

上工場見学

～その1～

ワタミ手づくり厨房 東松山センター

おいしさの裏側は まごころいつぱい！

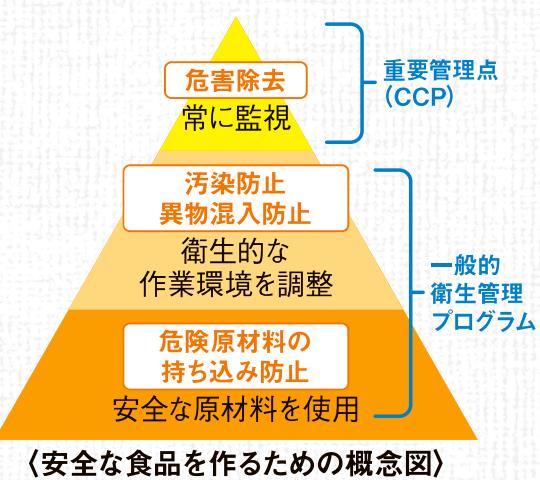
いつも食べているけど、お弁当ってどうやって作っているの？どんな人が？作り方は安全なのかしら？——そんな疑問にお答えするべく、今回は「ワタミの宅食」のお弁当・お惣菜を作る食品工場、手づくり厨房に潜入します！



ある日のワタミ本社にて「お弁当工場の中ってどうなっているのか、見てみたいです」。そうつぶやいていたのは、「ワタミの宅食」に勤務して2年目の長尾謙助さん（以下、長尾くん）。今やワタミでは多様な社員が働き、長尾くんは普段、駆け出しのマーケティング担当として本部の仕事に従事しています。その中でお客さまにお届けする商品の製造工程を、自分の目で見たくなつたのだと。そこで、先輩の幕田千早さん（以下、幕田さん）が付き添い、宅食のお弁当工場「ワタミ手づくり厨房」を見学することになりました。せっかくの機会、お客様にもご案内。誌上工場見学が始まります！

安全・安心を具体化するための 食品業界のさまざまルール

工場見学の前に…



さらに 7S 食品工場の基本

- ①セイリ／整理
- ②セイトン／整頓
- ③セイソウ／清掃
- ④セイケツ／清潔
- ⑤シツケ／躾
- ⑥センジョウ／洗浄
- ⑦サッキン／殺菌

“7S”にも取り組みます。これは、サ行で始まる言葉で表した衛生管理ルールのこと。物を作る工場では5S、さらに食品を扱うので洗浄・殺菌が入り、5S+2S=7Sとなります。センター長の川島さんいわく、「衛生管理は一人でも守らないと、工場全体がそのレベルに落ちてしまうもの。一人一人に理解してもらい、習慣付けてもらうことが衛生評価満点を取るための第一歩なんです」と話します。

可能性・要因を先に把握。原材料

食品安全・安心が問われ、国内では食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法などの法律の制定やルールに則った仕組みづくりがされています。HACCP（以下、ハサップ）は、国内で2021年6月から義務化された衛生管理の手法の一つです。まず食品をつくる事業者自らが、食品づくりの工程に危害を与える

の入荷・製造・出荷の工程の中で危害要因を積極的に取り除いていくというものです。ワタミにおけるハサップの体系立てを進め、衛生管理に努めてきました。

食品工場にとって衛生管理は当たり前に必要なことですが、構造的な考え方は、時代の流れの中で更新されています。

文字だけだと
ちょっと
難しいな

デスクワーク
以外にも関心が向く
若手の長尾くん

工場見学へ！

ハサップの品質方針と食品安全方針は誰もが見える場所に掲示し、従業員への意志の表示とします。東松山センターでは埼玉県からのハサップに基づく衛生管理の証明書も掲げられていました。



Point



*1 2023年5月末時点 *2 最終製造地域を指します。下ごしらえなどは提携企業の工場で行うものもあります。



おいしさの裏側を知る!

工場見学 ツアーに出発!!



手洗い場

丁寧に時間をかけて 菌や異物を持ち込まない

静電気で付くほこりなど、粘着ローラーで全身くまなく排除。手洗いは決まった手順で行い、時間も計ります。そして工場のドアはアルコール噴霧をしないと開かないシステム。徹底しています!



一緒に
まわって
みましょうか!
センター長
川島さん

手洗い場入口

さて、いよいよ工場見学のはじまりです! 二人は全身を包む専用のスーツ姿に。そして手洗い場に入る前、長靴の脱ぎ履き場にじゅうたんがしかれていました。これは、外部から内部に入る境界において、小さなほこりや糸くずを工場内に入らせない工夫なのだと。手洗い場も1日に3度以上清掃するそう。多くの従業員がいるからこそ、最大限の工夫をしています。



／専用の服装に
着替えて
行ってきます!



