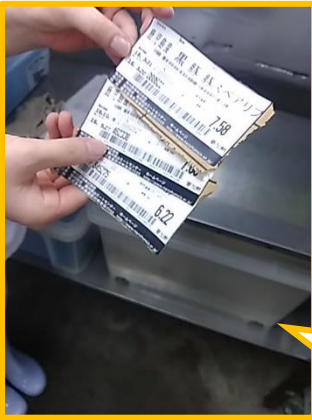


研修報告書

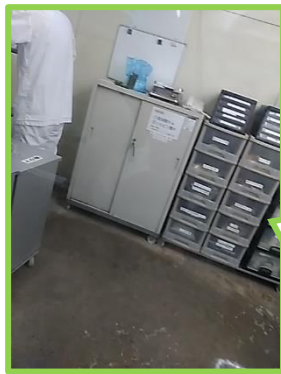
研修内容

1. 主催 自主研修
2. 研修会名 南州農場加工工場見学
3. 日時 平成30年9月21日（金）13:30～15:30
4. 場所 鹿屋南州農場加工工場
5. 内容



工場に入る時は全身白衣と帽子で覆い、入り口ではエアシャワーをあげた。髪の毛1本でも商品に入ると大打撃を負う時代なので、職員は念入りに異物削除に努めるよう指導している。そのあと、コロコロ粘着テープで30秒、手洗いを60秒かけて行う。各場所にタイマー(ノンタッチで動く)が設置してあり、全員が必ず時間をかけるいい方法だと感じた。取り入れられそう。

自家農場から肉を仕入れる際についているシール。シリアルナンバーではいつ産まれたか、と殺されたのはいつかが分かる。バーコードでは原料の賞味期限までさかのぼって調べられる。南州農場の黒豚以外は工場に入れないことになっている。



スパイスなどが管理してある部屋。計量もここでする。鍵がついている棚には、添加物が管理されており簡単には取り出せないようになっている。



天然腸に詰められたウインナー。天然の腸なので長さがまちまち。スモークにムラも出る。人口腸だと一定の物ができる。



ウインナーはその後、この燻製機へ。この部屋に入った瞬間、強烈な燻製の香りが。スモークには桜チップを使用。



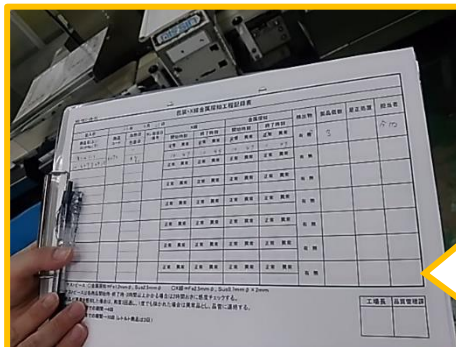
加熱後の商品を扱う部屋はより衛生的に。履物を変え別室へ入る。手作業でウインナーの端を切ったりパックに詰めたりしている。



ビニールで覆われた部屋の中では完全無添加の商品を扱う。園のウインナーはコレ。



商品は真空パックになっているものと、空気が入っている通常パックのものがある。真空にして形を崩したくないものには通常パックが使われる。通常パックには窒素ガスを充てんしてパックし、長持ちさせるようにしている。また熱湯で表面殺菌をすることで賞味期限を5日から10日に延ばしている。上記のような手作業が入るので表面殺菌は必要。



金属探知機、X線(骨などを探知)にかけ、記録をしっかりと取ることによって異物混入による苦情に有利に対応できるようにしている。(フードディフェンス) 近年はSNSによるダメージが大きいので異物購入には十分な対策が求められる。



園に届く前(スライス前)のハム(右)とベーコン(左)。希望があればこの形で納品することも可能。

職員はパートも入れて25名ほどで、そのうち1/4が事務だそう。ドイツのマイスターをとった方が一人いて実質20名ほどで工場をまわしている。繁忙期はベテランバイトが集うそう。自家農場を持っている利点として、と畜後、死後硬直が始まる前に加工が始められる。そのことで添加物をみだりに使わずにすんだり、美味しさも抜群に違ってくる。農場見学を申し出たが、加工場の職員ですら簡単には入れないほど衛生に厳しく不可能とのこと。と畜場の見学は可能。覚悟してこないトラウマになる人もいる。反対に感動して涙を流す人もいるそう。「命をいただいている」口で言うのは簡単だが…。近いうちに行ってみたい。賞味期限が短く価格が高いことから、鹿児島島の店舗ではなかなか置いてもらえないのが現状。買う時はネットや電話、博多で。鹿児島空港にも少し。6~9月末は始良イオンにも少し置いてある。工場見学をして、南州農場で働く人の熱意、こだわりをあらためて実感し、この食材を無駄にすることのないよう、感謝をこめて給食に取り入れていこうと身が引き締まった。