

平成22年度 神奈川食育推進ネットワーク交流会 概要

1. 日 時 平成22年11月25日（木） 13:30～16:00
2. 場 所 日清オイリオグループ株式会社 横浜磯子事業場
3. 参加者 神奈川食育推進ネットワーク会員 27名
4. 内 容

神奈川農政事務所 吉原消費生活課長 あいさつ

ネットワーク交流会にご参加頂きましてありがとうございます。また、日ごろは県内各地で食育の実施にあたって頂いていますことにお礼を申し上げます。年に一度の交流の場でもありますので、本日参加の方々が交流を深めて頂きまして、さらに県内の各地域で会員相互の連携による食育活動が進んで行けばと思っております。限られた時間ですが、有意義な時間になります様、よろしくお願い申し上げます。



日清オイリオグループ株式会社 星野広報・IR部長 あいさつ

横浜磯子事業場にお越し頂きましてありがとうございます。また、日ごろ日清オイリオグループの商品をご愛顧頂きましてありがとうございます。



私の方から工場についてご紹介いたします。横浜磯子事業場は、昭和38年に操業し、あと数年で50年を迎えます。敷地の広さは横浜スタジアム9個分入る広い工場で食用油を作る工程だけではなく、化粧品原料、大豆タンパク、豆乳などの工場もあり、物流の拠点でもあります。この工場では油脂原料から油を搾っているのは、大豆と菜種になります。それ以外は油で購入して精製しています。

本日は、大豆の船が着いていますので荷揚げの風景と食用油をボトルに詰めるところを見学して頂きます。

工場見学

- ・工場紹介の映像。
- ・見学用バスで工場敷地内を巡回。
- ・工場内で食用油をボトルに詰めるところを見学。
- ・展示施設（ウェルネスギャラリー）で食用油の歴史や製造工程を見学。

オリーブオイル講座 講師：日清オイリオグループ株式会社 食用油技術部 井口氏



オリーブオイルの基礎知識として製造工程、品質規格などの講義を受け、そのあとオリーブオイルの種類や産地による香りと味覚の違いをみるため、テイastingを行ないました。

最初はタイプの違いを比べるため、「エキストラバージン」と「ピュア」、次に産地の違いを比べるため世界生産量上位国の「イタリア」と「スペイン」、そして「チリ産の早摘みタイプ」との違いを比べました。

実際に体感することで、オリーブオイルの「辛い」や「苦い」は風味の個性であり、産地・品種・収穫時期により違うことを学びました。

皆さん、大変興味をもって真剣にテイastingをされていました。



意見交換

■以下の質問についての意見交換を行ないました。

- ・原料の農産物は、年によって味が変わりますが、商品にする時にどのように味や品質を均一化するのか。
- ・工場内で貯蔵している時の酸化防止策。
- ・オリーブオイルのヌーボーをテイastingしてみて、すごく香りが良いのもっと宣伝して広めてほしい。
- ・トランス脂肪酸について、会社としての考え方や研究方法をお聞きしたい。
- ・オリーブオイル主要生産国の生産量の推移とオリーブオイルの輸送形態について。
- ・オリーブを栽培する時、どの位の農薬を使用しているのか。



■当日実施したアンケートでは、

- ・工場見学と講演は、とても勉強になりました。
 - ・今後、生産者と消費者が直接ふれあえるような交流会を開催してほしい。
 - ・ネットワークの存在、情報をもっと多くの人たちの目に触れるようにしてほしい。
- など、ネットワーク事務局に多数の貴重なご意見・ご要望を頂きました。