冷蔵保管室

ほぼ1日で 使い切る量を保管。 10度以下の環境で 食材を守る

荷受け場から入ってきた食材は、ひんやり温度管理された低温の部屋に移動。調味料や野菜類など、食材ごとに仕分けして、今度は重さも計ります。工場内のどの部屋に、どれだけ食材が移動するのか、流れを見える化していきます。



“物の流れ”と“調理工程”が両方ある工場内。区分けして
部屋ごとの作業の性質・内容は全てルールがある。

徹底した衛生管理を行うため、工場内のゾーニング(工場内の区分け)を行い、表示しています。これは医療施設や自然公園においても採用される手法。場所を区分けし、場所ごと

に適合した清掃やルールを設けるもの。手づくり厨房の中では、①汚染区(外部と接点のある部屋)②準清潔区(汚染区と清潔区の間)③清潔区(厳密な衛生管理区)があります。



ゾーニングされた工場
内の地図は、わかりやす
く貼り出されています。

冷却室

加熱調理の後は 機械の力で冷却

料理を作ったら、品質を保つために温度管理が大切! 真空冷却機を使い、一気に出来立ての惣菜の温度を下げます。温度管理をして品質を守り、容器への盛り込みに備えます。



盛り付け室

一つひとつ人の手で 丁寧に盛り付け

ベルトコンベヤーで流れてくる容器に、手際よく、見栄えよく、丁寧に一つひとつ盛り付けていきます。室温は15度以下に設定されており、ここもひんやり。



温度
管理の
技術

急速冷却できる 仕組みとは

“気圧を下げる”と
いう性質を活用した機械で、調理
した食品を急速に冷まします。ただし
減圧で中身がはじけてしまうコロ
ッケなどは、部屋ごと温度を下げる
別の冷却部屋で。

鮮度を保って
おいしさをキープ
しているの
ですね!



Point

冷却も記録し
ています。

加熱室

食材にあった調理機で おいしく作ります!

長尾くんが
大鍋調理に
トライ!



機械で混ぜるものもありますが、高野豆腐などのやわらかい食材は人の手で調理することが基本です。直径約150cmほどある大鍋調理は混ぜ方にコツがいるのだそう。

Point

大鍋の調理も
いつ・誰が・何
をしたかを記
録します。



部屋も
いろいろ!

非加熱室と 加熱室

家庭の台所では同じ場所で煮物もサラダも作りますが、数万食を作る工場では部屋ごとに調理工程が違うのですね。工場の中には用途別にさまざまな部屋があり、部屋ごとに作業ルールが決まっています。調理の部屋も「加熱室」「非加熱室」に分かれます。同時に部屋の温度管理もポイントとなります。



見学メモ

調理の内容・
工程も
すべて記録!

1回の使用量、加熱時間、誰
が担当したかなど、1回1回の
工程のあとに細かく記録を付
けています。



パッケージ・ 最終安全確認・出荷



お弁当・お惣菜の盛り込み後も、 安全にお届けする準備をします

フィルムでしっかりと包装したのち、金属探知機などで異物の混入がないか最終の確認をします。さらに、機械は動かすだけではありません。機械が通常通り動くのか定期的な確認も行います。最終確認を終えた出荷前のお弁当は、保管室で室温5度以下で冷蔵され、配送車を待ちます。

さて、2人は見学を終えました。
「以前に工場を見学したとき、すべてはその先のありがとうのため
に」という標語が貼つてあるのを見て、感動したんです。今日も、
朝礼で唱和されていましたね。工
場の先にいるのだから、私たちは
作り手のみなさんの思いをちゃんと
受け取らなくちゃ」とのこと。
今回案内してくれたセンター長の
川島さんはうなずきつつ、こう話
します。「それは、仕事では必ず、
その先に受け取る誰かがいるとい
うことなんです。僕らは工場にい

ます。安全・安心のため、ルールを決めるだけでなく、日々徹底していますが、当たり前のようではあります。今回しっかりと製造していると感じていただけたのは、各ライン長とスタッフが日々改善と徹底を続けている証だ
と思います。彼らには私も感謝しています」

すべては、食べててくれるお客様の笑顔のため。工場全員で今日もまごころをギュッと込めて、お弁当を作ります！

るのでお客さまに直接お会いできませんが、製造の先にあるお客さまの笑顔を信じてお弁当を作っています。安全・安心のため、ルールを決めるだけでなく、日々徹底していますが、当たり前のようではあります。今回しっかりと製造していると感じていただけたのは、各ライン長とスタッフが日々改善と徹底を続けている証だ
と思います。彼らには私も感謝しています」



取材協力:ワタミ手づくり厨房 東松山センター