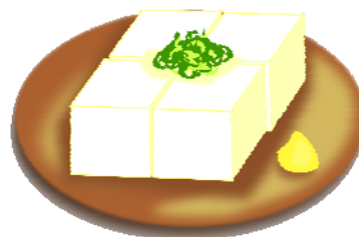


名称	和のおいしさと安全の秘密を探れ！夏休み食品工場見学ツアー 第2弾 おとうふ工房いしかわ
日時	平成28年8月15日（月）午後1時30分から午後4時まで
場所	おとうふ工房いしかわ （愛知県高浜市豊田町1-204-21）
出席者	県内在住の親子9組29名

《イベントの内容》

- （1）工場及び豆腐についての説明
- （2）豆腐作り体験
- （3）ハサップって何？
- （4）手洗い教室
- （5）意見交換会



●さあ、おとうふ工房いしかわへ行ってみましょう。



●工場及び豆腐についての説明

●豆腐作り体験

おとうふ工房いしかわや、豆腐の歴史、作り方などについて社長さんからお話を聞きました。
そのあと、参加者の皆様で実際に豆腐を作ってみました。



左が絹ごし豆腐、右が木綿豆腐です。
見ただけではわからない…?!
実際食べてみましたよ。

実は絹ごし豆腐をくずして、布で包んで
余分な水を切ったものが木綿豆腐なんで
すって！



実際に作ってみましょう。
最初におとうふお姉さんが豆腐作りの
見本を見せてくれました。



まずは紙コップににがりを入れましょう。
にがりって、海水の水分を蒸発させたら
できるお塩の下のほうでできる、べちょ
べちょの液体のことだそうです。

にがりって何??という社長さんの質問
に見事正解した男の子がいました！
すごい！



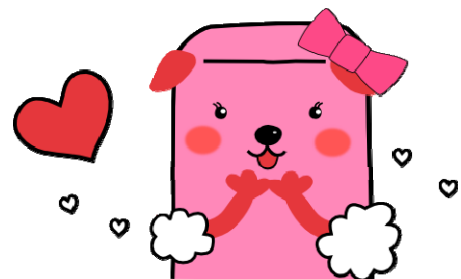
80℃に温めてある豆乳を 150cc
量って、にがりの入った紙コップに注
ぎましょう。
熱いから気をつけて！！



5回（3秒ほど）ぐるぐるとかき混ぜる
と固まるそうです。
スプーンを入れっぱなしにすると一緒に
固まってしまうのでご注意！

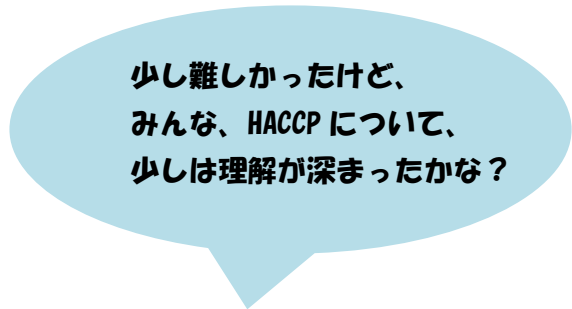


固まりました！！
豆腐のできあがり！！
この温かい状態が寄せ豆腐です。



●ハサップって何？

食品の衛生管理の手法である HACCP についてのお話を聞きました。



●手洗い教室



まずは食中毒について勉強しました。
食中毒を予防するためにしっかり手を洗
いましょう。



汚れに見立てたブラックライトに反応す
るローションを塗って、手を洗います。

ブラックライトに当てて光る部分は洗え
ていない証拠。





きれいになるまで何度も洗って挑戦してくれた方もたくさんいました！



さーて、きれいになったかな??



.....
<参加者の声 抜粋>

○保護者の方から

- 安全・おいしい食品を作るだけでなく、地域の方の生活のことまで考えている会社の社長の考えに感心しました。
- 製造者も行政も安全な製品を提供する為に管理、管理方法を改善してきていると感じた。
- 美味しいものを消費者に提供することは大前提にあるが、“安全・安心第一”は全てに通ずるものだという事を学べた。
- 食品の製造には最新の注意を払って作業を行っているということがわかりました。
- 手あらいを上手にしなければならないことが改めてわかりました。
- 製造者の方々の努力を感じることができ、誇りを持ってお仕事されているのだなあと感じました。
- いい商品を作り、家庭に送り届けようという思いがよく伝わってきた。材料へのこだわり、作り方へのこだわりに感心した。

- 行政もこのような企画を行なっていると驚きました。社長さんのお話とてもおもしろく、楽しく聴くことができました。

○お子さんから

- 手のよごれがたくさんあったのでびっくりしました。
- とうふにかんしてのせつめいがとてもよくわかった。
- とうふは、何で、できているかわかりました。
- 興味をあまり持っていなかったことに、少し興味を持つようになった。
- 工場のくわしいことが分かってよかった。もっと工場のことをしりたいです。
- 手洗いチェッカーで、洗っても、ばいきんが残っているということを知れて良かった。
- とてもたのしかったです。こうじょうはどうやってつくられたんですか？

参加者の方々、おとうふ工房いしかわの方々、御協力ありがとうございました。

