



**今回の探検先は…**  
**明治ヨーグルト館 (大阪府貝塚市)**  
 株式会社明治の関西工場内にある、明治ヨーグルト館。ヨーグルトについて学べる展示や実際の製造工程を公開しており、1日3回の見学を受け入れている。「人によさしい工場」をコンセプトに掲げ、食の安全はもちろん、働く人や環境に配慮された最新の仕組みを導入している。  
 ●探検実施日：2014年8月5日(火)



イメージキャラクター  
ヨーグルン

ヨーグルトのひみつを探ろう！

今回16名の子どもたちが訪れたのは、大阪市内から車で約50分の明治ヨーグルト館。甲子園球場約4.5個分の敷地面積を誇る関西工場内にある。ここでは、ヨーグルトのおいしさのひみつや、製造工程を知ることができる。関西工場に降り立った子どもたちは、その広さと美しい建物に驚いていた。まずはヨーグルトの大きなパッケージ模型を両手に抱え、記念撮影。緊張がほぐれたらさあ、探検の始まりだ。



映像で学ぶヨーグルトの歴史や働き

最初に、歴史や乳酸菌の働きを映像で学び、ヨーグルトに関するクイズに挑戦する。「ヨーグルトはいつから食べられていたの?」「なぜすっぱいの?」「ひとさじに含まれる乳酸菌の数は?」5千年以上前からヨーグルトが食べられていたと聞き、驚きの声があがる。



「みんなの腸にも、善玉菌・悪玉菌・日和見菌という3種類の菌がいます。乳酸菌は、これらの菌のバランスを整えてくれます」  
 館長の田中さんが教えてくれた。次は、製造工程の見学だ。



**「おいしい」を守る仕組みにびっくり**  
 見学コースでは、ガラス越しに工場内を見ることが出来る。広い内部には、タンクやパイプ、機械などがたくさん並んでいる。ガイドの永石さんの後について、まずは殺菌室へ。生乳などの原料がパイプの中で空気に触れることなく殺菌され、次の工程へと運ばれていく。



永石さんの詳しい解説を聞き、子どもたちは真剣な表情でメモをとる。続いては、充填室。容器に1時間で1万2千個という速さでヨーグルトのもとが詰められ、次々と製造ラインを流れていく。動き続ける機械に釘づけの子もたち。徹底した衛生管理の中で工程によって4段階の衛生レベルがあり、そのレベルに合わせた部屋の床が塗り分けられている。興味津々の子どもたちから「2番目は何色? 3番目は?」と大きな声で質問が飛ぶ。

発酵前のヨーグルトの味は…

見学を終えた子どもたちを待っていたのは、品質管理課の今井さんと業務課の中澤さん。2人の話を聞く前に、発酵前の商品を特別に見せてもらう。まだあたたかいパッケージを手にすると、気になるのはその味だ。「発酵する前のヨーグルトって、どんな味だと思っ?」

今井さんの問いかけに、想像がふくらむ。実は、発酵前は牛乳の香りと味が強く、ヨーグルト独特の風味はほとんどない。映像や見学で学んだ通り、乳酸菌の働きによって味や硬さが変わると分かった。

工場で働く人の仕事とは?

「皆さんのようにヨーグルト館に来てくれた方から、直接『おいしい』と聞けたときに嬉しい」と話す今井さんは、工程の途中や完成後に商品の味や質を確認する品質管理という仕事をしている。「この仕事に必要なことは?」の質問には、「味の違いが分かること。また、いつもと違うと感じたとき、それを人に伝えるコミュニケーションシヨンカも必要です」と教えてくれた。

一方、中澤さんは、社内に情報を発信したり、外部からのお客さまを迎えたりと、さまざまな業務で一緒に働く仲間をサポートしている。「私はヨーグルトをつくっていませんが、スーパーなどで商品を買ってくれている人を見たとき、嬉しい気持ちになります」たくさんさんの質問に答えてくれた2人から、おいしい商品と工場を支える仕事を学んだようだ。



感じたことを発表

最後はアイテムに戻って、まとめの時間。グループごとに、工場で見つけたことや感じたことをまとめ、発表する。「おいしいヨーグルトをつくるのは大変」「清潔を守る仕組みがすごい」「まずまずヨーグルトが好きになった」。探検を終え、満足そうに話す子どもたち。その表情からは、普段何気なく口にいっているヨーグルトが、乳酸菌の活躍はもちろん、さまざまな仕事をする人たちの努力でつくられていると、実感したことが伝わってきた。



## 感想コーナー

- ヨーグルト工場では、いろいろな工夫をしていることがわかった。
- ヨーグルト工場の人は、私たちが安全においしくヨーグルトを食べられるように、たくさん考えてくれているという事を知りました。
- 工場見学だけでなく、働いている人の話を聞いたことがよかった。

明治ヨーグルト館 館長 田中 晶さん



探検隊のみなさま、普段何げなく食べているヨーグルトが、どの様に安全で衛生的に作られているのかをご理解いただけましたでしょうか。また、工場で働いている人がいかに使命感を持って仕事に取り組んでいるか、感じてもらえれば幸いです。人の健康のために非常に大切な腸!

この腸の健康のためにヨーグルトは大事な役割を担います。明治ヨーグルト館ではヨーグルトの歴史やその役割、ヨーグルト作りの様子や実際に働いている人の様子などが見学通路からご覧になれます。是非、見学ツアーにお越しください。

見学のご予約・お問合せ **072-431-1236**  
[https://www.meiji.co.jp/learned/factory/dairy/yogurt\\_plaza/](https://www.meiji.co.jp/learned/factory/dairy/yogurt_plaza/)

●「アイテムしごと探検隊」ご協力のお願い  
 訪問先としてご協力いただける企業・団体を募集しています。子どもたちが「仕事」について考える機会を一緒に提供していただけますか?  
 お問い合わせはアイテムまで ☎ **0120-938-989**

おいしいヨーグルトには、  
**乳酸菌と人の活躍が欠かせない!**