

フォトとちぎ

2011

秋

特集

工場見学に行こう

とちぎの食品製造業

翼のない飛行艇

ベルシオン (岩舟町)

とちぎの景勝百選

紅葉スポット

あつごのとちぎ1969秋「交通戦争」

シリーズ

まんが日本一 (栃木市)

ホッケー日本一 (日光市)

温泉トラフグのカルパッチョ

味 (那珂川町)

●表紙●瀬戸合峡 (日光市)

栃木県は、2次産業＝製造業の比率が高い「ものづくり県」です。製造品出荷額では輸送機械や情報機械が上位を占めますが、飲料・たばこを含む食料品等の製造業も盛んです。栃木県内には工業団地などに大手食品企業が多く立地するほか、地元企業もそれぞれの得意分野で活躍しています。そこで今回は、栃木県の食品産業の魅力と実力を見てみようとして食品製造工場を訪れてみました。これらの工場では、スタッフが会社の概要や製品、製造工程など、やさしく説明してくれます。見学だけでなく、試食や体験ができる工場もあり、楽しみながら学べます。また県は、こうした食品製造業をはじめ、農業、流通業、小売業など、1次産業から3次産業までのさまざまな食品関連産業を振興することで、地域経済の活性化をめざしています。昨年11月には「フードバレーとちぎ推進協議会」を設立し①商品・技術開発②販路開拓③企業誘致④関連産業の高付加価値化などに取り組んでいます。

とちぎの

食品製造

工場

オイシア清原工場を見学する子どもたち

見学コース内には社員による手づくりの楽しい装飾がたくさんあります。ゲーム感覚で製造工程が楽しく学べる装置もそのひとつ



製品に触れたり、においを嗅いだり、見学コース内は楽しさもいっぱいです



窓ガラス越しに製造工程を見学する子どもたち



熱心にメモを取りながら説明を聞く子どもたち



見学の前に工場や製品の説明を行うオイシア清原工場のスタッフ

オイシア清原工場で製造されたシリアル製品



オイシア清原工場
宇都宮市清原工業団地 23-7
☎ 028-346-7070



工場のシンボル=オイシアおじさん。これも社員のアイデアで作られました



科学的な検査に加え人の五感を使っでの官能検査。興味深く見学する子どもたち

カルビーの生産拠点清原工業団地

オイシア(株)清原工場 (宇都宮市)

宇都宮市東部に国内最大規模の内陸型工業団地「清原工業団地」があります。現在36の事業所が活動しており、従業員数は約1万人。出荷額は約9000億円にのぼり、本県製造業出荷額の1割以上を占めています。同団地には機械関係だけでなく食品製造工場もあります。なかでもカルビー(株)では、ジャガイモや小麦を原料にしたスナック菓子などを生産し、その生産量はカルビーグループ全体の3割を占めています。清原工業団地は、同グループの最大の生産拠点になっています。カルビーグループのひとつオイシア(株)では、スナック菓子のほか、コーンフレークなどのシリアル製品

と栄養調整食品の生産に力を入れています。工場見学は、毎週月曜日から木曜日、対象は小学生以上で2人から受け入れています(予約制)。専門のスタッフが会社の概要や商品の説明、製造工程の解説など、約90分ほどで案内してくれます。

9月21日には宇都宮市内の小学3年生約130人が社会科見学の授業の一環として訪れました。スタッフから会社や製品の説明を聞いたあと、2班に分かれて工場を見学。子どもたちは、お菓子の甘い香りが漂う見学コース内を、熱心にメモを取りながら見て回りました。見学のあと、工場で作られた製品を試食しました。

見学コースからは衛生的に漬物が作られる様子が見られます



素材にこだわったアキモの浅漬け



工場の敷地内にある直売店



アキモ宇都宮工場
宇都宮市石井町 2341
☎ 028-667-0545



野菜を加工する作業員



見学後の試食。野菜嫌いの子も浅漬けはおいしく食べられたといいます

素材と安全安心へのこだわり

(株)アキモ (宇都宮市)

宇都宮市東部を流れる鬼怒川の近くに、大きな漬物工場があります。現在、(株)アキモでは「浅漬け」などの漬物を製造・販売しています。同社は、1960年にキヌ川食品(株)としてスタートし、06年に現社名の(株)アキモに改名しました。昨年、創業50周年を迎えました。工場見学は、95年に完成した新工場で行っています。ここでは、徹底した衛生管理のもと、最新鋭の設備による漬物の製造作業が見られます(要予約)。

