

工場萌え～

紙とハム・ソーセージのできるまで

工場見学。小学生のときにおそらくは必ず経験するイベントだと思いますが、大学生になっても、いな、大人になっても工場見学とは楽しいものです(少なくとも、私は大好きです)。人類の英知の結晶ともいえる機械や最先端の技術。生産現場からひとがどんどんいなくなっているのは寂しいことではありますが、たまには、製造業・製造現場の凄さに純粋に驚き・感動してみるのもよし。というわけでゼミで行ってきたのは、日本製紙旭川工場と日本ハム旭川工場。紙ができるまで、ハム・ソーセージができるまでのそれぞれをしっかりと勉強してきました。

■紙はどうやってできる？



まずは製紙工場に隣接する紙遊館へ

大学の教員という仕事から、紙の消費量は非常に多いわけですが、では、その紙はどうやってできているか知っていますか、と尋ねられれば、木からできているという原料程度はまあ答えられるものの、では、その固い木から、柔らかく、そして真っ白な紙がどうやってできるのかをさらに尋ねられれば、たしかに分かりません。



紙ができるまで

当日は、まず、製紙工場に隣接する「紙遊館」で、紙ができるまでの説明を受け、その後はビデオを視聴しました。自称「体育会系」というとてもテンションの高い職員の方からの説明は、大変分かりやすく、また、勉強になりました。森林資源・環境への配慮から、木から紙をつくることに加えて、現在は、古紙の再利用に非常に力をいれているとのことですが、説明を聞きながら、私のリサイクル(紙の分別)方法にもまだ問題があったことを知りました。これからは気をつけなくてはなりません。それはともかく、ビデオに映し出された機械の凄さもさることながら、工場で使用されている電気量や水の量が半端なものではなく、驚きました。



純粋な紙部分だけをはぎます

「紙遊館」に予定よりも早めに到着したということもあり、手すき・ハガキづくりも体験させていただきました。まずは牛乳パックのかわむきです。食品衛生法上、バージンパルプの使用が義務付けられているため、牛乳パックに使われている紙の品質は非常によいということを知り(いや、もしかしたら、かつてどこかで聞いたことがあったかもしれませんが)、なるほどねえ

と思いました。牛乳パックの回収に力がいられているのはそういうわけだったのか。日常生活における紙が使われた製品の中で使用量が多いから、という単純な理由ではなかったのですね。



最後のアイロンがけ

ハガキづくりを終えた後は、バスに乗り込み、敷地内をまわりながら工場の説明を受けました。たしか縦1.0km×横1.2kmもの広大な敷地面積を有していると説明された記憶がありますが、それにしても広い。建物があちこちに建っており、木材やチップが山のように積まれています。



本当に広い敷地です

残念ながら工場内では写真撮影は禁止とのことだったので、機械の撮影はできませんでしたが、巨大な機械に圧倒されました。それに対してひとの少ないこと。不変資本の増大と可変資本の縮小、資本の有機構成の変化、、、頭の中でブツサ考えながらも、純粋に、感動してきました。



煙突～

■ハム・ソーセージのできるまで

午後からは日本ハム工場です。事前にあらためて電話をいれたところ、工場見学の後の試食会ではたくさんのハム・ソーセージが提供されるので、昼食は控えめにという嬉しい忠告をいただきましたので、学生のその旨を伝え、予定時刻まで昼休憩です。時間があつたので、学生と一緒にラーメンを軽く食べたのですが、お味がちょっと、、、(旭川ラーメンを期待したのですが)。

ちなみに、試食がたくさんあるから、食事をあまりとらないようにと言っていたのに、「上ホルモン」を食べていた猛者もいました。ハム・ソーセージの入る場所は別腹といったところでしょうか。若いとは素晴らしい。



ハムリンズのメンバーの一人 (?), ヤキベーター



ハムリンズ、参上～

日ハム工場で私達をむかえてくださったのは、職員の方々と、ハムリンズのメンバーです。私はこのハムリンズというのは初めてだったのですが、テレビCMなどでは結構メジャーなようで、子どもたちには大人気とか。ぜひ宣伝してくださいと依頼があったので (?),

