明治製菓大阪工場

短食二の一 沖川文子

或る原料から或る製品を作る、同じ種類の品物であれば原料も製造行程も大体同じであろう。只配合の割合や時間等小さい事に就いては、いかにおいしい製品を作り出すかに各メーカーとも色々研究をしていると思われる。

製品のおいしさ、美しさ、それは食べてみればわかることであり、一々見学に行く迄もない。私がこの見学で見て来ようと思つた点は製品が衛生的に作られているか、異物の混入の余地はないか(昆虫を含む)従業員の衛生管理はどうか、といった事である。

明治製菓はさすが日本一の菓子製造メーカーであり、其の設備の面で天井に迄ほこりやちりがたまらないようにと、その構造を考えていた。製造工程も機械化され、ほとんど人の手にかかる所がなくなつており、建物も整然として整理整頓がゆき届き、従業員の衛生管理も行き届いている様に思えた。

入口の所に無事故目標7万時間の内、27日現在5万時間近くを無事故で来たという報告があつたが、これも工場内の整理、従業員の衛生管理が行き届いている証拠であろう。

見学中は実際とても衛生的に作られているな、これなら我々の口に入つても安心と思つていたが帰つてから、包装紙は衛生的に製造、印刷されているのだろうか。又作られてから運びこまれるまではどうだろうか。菓子自体はいくら衛生的に作られてもこれらが本当に衛生的でなかつたら、とか、昼夜三交代で機械は止めないと聞いた様な気がするが、では使用した機械はいつ洗うのだろうか、等の疑問がわいて来た。最初の話の内容より当社が衛生面に非常に細かい配慮をしていると感じた事であるから確める必要もないと思つた。

総じてこういう大メーカーでは食品の安全性は高いと思われるが、広島の家々の隣りが小企業の菓子メーカーであり、蠅のたかり放才、ちりのたまり放才という状態を見ているので、すべての食品が衛生的とはとても云えない。

又、あれだけの機械で、あれ程多くの製品を日々作り、それが全部消費される。それが一メーカーのみではないのだから人間の胃袋の偉大さに改めて目を見張らざるを得ない。

しかし、それ故にこそ食品衛生の面が強く要求される。大メーカーになればなる程、消費者に与える影響が大きく、それが重要視されるのも当然であると云わねばなるまい。

しかし、我々は製造の所ばかりに目をとられるだけでなく、販売経路での衛生面の管理についても注意することを忘れてはならない。