この日は、秋本薫社長が工場を案内してくれました。見学を前に秋本社長は、会社を立ち上げた苦労話や野菜を摂取することの大切さ、衛生管理についてなど、映像などを使って分かりやすく説明していました。作業風景は専用の通路からガラス窓越しに見学します。子どもたちは、衛生的な環境の中で漬物を製造する様子を興味深そうに見ていました。見学のあと、工場で作られた浅漬けを試食しました。秋本社長は子どもたちに、どの漬物が最もおいしかったかなどを質問。「野菜は嫌いだけど浅漬けはおいしく食べられました」などの話を子どもたちの声に耳を傾けていました。



野菜の栄養や衛生管理の大切さを説明する秋本社長



日光工場で作られたた豆乳、豆腐



1日15万丁の豆腐を製造しています



工場はいつでも自由に見学できます



工場内には直売店もあります



太子食品日光工場
日光市町谷 739-1
☎ 0120-707-102

「一丁寄せ」で豆腐1日15万丁
太子食品工業(株)は、和日配食品(主に和食で用いられるデリーフーズ)の製造販売会社。全国に6つの工場があります。そのひとつ日光工場では「一丁寄せ製法」という独自の製法で、1日に15万丁の豆腐を製造しています。日光の伏流水を使用。大豆は国産・有機大豆にこだわり、工場は農林水産省の「有機JAS」の認定も受けています。同工場での見学は、定休

日(月曜日)を除く毎日、いつでもできますが、予約すれば豆腐づくり体験ができます(実費負担)。
豆腐づくりは、スタッフの指導で行われます。必要な材料は用意されているので誰でも簡単に体験できます。豆乳に二ガリを混ぜ、レンジで4分間で完成。できたての豆腐をその場で召し上がれます。このほか、ゆばや油揚げ、豆乳など、大豆製品の試食もできます。

太子食品工業(株)日光工場(日光市)



ゆばの「引き上げ」の作業。簡単そうに見えますがきれいにすくいあげるには熟練の技が必要になります



日光ゆば製造日光工場で作られたた製品



ゆばの「引き上げ体験」。作業の難しさも体験できます



日光ゆば製造(株)日光工場
日光市猪倉赤堀 3589-6
☎ 0120-26-4890



日光ゆば製造(株)日光工場では、細い棒で1枚1枚ていねいにゆばを引き揚げる熟練の技が見学できます

ゆば引き上げ熟練の技を見学
日光ゆば製造(株)日光工場(日光市)
栃木県日光の名物「ゆば」の製造・工場が日光市内にあります。そのひとつ、日光ゆば製造日光工場では、ゆばの製造作業が見学できます。工場内には、豆乳を湯煎で加熱し表面に薄い膜を作るための「ゆば槽」が

並んでいます。表面にできた薄い膜を細い棒ですくいあげるのが「引き上げ」という作業です。破らさずきれいにすくうのは熟練の技が必要になります。
同工場では、この「引き上げ」が体験できます。体験用のミニゆば槽を使って引き上げますが、ベテランの作業員のように、きれいに仕上げるのはなかなか困難です(要予約・実費負担)。このほか、直売店では、生ゆば、揚げゆば、など多種のゆば製品を販売。試食もできます。



翼のない飛行艇

(株)グローバルエナジー 栃木研究所
(岩舟町)

翼があるから飛べるという「常識」。それなら、翼のない飛行機を飛ばせてやろう。この「非常識」な発想から、新しい乗り物の研究が始まった。岩舟町にある(株)グローバルエナジー 栃木研究所。社員7人の小さな会社だ。連日、発泡スチロールで試作機を作っては飛ばし、改良の繰り返し。試作機の数には600を超える。これまでに全長3.5m、重さ40kgの機体での飛行試験にも成功している。動力は、モーターで回るプロペラ。ラジコンのスイッチを入れると、ずんぐりした試作機が地面を滑るように発進。ほとんど滑走もせず、急上昇。宙返り、急旋回、急下降。アクロバット飛行のように、大空を自由自在に飛び回る。空中でモーターを止めても墜落せず、グライダーのように安定して滑空をはじめ。近い将来、有人飛行も可能という。栃木県で生まれた未来の乗り物「飛行艇ベルシオン」に、国内外から熱い視線が注がれている。