ここで紹介しておきたいと思います。



ビデオ視聴

さて、はやい時間に到着したということもあり、ビデオを視聴する前に、いろいろお話をうかがう時間をいただきました。旭川工場の従業員数、正社員・パートの比率、教育訓練、生産変動と労働時間などなど私達の研究領域のことから、食品衛生まで幅広くご説明を。

続くビデオ視聴では、関東圏という巨大な市場・胃袋に対応するために機械化が非常に進んでいる茨城工場のビデオです。これまた巨大な機械・オートメーション化によってハム・ソーセージが商品として出荷されていくまでが、ハムリンズの案内で説明されていくわけですが、いやあらためて凄いものだと思います。



ネット装着！

ビデオの後はいよいよ工場見学です。食品衛生の関係上、従業員の方々と同じく清潔な姿で工場入りしなければなりません。髪一本落とすわけにはいきませんので、髪の毛の長い学生が多いわがゼミとしては要注意です。ネットをかぶり白衣を着て、なぜかその姿でハムリンズと記念撮影をして (写真もお土産にもりました)、工場入り。日本ハムも、工場内での撮影は禁止でした

が、旭川工場は、茨城工場に比べると生産量も多くな
く、また、記憶によれば、多品種少量生産ということ
で、人手に頼る部分が多いそうです。

工場内では、原料処理⇒塩漬⇒配合⇒充填⇒加熱⇒冷
却⇒包装⇒梱包という「シャウエッセン」ができるま
での流れにしたがって工程をみていきました。残念な
がら、前工程では、もう作業は終わっていて、掃除が
始まっていましたが、それでも、機械を動かしてもら
ったり、ハムの塊やら「充填」に使う羊の腸をみせて
もらったり、ずらーっと陳列する豚タンを見せてもら
ったり、、、最後のはちょっと、、、1, 2 枚だったら美
味しそうなのですが、、、



ソーセージを使った創作の品々

工場見学の後には、待ちに待った試食会です。さきほど
工場内で見えてきたハム・ソーセージたちがテーブルの
上に大盛りで盛られていました。まさに、ご忠告通り、
てんこ盛りです。そういえばハム・ソーセージなんて、
飲み会のときを除けば、久しく食べていないなあと思
いながら、もりもり。また、できたての「シャウエッ
セン」の美味しいこと。



芸の細かいこと、細かいこと

試食をしながら(というより夕食をとりながら)、あら

ためていろいろ質問コーナー。私個人の見解ですが、
消費者が食の安全などに関心をもつこと、それ自体は
よいことだと思うのですが、安全・安心を維持するた
めには当然コストがかかるということも忘れてはなり
ません。そのあたりについてもお話を聞きましたが、
コスト削減に関してはいろいろ頑張っておられるよう
です。

また最近では、北海道の食ブランドを失墜させるよう
な大事件が相次いで起きていますが、かつて日本ハムも
牛肉偽装事件を起こしたことが紹介され(そう言えば
そういうこともありました)、こうした工場見学を通じ
た消費者への工場のオープン化も、そういう不祥事を
機に実施されるにいたったそうです。

聞きながら思ったことの一つは、不祥事が明らかにな
った後であればいろいろ言えるけれども、自分が内部
の人間だったとして、果たして(最近でこそ流行の)
内部告発などができるだろうか、ということです。そ
の点では、自由に物が言える風通しのよい職場づくり
と労働組合の役割が大であることを感じます。もう一
つは、今回のような、生産者と消費者の交流はたしか
にとっても重要であるということです。ハム・ソーセ
ージを食べさせてもらったからというわけではなく、過
去の苦い経験を踏まえ前向きに頑張る日本ハムにはぜ
ひとも頑張ってもらいたい。私も「シャウエッセン」
を買うことで貢献したいと思います。

最後の1枚は、なぜかお弁当の一品作りに挑戦させら
れて、つくったラッコです。



ラッコ