

社会科見学レポート

2018年5月



35期会 副会長 白根 秀一

ふれあい大学第35期会が発足し、最初の活動が社会科見学で、5月16日(水)、17日(木)の両日、市内の赤沼に所在する株式会社桃屋春日部工場、およびゴミ処理施設の春日部市環境センターを見学しました。

参加者は藤クラス41名、桐クラス40名の計81名が参加しました。

事前の下見では「工場内を歩いて移動するので、降雨の場合はビデオを見ることになります」と言われていましたが、両日とも熱中症を心配するほどの好天に恵まれました。

正門に集合した後、会議室に案内され担当の方から工場概要の説明を受けました。創業者が春日部市内牧の出身であることから、地元春日部に1970年に工場を新設されたそうです。



桃屋会議室にて概要説明

現在は三工場のラインで各製品を製造していて、当日は、第一工場は「ごはんですよ」の海苔などの佃煮、第二工場では「辛そうで辛くない少し辛いラー油（食べるラー油）」「きざみニンニク」などの惣菜類を製造していました。第三工場は稼働していませんでしたが「キムチの素」「麺つゆ」などを製造しているとのことで、説明を受けた後三グループに分かれ、係の方の案内で構内を見学しました。

最初はろ過工場です。地下水を汲み上げ工場内の水はすべてろ過された水を使用し、材料の煮炊きも、ガスで蒸気を作り100℃に熱せられた蒸気で調理を行います。

次に冷凍倉庫です。材料を保管する倉庫ですが、0℃とマイナス25℃の倉庫があり、両方に入庫しましたが、さすがマイナス25℃の倉庫は寒気に当たるだけで「ワー」と言いながら早々に退出する方もいました。

私どもが感心したのは、工場全体が整理整頓されており、何がどこに置いてあるかが一目瞭然としていることでした。「整理整頓は大事なことです。フォークリフトでパレットに乗せた材料を運びますが、タイムロスが防げます」とのことです。



瓶詰め工程見学

「ごはんですよ」の製造ラインでは、ガラス容器が流れているところでした。ガラス容器も容器工場の製造段階で異物や変形等の異常がないか検査を行って出荷しているそうですが、春日部工場でもさらにエアークリーナーで念には念を入れ洗浄します。

容器に調理品が充填されても金属探知機で異物混入の検査、真空状態でのキャップの密閉、人の目による最終チェックの後、梱包、積み上げをロボットが行っていました。

さらに驚くことは、様々なアクシデントを想定していることでした。製品完成後すぐに出荷することなく、三日間はこの工場に留め置かれていて、従業員を含め何事も発生しなければ出荷する体制をとっています。安全安心で確かな商品をお客様に届けるために、幾重ものチェックをパスした商品が出荷されていることに痛く感心しました。

見学が終わり元の会議室に戻ると、桃屋の製品と多数の食材がテーブルの上に並んでいました。ご飯、パン、豚肉などに桃屋の製品を添えて試食し、お土産もいただきましたが、参加者のほとんどはさらに商品を購入してされたようです。

最後は、社屋の前で桃屋の伝統的なキャラクター「三木のり平」のマネキン人形を囲み、記念撮影で桃屋の見学を終えましたが、当時の「ごはんですよ」のコマーシャルを思い出し、ノスタルジアをおぼえた方が多かったのではないのでしょうか。



天下一味亭にて昼食

昼食は桃屋を出てすぐの、古利根川沿いの「天下一味亭」でのうどん料理です。ここの「味亭」は、うどんもさることながら俳優三船敏郎のゆかりの古民家を秋田県から移築した建物で、大変趣のある建築物です。

午後からは、私どもの生活とは切っても切れない家庭、事業所から出たゴミを処理する施設、豊野町所在の「春日部市環境センター」へ徒歩で移動しました。

春日部市内で発生するゴミの量は、1年間で7万トン(一日平均220トン・収集車延130台)。毎日市内から収集されたゴミを施設では24時間燃やし続けています。

ゴミ収集車からゴミをピットに落としている状況、大型クレーンでゴミを掴み、焼却炉に挿入する状況、焼却熱での発電、焼却灰の処理などの説明を受けながら見学しました。



クリーンセンターにて

また資源ゴミの選別センターも見学しましたが、選別作業が終了した時間でしたので施設のみの見学でした。

特に資源ゴミの中でもピンは人の手で色ごとに選別しており、ゴミ処理費は市民一人当たり2万2千円かかっているとのこと、一人ひとりがゴミ出しのルール、マナーを守ることの大切さを考える、いい機会でした。