グローバルエナジー(本社・東京)は、02年創業のベンチャー企業。エネルギー関連の研究開発を行っている。同年に大学の教授から風力発電用ブレードの製作依頼があったことを契機に風力発電用風車の研究開発に着手。独自の“逆転の発想”で、高効率・省エネルギー・低コストの風力発電機を生み出した。その手法は、常識にとらわれず、イメージした試作品を作っては、納得がゆく形になるまで何度も改良を重ね、完成させる。完成までに試作したブレードの数は1000枚以上という。

垂直軸型ベルシオン風力発電機。ブレードの先端が風を逃がさないウイングレット形状になっている



飛行艇を横にすると垂直軸型発電機(写真左)のブレードと同形(ウイングレット形状)をしている

常識を鵜呑みにしてはいけない。飛行艇ベルシオンの生みの親、鈴木政彦さん(グローバルエナジー会長=写真左)の口癖だ。ずんぐりした体型のマグロが、水中で100km/h以上のスピードで動き回れるのはなぜか。なぜ、なぜ、を追求すると新しい知恵が生まれてくると、鈴木会長は言う。飛行艇ベルシオンは、太ったマグロが3尾、横に並んだ形をしている。これが自由自在に空を飛ぶ。機体自らが作り出した空気抵抗により、機体が持ち上げられるのだという。

飛行艇ベルシオンの飛行実験

工場の一角は飛行艇ベルシオンの試作品の山



岩舟町にある研究所で試験開発を続ける研究員



垂直軸型ベルシオン風力発電機は、八丈島で実用化されている



飛行艇ベルシオンは、日本の先端技術を紹介する「先端技術館」(東京都港区)に展示されている



逆もまた真なり。常識を打ち破ると形もまた逆になるという。グローバルエナジー社の主力製品は新型の風力発電機。従来品とは逆の形をしている。プロペラ型の風車は、羽の前に発電機があり後ろ向きのようにも見える。羽は外側ほど広い。もうひとつの垂直軸型は縦軸方向に回転し、翼の両端が内側に湾曲している。どちらも同社独自の「ベルシオン理論」によるもので、高効率、省コスト。飛行艇は、この理論を実証するために作った。



プロペラ型ベルシオン風力発電機

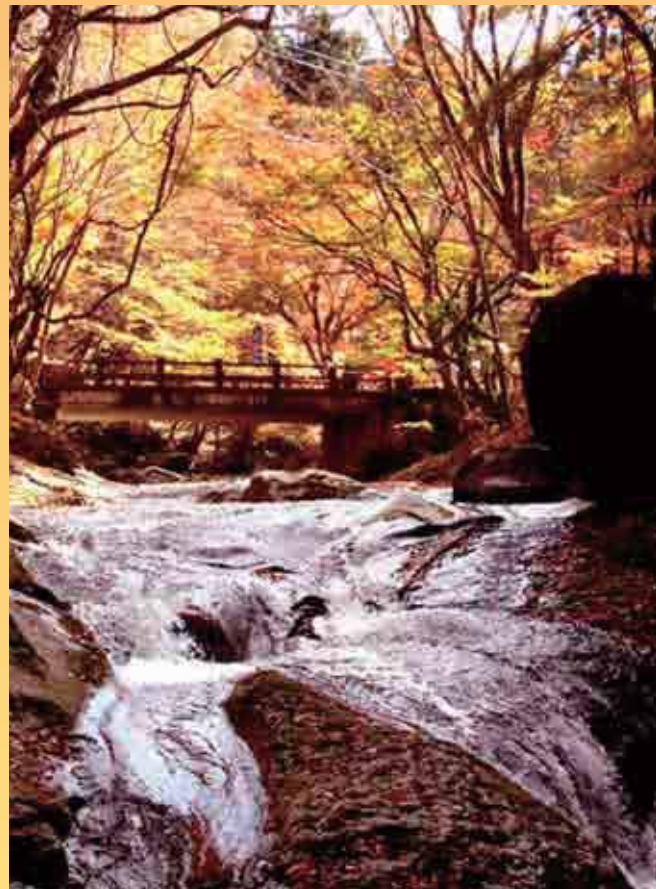
(株)グローバルエナジー 栃木研究所
栃木県岩舟町静和 23
☎ 0282-54-3121

ベルシオン

検索

小太郎ヶ淵 (那須塩原市)

