

アイテムしごと探検隊

●実施日：2008年4月3日(木)
 明治乳業 ヨーグルト館のお仕事探検！



イメージキャラクター
 ヨーグルン



明治乳業株式会社 ヨーグルト館(大阪府貝塚市)
<http://www.yogurt-forum.jp/frontier/pavilion.html>

明治乳業が「人にやさしい工場」をコンセプトに掲げ、2005年にオープンしたヨーグルトの専用工場。動きやすく設計された設備だけでなく、太陽光発電と風力発電を合わせて、施設内で使う電気を一部まかなうという環境への配慮を特徴としている。最新鋭の設備を見るために国内外から多くの方が訪れていて、ヨーグルト館では1日3回の機会を設けて見学の手配を受けている。

キレイな工場！
 広々とした敷地に広がる
 ヨーグルト館

今回集まった隊員は小学5年生と6年生合わせて14人。大阪市内からバスでおよそ1時間、貝塚市にある「明治乳業ヨーグルト館」にやってきた。ここはヨーグルト専用工場として2005年にできたヒラヒラの工場だ。工場の敷地は17万8千平方メートル。東京ドームが4.5個も入るほど広い。まず隊員たちは、白を基調にした清潔で広々とした建物に驚く。



働く人を大切に。
 動きやすく設計された工場

ヨーグルト館は作業する人たちが動きやすいように設計されている。まず工場は4段階の「清潔レベル」に合わせて床の色が塗り分けられていて、それぞれの部屋の中で身に着ける服や靴が違うのだから、何を着て入れればよいか、ひと目見て分かる仕組みになっているのだ。24時間休みなく稼働している工場ではスタッフが3交代制で働いていて、中では機械をコンピュータで制御しながらヨーグルトを作っているのだという。だから見学コースからは、人の姿が少ししか見えない。そして、原料や製品が流れるパイプやコンベアは、その下を人が通れるようになっていて、工場にはたくさんの設備があるが、スタッフは動きやすそう。スタッフにとって働きやすさが確保されていることが分かる。休みなく働く工場を、少ない人数で動かす工夫なのだ。

広くてキレイなヨーグルト工場。
 仕事も製品も人にやさしい！

ヨーグルト館は青い空によく映えて、ガラス張りのエントランスには燦々と光が差し込んでいます。この姿に「広い」「キレイ」という声が上がります。この建物のすぐそばは外観だけではない。食品づくりは「安心・安全」が何より大切。そのため清潔な環境づくりや衛生には最大限の注意が払われているのだ。たとえば施設内にあるトイレは、手を消毒しなければ出られない。今まで見たことのない設備、そして新しい施設に感心した隊員たち。セミナールームでヨーグルト菌の働きやヨーグルトの歴史についてVTRを見て、内容を確認するクイズに答えた。



さあ、次はいよいよ見学だ。

乳酸菌と、機械と、人が作る、
 ヨーグルトはとってもデリケート

ヨーグルト作りの工場は殺菌室、培養室、充填室、包装室4つの部屋に分かれているが、よく見るとどの工程も人の手が全く入っていない。

さらに見学する通路も、働く人から見れば高いところにある。これは見る人に見学しやすく、また働く人の仕事を邪魔しないための配慮があるからだ。



実際に話を聞いて
 気づいたこと感じたこと

セミナールームに戻ってきた隊員たち。今度は実際に仕事をしている人から話を聞いた。エンジニアの鈴木さんと、製造の二宮さんだ。「1日に何個ヨーグルトをつくらせるの?」「ヨーグルトの上にある透明な液体はどうしてできるの?」という質問等、隊員たちははれ先にと手を挙げる。ときには鈴木さんと二宮さんも困ってしまうような難しい質問も飛び出した。それでもお二人とも一生懸命答えてくれた。隊員たちは大満足。見学を終えてどんなことを感じたか聞いてみた。すると、思わぬところから気づきの声も寄せられた。「働きやすさだけでなく、環境に気を使っているのはスゴイ」「一つひとつヨーグルトをつくるのは大変なので、感謝して食べたい...」など。隊員たちは働く人が感じる仕事の素晴らしさをしっかりと見つけてきたようだ。



隊員の感想コーナー

- 「ヨーグルトの秘密にせまれて超うれしかった！」(村瀬くん)
- 「ヨーグルト工場で働くのもたいへんだけど、やってみたいし、もっとヨーグルトのことを知りたいと思いました」(井上さん)
- 「工場の中の空気なんてどこも同じだと思っていたけど、作業場によって空気のきれいさが4段階に分かれているとは知らなかった。しかも、職員が動きやすいように床の色を変えているとは、工場の中に入らなければ分からないなと感じました」(北角くん)
- 「わたしがよく食べるヨーグルトは、たくさんの機械とたくさんの人によって作られている事におどろきました」(長谷川さん)

●隊員紹介 (あいうえお順)
 石橋くん(6年生) 稲垣くん(6年生) 井上さん(6年生) 瀬田さん(5年生) 上瀬くん(5年生) 川端くん(5年生) 北角くん(6年生) 佐々木くん(5年生) 水津さん(6年生) 蓮井さん(6年生) 長谷川さん(5年生) 秦さん(6年生) 村尾さん(6年生) 村瀬くん(6年生)



スタッフからみんなへ
 隊員のみなさん、ヨーグルト館ではたくさんの発見がありましたね。合理的で動きやすく設計された工場や衛生への配慮...探検を通じて身のまわりにある仕事の見方が違って来たのではないのでしょうか。今度は自分たちの近くで動きやすく、より効率よく変化してきた仕事を探してみてください。人への思いやりや工夫が仕事をやる上で大切であることを学んでくれたら、と願っています。

新しいことを知り、見たことのない仕事に触れた時の驚き、喜び。私たちは今回の探検で隊員たちが仕事に対する尊敬の思いをつかんで帰っていったことを確信した。



清潔さを保つため、人の手が触れないようになってきているのだ。ここではすべての原料が厳しく検査されて、合格したもので、人が原料を混ぜたり、味を見たりすることはしない。たくさんの方が汗をかきながら働いていると思っていた隊員たちは、少し驚いている。工場に入る時もエアシャワーを5秒から10秒、しっかりと風を当てて、初めて部屋の中に入ることができる。なぜならヨーグルトは乳酸菌の働きで作られていて、製品になるまでに他の菌が入ると食べられなくなってしまう、とても繊細な食べ物だからなのだ。手を触れずに乳酸菌がちゃんと働けるようにするために、機械が人の代わりに製造する仕組みになっている。そして、ヨーグルトを作る機械がきちんと働けるようにするのが人の仕事なのだ。

