの原材料はトマト・玉葱・人参・リンゴ・砂糖・酢・塩・香辛料で、添加物は一切使っておりませんとのお話があり、4班に分かれて、工場見学に移りました。

工場内部には①品質管理室②新製品の開発と検査室③材料管理室④製造室(すべてパイプでつながって送信している) 蒸煮窯↓濾過機↓調合釜↓95℃殺菌窯↓サービスタンクから

⑤充填室 95℃で殺菌したルーを瓶やその他の容器に詰めて仕上げの箱詰めまで、オートメで出来上がります。だから46名の従業員で12万ケース出来るのだと合点しました。その日に仕込んだ物はその日に仕上げるそうです。販売商品は、昭和30年代の復刻版からソースと名の付く製品28種類とケチャップ2種の合計30品種が家庭用品です。業務用は26種でした。工場内を二巡した後質疑応答の時間は減塩。アレ

ルギーの問題が多かったです。成富取締役には見学中ずっとお世話になり、各部署ではご担当者ばかりやすくお話を聞き取り、ソースがさらにさらに身近なものとなりました。終了後は、減塩ソースとおまんじゅうをお土産にいただきました。