塩原の塩釜温泉から、塩湧橋^{しおわきばし}を渡って県道56号を矢板方面に約700m、広葉樹に覆われた森の中に小太郎ヶ淵がある。この地にのこる伝説の主人公の名を取ってこの名がついたという。木立の中に佇む小さな茶屋で、溪流を眺めながらお茶や団子が味わえる。



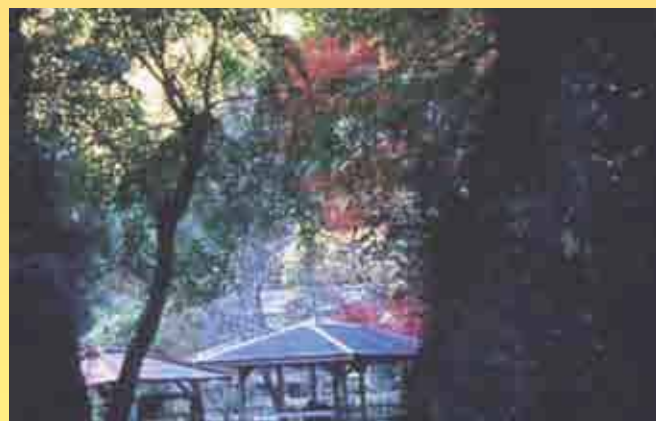
紅葉

庚申山 (日光市)

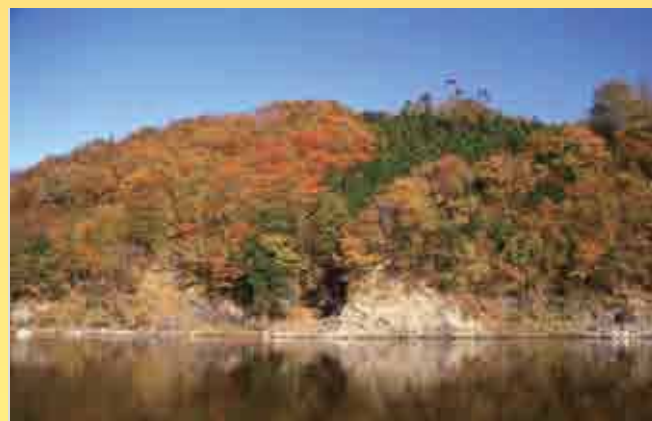
勝道上人が開山したといわれる信仰と伝説の山。江戸時代後期に滝沢馬琴が著した「南総里見八犬伝」の舞台になったことでも知られている。標高1892mの山中には、特別天然記念物の「コウシンソウ」が自生し、「ニホンカモシカ」も生息する。中腹(1500m付近)には避難小屋も兼ねた山荘「庚申山荘」があり、宿泊もできる。近くの見晴し台から関東平野が一望でき、とくに秋の紅葉はすばらしい。また、登山道の入り口付近には、温泉の日帰り入浴ができる国民宿舎「かじか荘」のほか「銀山平キャンプ場」があり、自然の中で秋を満喫できる。

雲巖寺 (大田原市)

大田原市の旧黒羽中心街から東に約8km、武茂川の溪流に沿う境地にあり、老杉に囲まれて建つ禅寺。武茂川に架かる朱色の橋を渡り山門を潜ると、手入れの行き届いた境内に仏殿、庫裏、方丈などの建物が並ぶ。芭蕉が「奥のほそ道」行脚の途中に立ち寄った寺としても知られ、境内の一面に句碑が建っている。周辺はモミジ類が多く、色鮮やかな紅葉が楽しめる。



行道山浄因寺 (足利市)



落石 (那須烏山市)



西の湖 (日光市)



男体山・中禅寺湖 (日光市)



「渡しのある風景」茂木町（広報誌「とちぎ」1968年10月号より）

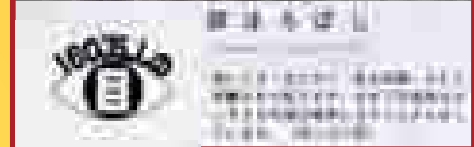


本県初の「交通公害実態調査」
(1969年7月号)

