

平塚で作られている お菓子

**みんなの好きな
チョコレート**

豆記者…荻野華代
木村真奈

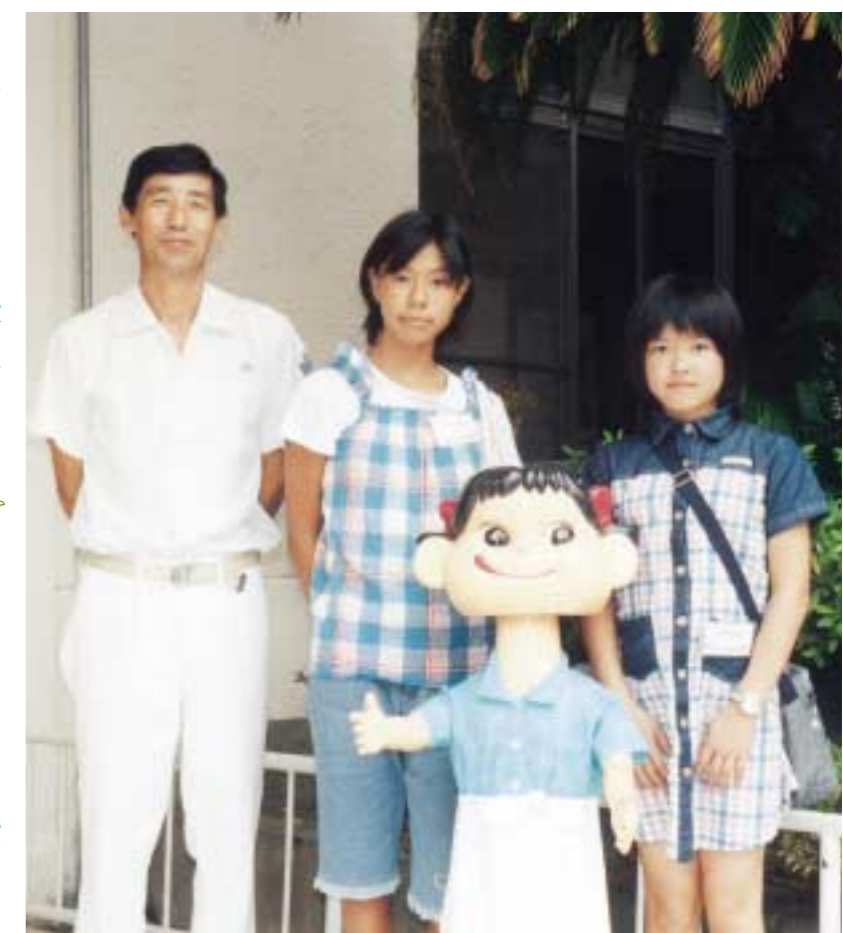
わたしたちは、八月三日に「不二家平塚工場」へ取材に行きました。平塚工場は、一九五九年（昭和三十三年）にできました。工場では、チョコレートだけを作っているそうです。工場の中は広くて、三つの工場に分かれています。機械は、チョコレートを作るのが十基、包装用が百十基くらいあるそうです。工場で働いている人の数は、全員で四百七十人くらいいます。男の人が百五十人、女の人が三百二十人くらいだそうです。

いろいろな部屋を見学させてもらいましたが、暑い所や寒い所がありました。チョコレートを作っている部屋に入るときは、エアシヤワ

ーを浴びて、ほりや髪の毛を落とします。そして、手モアルコールで消毒してから入ります。

チョコレートは箱につめて包装するまで四十分くらいでできるそうです。また、チョコの種類は五十種類くらいあるそうです。ピーナッツが入ったチョコレートを作るときは、まずチョコレートを型の中に入れて、それをひっくり返してチョコレートを出して、型に残ったチョコレートの皮の中にピーナッツを入れます。そして、またチョコレートを入れて冷やすと固まってピーナッツチョコレートは完成です。

日本に不二家の工場は九ヶ所ありますが、チョコレートを作っている所は平塚工場だけです。ここから日



ペコちゃんと一緒にパチリ!

本全国に行くほか、外国に輸出もしているそうです。

最後に、みなさんは遠足に持って行くチョコレートはどついていますか？遠足まで溶けてしまわないように冷蔵庫に入れていませんか？冷蔵庫へ入ると、出したときにチョコレートが早く溶け出してしまうからです。良い保存の方法は、部屋の涼しい場所に置いておくことだそうです。

いろいろな工程があるんだー



おいしいよ!



都まんじゅうの歴史

豆記者…大町佳央瑠
島本季依

わたしたちは、八月十三日に駅前にある平塚名物「都まんじゅう」を取材してきました。

「都まんじゅう」は、平塚だけでなく、沼津と八王子にもお店を出しています。戦後、一九五四年（昭和二十九年）に先代の社長さんが現在の駅前にお店を開いたそうです。みなさんの中にも都まんじゅうを買ったことがある人もいます。

そして、おまんじゅうを作る機械に興味を引かれたことだと思います。実は、この機械は一九五四年からずっと同じ機械を使っているそうです。今では、機械を作った会社もなくなっています。故障したときは、お店の人が直しているそうです。

都まんじゅうは、一個だけでは買えません。で



あの機械を中から見せてもらいました



GO GO しょうなん 湘南ベルマーレ

まめきしゃ たるいのぶゆき くまざわゆうき
豆記者：樽井伸幸・熊澤悠記

A (酒井選手)とにかく「どうやっ

いますか？

Q 試合中は、どんなことを考えて

いますか？

A (酒井選手)意気込みすぎて、こ

ろんでしまうことがある。(笑)

Q 試合への意気込みは？

の練習をします。

して、もう1時間はチーム全体

の練習をします。

の練習をします。

の練習をします。

の練習をします。

の練習をします。

の練習をします。

Q 練習は、週にどれくらいします

か？

Aは答え)

八月八日、ぼくたちは、ゴールキ

パーの伊藤裕二選手とフォワード

の酒井良選手にお話を聞きました。

ぼくたちはプロサッカー選手を前

にして、すごく緊張しましたが、い

ろいろ質問してみました。(Qは質

問、Aは答え)

最後に、サッカーがじょうずにな

る方法を教えてもらいました。それ

は、基本練習をしっかりとすること。

そして、ゴールキーパーだったら、

たくさんシュートを受けることだそ

うです。

短い時間でしたがベルマーレの選

手を取るか」です。

平塚の好きなところは？

A (伊藤選手)海があり山も近くに

あるところです。

A (酒井選手)みんながやさしいと

ころです。

手に会えて、とてもうれしかったで

す。また、勉強にもなりました。

これからも、ベルマーレを応援し

ていきたいと思えます。



とっても緊張しました!