

味の素川崎工場見学について

【日時】平成 27 年 9 月 4 日（金）9:00～13:00

【見学場所】味の素川崎工場

【メンバー】川崎の産業観光を支援する会の役員

佐藤節子、若井伸枝、加藤邦彦、西山孝、根岸雅明、以上 5 名

【目的】将来のミニツアーのコースとして実現が可能かどうかの下見。味の素川崎工場内の最新の展示室やマイクロバスでの工場内の見学、味の素の封入（袋詰め）体験、うまみの体験を通して見学会の魅力の発見と味の素側の見学会の受け入れ状況などをヒアリングするために下見を兼ねて役員と見学を行った。

【工場見学概要】見学コースは味の素コースとほんだしコースの 2 つがあり、今回は味の素コースを見学しました。時間は 90 分ほどでした。

シアター見学→展示ルームで説明を聞く→マイクロバスで構内の発酵タンクを見学→味の素の封入体験→うまみ体験

【日記】京急大師線の鈴木町駅で皆さんと待ち合わせ。線路脇にある最新の展示館に入る。キャラクターのアジパンダくんが出迎えてくれる。皆さんと一緒に記念撮影。最新の展示室はとてもシンプルで清潔感のある建物だなと感じました。

最初はシアター室に入り、全面 4 つに囲まれた壁にスクリーンが映し出されました。沖縄かどこかのサトウキビ畑が映し出されました。現地に立っているようなとても印象深い映像でした。味の素ができる原材料の説明がありました。サトウキビやキャッサバやトウモロコシなどだそうです。

映像室から展示室に移動して製造工程などの説明がありました。展示室では年代順別に味の素の歴史がパネルで展示されていてとてもよくわかります。

マイクロバスで工場内へ移動。発酵タンクを見学しました。工場内の自家発電所などもバスの中で説明を受けました。工場内の電力はこれですべてをまかない、あまった電力は東京電力に売っているとの説明がありました。

味の素の袋詰めの体験です。頭を覆う白いビニールの帽子をかぶり、マスクをして白いウェイパーに着替えてエアーシャワーを浴びてクリーンルームに入ります。何か無菌室に入るような異事体験をしました。そこでは、袋詰めとはかりを使い味の素の計量を行いました。

うま味体験ではコップに少量の味噌にお湯を注ぎます。それを飲んで味の確認をします。次にそのコップに味の素を少量加えます。そしてそれを飲むと「まーあんで事でしょう」本当の味噌汁の味に変身します。これがうまみだという事を体験しました。

お土産をいただいて工場見学が終了しました。お昼は仲間達とそばにあったレストランで食事をして解散。

下見として大いに参考になった見学会でした。受け入れ側の都合で大人数での見学会は難しいようなので小グループに分けて何度かツアーをしてみることは出来るのかな。と思いました。詳細を詰めて見学会の計画を進めていきたいと思いました。

【写真集】



味の素うまみ体験館
ガラスを使い圧迫感が無く、シンプルで美しく、清潔感のある建物の印象でした。
2015年の春にオープンしたそうです。



うまみ体験館の館内の様子。お客様を迎えるおもてなしがとても素敵でした。待合の椅子もありとてもゆったりできる場所でした。このスペースだと確かに大人数の受け入れは適さないのだなと思いました。



アジパンダくんが迎えてくれました。口を開けて無理に笑おうとした表情に無理がありましたね。ごく自然に写っている方もいらっしやいますね。左から西山さん、若井さん、佐藤さん、根岸、加藤さんです。



展示室で製造工程の説明を受ける。右から左に製造工程が流れます。



味の素になる原料などの展示。目の前にある植物はキャッサバか。



発酵タンクの外形。



発酵タンクの内部の構造の仕組みを説明するパネル。



発酵とグルタミン酸の説明パネル
サトウキビを絞り糖蜜を発酵させてグルタミン酸を作り、その結晶を袋詰めにしていく。
川崎工場は袋詰作業を行っているとっていました。



発酵の仕組みと発酵技術の発信は川崎だとの説明パネル。
すごいで川崎!



味の素を袋詰めにして計量している体験。クリーンルームに入るのにはこのような衣装を着て入ります。



袋詰め完成です。みなさん。満足そうですね。目もとが笑っています。
この後、別室に移りあじみ体験をして見学会が終了しました。
このレポートを書くのにだいぶ時間がたってしまったので忘れてしまったこともだいぶありました。
みなさん。ぜひこの施設を見学されると面白いですよ。お褒めです。