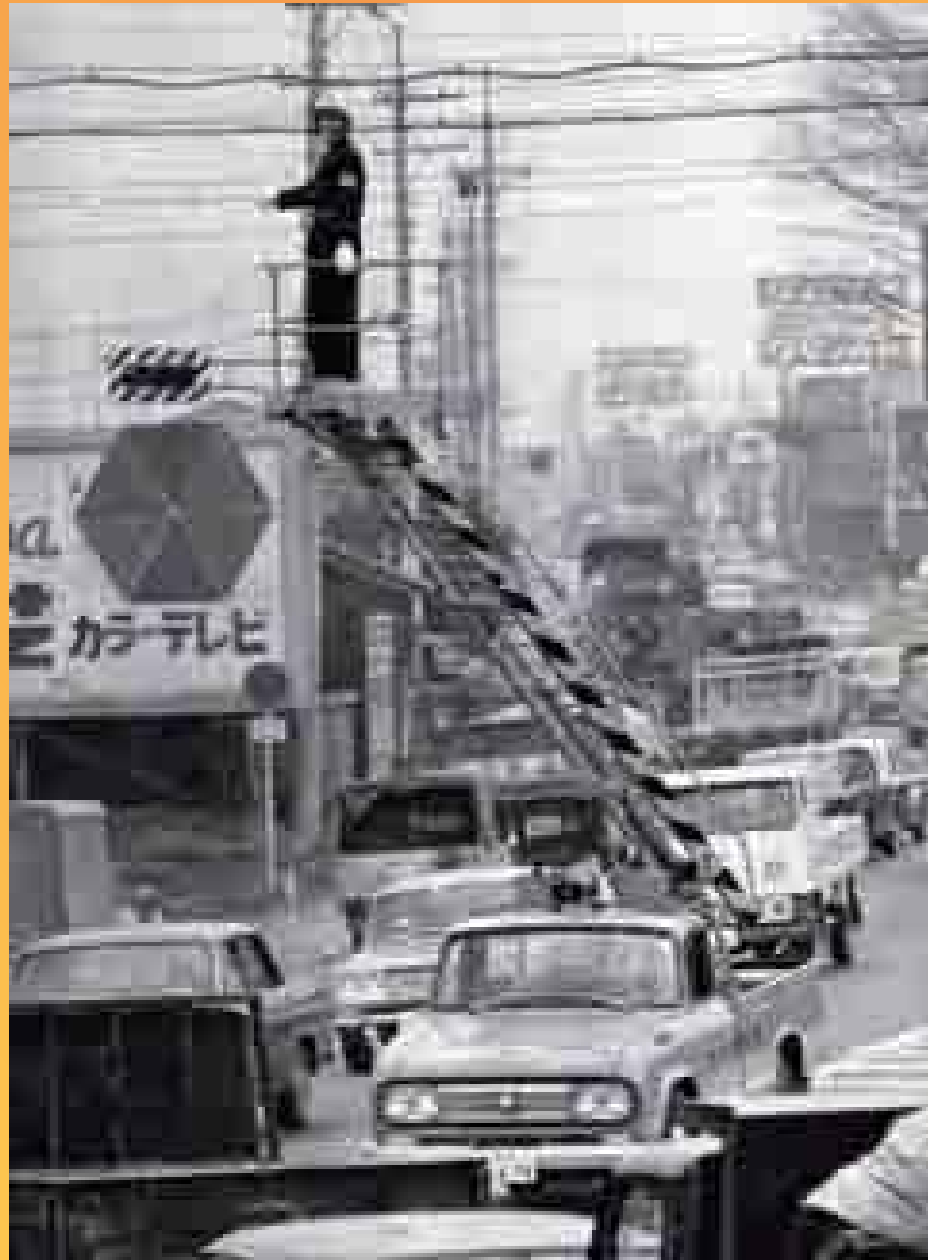


「パトカー日記」より
(72年3月号)

読者の投稿写真
(1972年9月号)



4月に初お目見えした宇都宮中央署の「移動式交通整理指導車」。交通が混雑する国道4号線などで威力を発揮している。(1969年5月号)



全国のトップを切って登場した交通巡視員(1970年8月号)



交通安全

それはみんなの手で築こう

11日から秋の交通安全運動

「交通戦争」



交通地獄！交通戦争！何
とやら響きのある言葉
だろう。だが現実にはあ
なたのすぐそばまで、悪
魔のキバは伸びている。
そして毎日のように尊い
命が奪われ、傷つしてい
る。私たちは、文明のも
たらしたこの試練に立ち
向って、もっと真剣に考
え、事故のない明るい郷
土を、みんなの手で築く
ために、いまこそ勇気を
出そう。1日から始まる
秋の交通安全運動を機会
に。(1968年10月号)

