

名 称	「食の安全・安心について語りましょう！親子で食品工場見学ツアー」 第2弾 伊藤ハム米久フーズ株式会社 豊橋工場
共 催	豊橋市
日 時	2026年8月27日（木）午後1時から午後4時40分まで
場 所	伊藤ハム米久フーズ株式会社 豊橋工場 （愛知県豊橋市藤並町字藤並 73）
出席者	県内在住の親子10組21名

《開催内容》

- 1 工場の概要説明
- 2 手洗い教室
- 3 ソーセージ教室
- 4 工場見学・食品安全クイズ
- 5 試食会・意見交換会

1 工場の概要説明

まず最初に、伊藤ハム米久フーズ株式会社の歴史や豊橋工場の概要について、社員の方から説明を受けました。



2 手洗い教室

まず、食中毒について勉強し、食中毒予防の三原則を学びました。その中でも食品に菌やウイルスを「つけない」ために、正しい手洗いを徹底することが重要であることを学びました。

参加者は、ブラックライトに反応して光る汚れに見立てたローションを手に塗布した後、実際に手洗いを行いました。その後、ブラックライトを手に当てて洗い残しの有無を確認し、洗い残しやすい部分を学びました。特に、指先や親指の周り、手首などに洗い残しが生じやすいことを知り、食中毒予防のための正しい手洗い方法について理解を深めました。



3 ソーセージ教室

ソーセージの原材料や製造方法について説明を受けた後、実際にソーセージ作りを体験しました。社員の方に丁寧に教えていただきながら腸詰め作業を行い、普段口に出しているソーセージがどのように作られているのかを学ぶことができました。



4 工場見学・食品安全クイズ

サラダチキンやポークビッツの製造エリアを見学しました。各製造工程のポイントを社員の方に丁寧に教えていただきながら、サラダチキンなどがどのように作られているのかを学ぶことができました。

また、工場見学後、食中毒予防に関する食品安全クイズに参加し、食中毒予防の三原則を改めて確認するとともに、食品添加物の役割について理解を深めることができました。

5 試食会・意見交換会

自ら作ったソーセージや工場で製造された食肉製品を使用した料理を試食しながら、参加者、社員の方々及び愛知県の三者で意見交換会を行いました。意見交換会では、参加者から豊橋工場の方へ多くの質問があり、工場の安全・安心に関する取組について理解を深めることができました。



《参加者の声 抜粋》（原文ママ）

- 保護者の方から
 - 参加してよかった。ぜひまた機会を作って欲しい。家族で体験できるものがあるとうれしいです。作り手の顔が見えると、商品に対するイメージも変わりました。
 - 普段は入れない工場の見学ができて貴重な体験ができました。ウインナー、ハムが最近是不安がある話題が多かったですが、安心して頂けることがわかりました。
 - 私たちの食品は安全に食べられる為に、すごく管理されていると感じました。
- お子様から
 - ふだんは見られないことが、たくさん見れてよかったです。これからスーパーに行ったら探してみようと思いました。
 - ウインナーの作り方がわかったから、らいねんの自由けんきゅうにできていいと思った。
 - 来て勉強になったから来てよかった。

参加者の皆様、伊藤ハム米久フーズ株式会社 豊橋工場の皆様、共催の豊橋市の皆様、御協力ありがとうございました。

