



遠足キッズクラブ

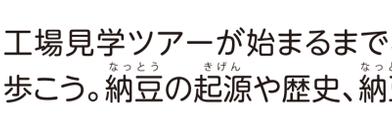
タカノフーズ 水戸工場(納豆博物館)へ 見学に行こう!

見学レポート!

2月18日(土)

身近な食べ物だけど、意外と知らない納豆の秘密を探る工場見学ツアーに参加してきました♪

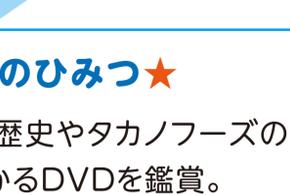
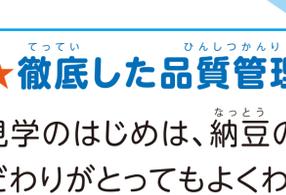
昭和7年の創業以来、いち早く納豆の量産に取り組んできたタカノフーズ株式会社。江戸時代から大衆の味として食卓に並び、日本で古くから愛されている納豆は、今では世界の健康食品へと広がっています!大好きな納豆がどのように作られているのか工場へ見に行ってきました!!



見学施設名: タカノフーズ水戸工場(納豆博物館)
所在地: 茨城県小美玉市野田1542
見学会実施日: 2017年2月18日(土)
参加メンバー: 11組42名(大人21名、子供21名)

★見て・触って・学べる、納豆博物館★

工場見学ツアーが始まるまで、納豆博物館を見て歩こう。納豆の起源や歴史、納豆の作り方や納豆菌のメカニズムなど、イラスト入りのパネルでわかりやすく説明されていて、自由研究にも活躍しそうな情報がいっぱい♪博物館は予約がなくても入館できるので、ここだけでも時間を忘れて楽しめます☆



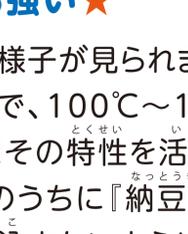
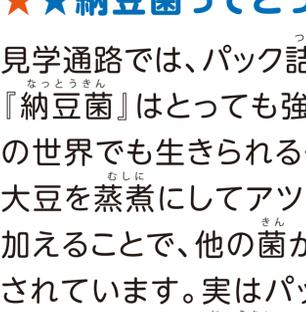
★徹底した品質管理のひみつ★

見学のはじめは、納豆の歴史やタカノフーズのこだわりがとってもよくわかるDVDを鑑賞。タカノフーズは国内各地やアメリカ、カナダにて契約栽培をおこなっており、遺伝子組み換えしていない大豆を使っています!畑から工場まで徹底した品質管理のおかげで、安心安全でおいしい納豆が私たちの食卓に並んでいるのです☆



★工場へ向かいます★

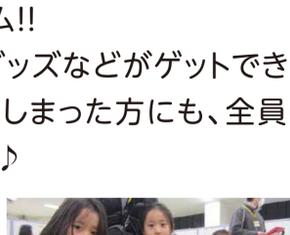
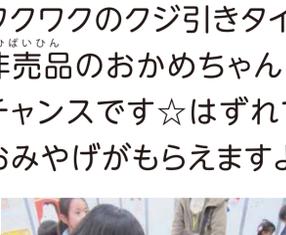
同じ敷地内にある工場へは、歩いて移動します。工場に近づくとほのかな大豆の香りが☆



工場の入口ではおかめちゃんがお出迎え!

★★納豆菌ってとっても強い★

見学通路では、パック詰めの様子が見られます。『納豆菌』はとっても強い菌で、100℃~100℃の世界でも生きられるそう!!その特性を活かし、大豆を蒸煮にしてアツアツのうちに『納豆菌』を加えることで、他の菌が入り込まないように工夫されています。実はパック詰め段階では、まだあのネバネバの状態ではありません。「室(むろ)」と呼ばれる暖かい部屋で18時間かけて発酵させたあと、冷蔵庫で約1日熟成させて納豆ができるのです☆



おいそなレシピが並ぶ、カベの向こうは大きな冷蔵庫!!

★何が出るかな!?お楽しみ抽選会★

博物館に戻ってきたら、ワクワクのクジ引きタイム!! 非売品のおかめちゃんグッズなどがゲットできるチャンスです☆はずれてしまった方にも、全員におみやげがもらえますよ♪



見学の最後には売店でお買い物も☆ お得なセットや限定品もあるので要チェックです! 大好きな納豆のおいしさのひみつをたくさん見つけられた工場見学ツアーでした♪



工場限定販売のBig納豆を買いました! 自分の顔と同じくらい大きくてびっくり!!

見学スナップ



来館記念に、スタンプもしておこう!



昔のおかめさんは、今とどこが違うのかな!?



ボリューム満点☆ 売店一番人気の工場見学セット!



2等の工場見学セット大当り~! おめでとうございませう♡



なかよく記念にハイチーズ(^^)



ここでしか買えないおかめちゃんグッズも♪



〈午前の部〉



〈午後の部〉

参加したキッズクラブメンバーの皆さん、おつかれさまでした!