ホッケー日本一

第33回全国スポーツ少年団ホッケー交流大会男子の部

優勝 今市第三小学校区ホッケークラブスポーツ少年団

8月に富山県で開かれた第33回全国スポーツ少年団ホッケー交流大会（男子の部）で、本県から出場した今市第三小学校区チーム（日光市）が優勝した。本県チームの優勝は今市小に続き6年ぶり。大会には、全国から男女各29チームが参加、トーナメントで力を競い合った。最終日の8月8日、準決勝は福井県の糸生チームと対戦。3対1で破り決勝戦へ。決勝戦では滋賀県の山東チームと対戦し、得点を許さず2対0で初優勝した。今市第三小学校区ホッケークラブスポーツ少年団は、日光市立今市第三小学校に通学する子どもたちによるチーム。現在男女合わせて30人がおり、竹原雅之監督の指導のもと、実業団チームの「グラクソ・スミスクライン」のコートなどで練習している。優勝したのは永吉拳さん（6年生）を主将とする5・6年生9人によるチーム。全国大会には過去6回出場し、実戦重視の練習が実を結んだ。日光市の旧今市市地区は、80年に本県で開かれた「栃の葉国体」でフィールドホッケーの会場地になったことを契機にホッケーが盛んになった。小学生チームだけでもあわせて8団体、130人の子どもたちがホッケーに親しんでいる。



今市第三小学校区ホッケークラブスポーツ少年団の選手たち

表彰式でインタビューを受ける栃木女子高校チーム



第一次競技では原子力の問題を扱った。原子力のマークを風車の羽に



協力して1枚の作品に仕上げる選手たち



最優秀賞の作品



まんが甲子園に参加した県立栃木女子高校美術部の部員たち

まんが日本一

第20回全国高等学校漫画選手権大会（まんが甲子園）

最優秀賞 県立栃木女子高等学校

高知県で開かれた第20回全国高等学校漫画選手権大会（まんが甲子園）で、県立栃木女子校チームが最優秀賞を受賞した。同大会での本県の優勝は県立栃木高校に次いで2校目。まんが甲子園は、多くの漫画家を輩出している高知県が毎年主催、今回が20回目。決勝戦は8月7日、高知市内で開かれた。予選を通過した35校のうち、第一次競技で勝ち残った20校と、敗者復活の5校が熱戦を繰り広げた。競技は、直前に発表されるテーマの作品を5時間半でB2の用紙に仕上げられる。今回のテーマは「第100回まんが甲子園」。

栃木女子高チームは、美術部員5人で編成。今回が3回目の出場になる。決勝戦での作品は「100回記念で賞金は100万円、審査員も100人。しかし、出場校はわずか3校で会場に寒風が吹いている」という内容。少子化問題を高校生視点で捉えて表現した。リーダーの沖綾乃さん（2年生）は昨年に続き2度目の出場。「昨年は3位でした。今回、社会問題を扱ったことが良かったと思います。一次競技では、いま一番問題になっている原発のことを表現しました。少子化は、とくに年金など心配です。作品づくりを通して、社会問題に関心を持つようになりました」と言う。



温泉トラフグのカルパッチョ

レストラン「道」(那珂川町)



温泉トラフグのカルパッチョ (2500円)



カルパッチョにチリソース、煮こごり、スープ、ライスをプラスしたフグコースは5000円

レストラン「道」

那珂川町馬頭 1934-8
☎ 0287-92-3363

海なし県の栃木県で新鮮なフグを味わう。那珂川町で「温泉トラフグのカルパッチョ」を味わいました。地元の伝統工芸品、小砂焼の器にきれいに並んだトラフグの薄造り。白く透き通った刺身の特製のソースに絡めて食べます。ソースのベースは馬頭高校水産科が開発した魚醤。地元野菜やレモンなどをアレンジし、さっぱりとした味に仕上げ、フグの味を引き立てています。大葉の上に湯通ししたフグの皮が添えられ、2つの食感が味わえます。レストラン「道」では、ほかにも、トラフグのから揚げにチリソースをかけた料理とトラフグの煮こごり、スープが付いたフグコースなど、ふぐの創作料理が楽しめます。「今後も温泉トラフグの新しい料理に挑戦し、町の名物にしたい」と店主の菊池和之さんは言います。

フォトとちぎ 2011 秋号

2011年10月1日発行 発行責任 栃木県広報課 編集発行 栃木県広報協会
〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田 1-1-20 ☎ 028 (623) 2191