

関 東 支 部 行 事 報 告

関東支部 大久保雅弘

爽やかな秋晴れの9月24日、本年度の支部行事を開催しました。
今回は健康場面を意識しての計画で場所は埼玉県に近い古河市のトモエ乳業(株)の工場見学会です。

参加は馬場泰則、竹沢英雄、前田美江子、松本栄、尾上茂男、田中 易(新会員)
大久保雅弘、東京支部から北澤三明、東川征夫各氏で9名の参加者となりました。

10時、現地各々集合してまずは動画で生乳から製品出荷までの工程を案内頂き次に工場見学に移りました。

まず毎日300～340トンの生乳が関東、東北、北海道各地から入荷され、冷凍サイロタンクは約1000トン(1000万本)に貯蔵されます。

その都度、細菌数や乳脂肪分の成分などの検査が行われます。

その後、生乳は加熱装置を流れる間に130度で2秒間殺菌され牛乳となります
約380名の従業員の働く工場は殆んどがパイプラインの流れ作業で見えるのはパッケージ充填作業位でしたが各々の工程毎にチェック機能組織され最後は人間による感覚機能 目、鼻、舌、色、におい、風味など「官能検査」により最終製品とり出荷までの徹底的な管理がなされています。

また工場敷地内には「牛乳博物館」が併設され、世界150都市から収集された酪農から牛乳に係る品々約5000点が展示されています

誇大エジプトの人間と牛との関わりを描いた絵やバターやチーズを製造する古い木製器具も。また、日本人が牛乳を飲み始めたのは飛鳥時代だとか。百済から渡来の子孫が天皇に献上して大変喜んだ事が解る資料なども有ります。

牛乳容器も時代と共に壺、竹、量り売り、ブリキ、ビンと変遷し懐かしき郷愁を感じる品々などもあり時代の流れと共に文化を感じる見学でした。

その後は近隣レストランにて会食となり会員各位の近況報告などを伺い同情したり、反省したり加齢と共に起きる諸問題に頷きながら秋晴れの日を楽しみました。

以上



トモエ乳業(株)



会社説明



乳牛の説明



生産乳製品説明



参加者 9 名



懇親昼食会