検索窓デザインだけでないパターンも人気です

ＱＲコードで携帯サイトへの誘引＆電話番号も表示

■広告主：明治製菓
■業種：食品
■媒体：産経新聞全国
■掲載面：生活面
■掲載日：７月、８月＝複数回掲載
■広告会社：電通

産経新聞 <第三種郵便物認可>

生活

料理と食

自由研究にピッタリ!!

夏休み本番。食関連のメーカーが実施している工場見学が大人気だ。家族のレジャーや子供会の行事でリーズナブルに楽しめ、かつ夏休みの宿題にも役立つ。近ごろでは付き添い役ではなく、積極的に参加する大人が目立っている。（神谷美）

工場見学で食育

親子で理解深める好機

●自分の目で

しょうゆの生産地として知られる千葉県野田市。キッコーマンの野田工場にある「もの知りしょうゆ館」は連日、子供たちでにぎわっている。

原料の大豆と小麦を使って「しょうゆ麹」を作る様子や、もろみからしょうゆを搾り出す作業をガラス越しに見学しながら、6カ月以上の年月をかけてしょうゆが出来上がっていく工程を学ぶことができる。

途中、仕込み直後から半年後までのもろみがおいてあり、子供たちは代わる代わる鼻を近づけて香りの変化を確かめていた。

2人の息子以上に真剣な表情で工場内を見入っていたのは名古屋市在住の主婦、有竹かおりさん(38)。「子供たちに安全なものを食べさせたいと思うと、一番気になるのが品質管理。それを自分の目で確認できるのがいいですね」

子供の自由研究に役立つだけでなく、大人にとっても食の安心・安全に対する理解を深める機会になっているようだ。

●特別プログラム

見学に加えて特別なプログラムを設け、食育の場として活用するメーカーも増えている。水と、その水をはぐくむ森や自然を大切にする活動の一環として、食育ならぬ「水育」をすすめるサントリーでは、白州工場（山梨県北杜市）で「天然水親子ツアー」を実施している。

採水地周辺の散策、濾過の実験や水の飲み比べを通じてみずである水の大切さを学ぶ。味の素も川崎工場（神奈川県）などで、小・中学校の団体を対象に基本5味の識別テストやだしの試飲などを行う味覚教室を開いている。

●疑似体験

来場者が手作りして製造の一部を疑似体験できるスポットも好評だ。

好みのスープ、具材を選び、オリジナルのカップヌードルが作れるのは、日清食品の「インスタントラーメン発明記念館」（大阪府池田市）。

カップに麺を入れるのではなく、麺にカップをかぶせて180度回転させるという、同社の創業者、安藤百福さんが世界初のカップラーメンを発明した際に編み出した“逆転の発想”も追体験できる。

また、かまぼこメーカーの老舗、鈴廣の「かまぼこ博物館」（神奈川県小田原市）で

ママとひなちゃんが料理を

❶大きめのボウルに薄力粉をふるいながら残りの塩水を足していく

❹かたくり粉を薄くひいた台に生地を乗せ、ひっぱったり、ねじったりする

工場見学を実施している主なメーカー
（カッコ内はホームページのアドレス）

キリンビール（www.kirin.co.jp）
ビール工場の見学に加え、今月26日まで全国各地の工場で親子で地球温暖化について学べる「夏休み環境教室」を開催中。（ただし、一部終了した工場も）

ミツカン（www.mizkan.co.jp／）
半田工場（愛知県）に併設されたお酢の博物館「酢の里」で、お酢づくりの歴史から健康情報まで幅広く紹介。稼働中の発酵室も見学できる

日本ミルクコミュニティ（www.megmilk.com／）
「メグミルク」牛乳の全国７工場で実施。ジュース類など多種類の製品が生産されている千葉・野田工場は国内最大級規模の自動化工場

日本ハム（www.nipponham.co.jp）
[illegible]会も好評。つながったままのソーセージにはさみを入れて、できたてを味わえる

◆キッコーマン（www.kikkoman.co.jp／）
◆サントリー（www.suntory.co.jp／）
◆味の素（www.ajinomoto.co.jp／）
◆日清食品（www.nissinfoods.co.jp／）
◆鈴廣（www.kamaboko.com／）

「豆と小麦と塩でおしょうゆができるの？」。工場見学は大人も子供も食への関心を深める絶好の機会だ＝千葉県野田市の「もの知りしょうゆ館」