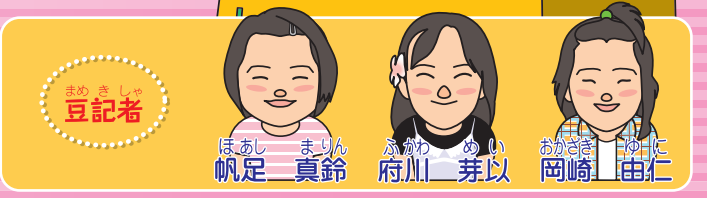


三人娘とチョコレート工場

おいしい味のひみつは…



わたしたちは、みんなが大好きなチョコレートを
作っている、株式会社不二家平塚工場で、原料から
箱詰めまで、チョコレートができる様子取材して
きました。

美術館の北側にある不二家平塚工場。初めにわたしたちの目に飛び込んできたのは、ペコちゃんのかわいい人形でした。早速中に入ると、課長の猪ヶ倉利美さんがわたしたちを出迎えてくれました。



平塚発、全国へ



まず最初に、猪ヶ倉さんから工場の説明を聞きました。全国に10か所ある工場の中で、チョコレートを作っているのは平塚工場だけです。朝8時から夜10時まで工場は動いていて、約400人が働いているんだそうです。



ごみを吸い取ります
2で回転。最後に念には念を入れて、ペタペタしたロール状の紙で体のごみを取ります。工場

空気を浴びて、さあ見学！

いざ、工場の中へ！
説明を聞いた後、白衣に着替えて、マスクをして、髪の毛が出ないように白い帽子で頭をすっぽり隠し、いよいよ工場へ。でもまだ中には入れません。
体についたごみを掃除機のようなもので吸い取ります。次にブラシで手を洗い、アルコール消毒。そして「エアージャワー」といわれる部屋へ入り、手を上げて全身に空気を浴び

場に入る人は、毎回この作業をするそうです。うわー、大変だ。

おかしの国みたい！

工場に入ると、まるでおかしの国にきたようにチョコレートの甘い香りがします。

チョコレートは、主に原料はカカオ豆で、アフリカのガーナや南米のペネズエラなどから船で運ばれてきます。すごく長い船旅です。



カカオ豆に混じっているほこりや石などを取り除きます。そして、その豆を砕いてニブ（胚乳）といわれるチョコレートのものを取り出し、130度へぐいの高温で豆をいり、さらに蒸気をかけて殺菌します。殺菌したニブをすりつ

ぶして、ドロドロにしたものをカカオリカーと呼びます。それをさらに3段階の石臼で細かくすりつぶし、甘みや香りなどを加えます。大きなミキサーで混ぜたら、チョコレート生地のできあがり。ここでちょっと試食。なんだかさざらしているけど、砕いたチョコレート、みたいでおいしいな。

さて、これからが大切です。10時間以上練りあげながら水分を蒸発させて、チョコレートトの風味を引き出します。次に、チョコレートトの結晶を安定させるために温度調整をします。これでチョコレートはすごくなめらかなになります。それを、型枠に流し込んで冷やします。ベルトコンベ

けっこういけるかも

チョコレートはすごくなめらかなになります。それを、型枠に流し込んで冷やします。ベルトコンベ



ついに完成、さあ出荷です

ヤーで運ばれてくる様子は、まるでチョコレートの遊園地のようです。やっと完成？ ううん、まだまだ。厳しい検査が待っています。作っている途中で機械などから入ってしまうかもしれないほこりなどを人の目やX線などで、チェックし

厳しい検査が待っています

ます。この検査が終わったら、包装して出来上がり。倉庫に保管し、工場長さんのOKが出て初めて出荷。やっとお店に並んで、わたしたちの口へと運ばれます。

長い旅を経て

日本から遠いアフリカや南米から船でやってきたカカオ豆は、たくさん人の手や機械によって、おいしいチョコレートに変身します。今回の取材で一番驚いたのは、みんながすごく清潔にしていることです。働いている人が必ず行う消毒やほこりを取り除く作業。工場の中を少し見学するだけでも何度も何度も体験しました。
おいしいチョコレートを作るには、そこで働く人たちの毎日のがんばりが大事なんだと感じました。



みんなのもとへ、行ってらっしゃーい！