

見て、聞いて
食べて、
楽しむ!

工場見学

【特集2】

食品・飲料メーカーの多くで、一般の方でも見学できる工場があります。そのうちの一部を紹介します。
製造の様子が分かるだけでなく、展示やイベントなども楽しめます。なかには試食・試飲ができるところも!

取材・文／隅藏なおみ (Office彩蔵)



味の素 KK 川崎工場

見学コースは3つ。「味の素」コースは「アジパンダ」瓶封入体験、「ほんだし」コースはかつお節削り、「Cook Do」コースは調理体験など、それぞれに体験を交えた見学コースになっている。

神奈川県川崎市川崎区鈴木町 3-4
TEL 0120-003-476



「味の素」コースは工場と同じクリーンな環境で My「味の素」を作り(左)、「ほんだし」コースは本格的なかつお節削りにチャレンジ(右)。

体験しながら
「うま味」について楽しく学べる
味の素

映像やユニークな仕掛けが
たくさん
キリン

世界初公開となる、透明なボトル型を使用した「ブロー成形機」(右)。素材が一瞬で膨らんでペットボトルへと変わる様子が、はっきりと分かる。



キリンビバレッジ滋賀工場

エアシャワーを浴びて体をきれいにしてから、巨大な製造ラインの見学ができる。ペットボトルの目線で工程を撮影するためずらしい映像も見られる「午後の紅茶ツアー」は大人気。試飲もできる。

滋賀県犬上郡多賀町敏満寺 1600
TEL 0749-48-2810



サントリー天然水 南アルプス白州工場

「南アルプスの天然水ガイドツアー」では、製造ラインの見学に加え、南アルプスの豊かな自然を映像等で紹介。場内には、年間50種類を超える野鳥の観察ができる散策路もある。

山梨県北杜市白州町鳥原 2913-1
TEL 0551-35-2211

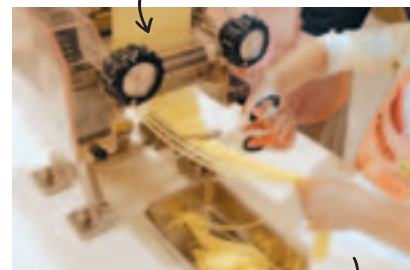


迫力満点の製造ラインを見学。南アルプスを水源とする各種製品の試飲も楽しめる。

雄大な自然に囲まれた
天然水工場
サントリー



チキンラーメンファクトリー。発明の原点を体験し、できあがった製品は自分でデザインしたパッケージに入れて持ち帰ることができる。



インスタントラーメン ヒストリーキューブ。創業からのパッケージが 3,000 点以上も並ぶ圧巻の展示。



製造工場を模したカップヌードルパーク。自分が「麺」になったような気分で遊べる。



インスタントラーメンの歴史と
体験を満喫
日清食品

カップヌードルミュージアム (安藤百福発明記念館)

神奈川県横浜市中区新港2-3-4
TEL 045-345-0918

マイカップヌードルファクトリー。スープと具材の組み合わせは 5,460 通り。



ものづくりで創造性を
育てるミュージアム

世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を発明した、日清食品の創業者、安藤百福氏の創造的思考を体験できる「カップヌードルミュージアム」。5階建ての各フロアには、子どもたちの創造力や探究心を刺激する数々の工夫がこらされています。
注目は3階にある二つのアトラクション。そのうちのひとつ、「マイカップヌードルファクトリー」では、お好みのスープと具材が選

べ、お店では買えないオリジナルのカップヌードルが作れます。もう一つの「チキンラーメンファクトリー」は、自分で小麦粉をこねることから始めて製麺し、瞬間油熱乾燥法で仕上げるアトラクション。原料も作り方も安全で衛生的なことが理解できます。そのほかにも、フィールドアスレチック「カップヌードルパーク」や、歴史が分かる展示、CGアニメーションを上映するシアターなどがあり、子どもから大人まで楽しめるバラエティ豊かな構成になっています。



「新館」のパノラマシアター。手前の模型を動かすと、それに対応した実際の工程がパノラマで上映される。

日清製粉創業の地、館林にある小麦と小麦粉をテーマにした「製粉ミュージアム」。創業からの歴史を紹介する「本館」は、明治の創業期（1910年）に建てられた洋風木造建築の建物で、文化的な価値があります。こちらでは、創業からの歴史にまつわるさまざまな資料や品々が展示されています。シンプルな外観の「新館」には、最新の製粉工程が映像で分かるパノラマシアターや、新旧の製粉機械の展示、小麦の雑学が楽しく学べるコーナーなどがあります。隔週日曜日に開かれる体験教室は人気のイベントです。製粉工程を体験できる「製粉ラボ教室」と、小麦粉粘土を使ってミニチュアフィドづくりができる「小麦粉粘土教室」の二つがあります。



見どころいっぱい！ 工場見学・市場見学

日本全国の見学可能な工場や市場122カ所（2016年7月現在）が地域ごとにまとめられた「全国工場見学・市場見学一覧」を農林水産省ホームページに掲載しています。右のQRコードからもアクセスできます。



製粉ミュージアム

群馬県館林市栄町 6-1
TEL 0276-71-2000



新旧の製粉機械を比較できる「新館」展示室。



本館前には美しい庭園が広がる。

子どもでも安全に使えるミニチュア製粉機「ロール君」（左下）などの器械を使い、本物の小麦粉を作る「製粉ラボ教室」に参加することができます。



具材の計量、カレーソースの充填（じゅうてん）といった、実際の製造ラインを見学できる。



静岡工場

レトルトカレーの製造過程を見学できる。映像視聴や見学で、おいしさの秘密や作り方などを知ったあとは、同じ工場内で生産している「とんがりコーン」の試食もある。

静岡県袋井市新池 524-1 TEL 0538-43-5598



見学はガラス越しに全工程が見える長さ120mの「ポッキー・ブリッツストリート」（上）のほか、グリコのおもちゃ1,500点を集めたミュージアムゾーン（右）などを併設。



グリコピア・イースト

ポッキーやブリッツの製造工程の見学はもちろん各種展示物も充実。ミニファクトリーではジャイアントポッキーを使った「デコポッキー作り」ができる。

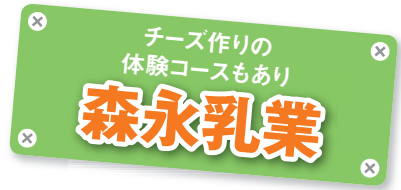
埼玉県北本市中丸 9-55 TEL 048-593-8811



マヨテラス

案内スタッフと一緒に館内を巡り、マヨネーズの歴史やさまざまな情報を知ることができる。野菜に関する知識や、マヨネーズの新しい魅力などを学べる試食プログラムも。

東京都調布市仙川町 2-5-7 仙川キューポート
TEL 03-5384-7770



東京多摩工場

製造ラインを疑似体験するプログラムになっていて、チーズ作りや、味のスペシャリスト「風味パネルマイスター体験」（要予約）もできる。

東京都東大和市立野 4-515 TEL 0120-369-017



温めたお酢と牛乳を混ぜてカッテージチーズを作る（要予約）（左）。小さなゴミ類を分離・除去する機械も間近で見られる。（右）

