

あくしい 10月号

A magasaki C hamber of C ommerce & I ndustry

2017年 NO.717

(株)安田製麺所



新日鐵住金(株)尼崎製造所



次世代の産業人材育成事業

オープンファクトリー 2017 IN あまがさき



高田香料(株)



(有)中野製作所

オープンファクトリー 2017 IN あまがさきの様子 (詳細は p.2 をご覧ください)

PICKUP CONTENTS

2p 特集

オープンファクトリー 2017IN あまがさきを開催

4p あくしいぶらざ

元気な会社いきいき商店 NPO 法人シンフォニー

この人 増田 宗隆 さん (駿河行政書士事務所)

味な店 中田屋

立花商店街振興組合、ステンレスジョイント(株)、海鮮工房うに

尼崎文化協会、(株)チューブロック、New Education Lab

サゴニューマテリアルギタース、焼鳥居酒屋 どんと

12p NEWS

尼崎叙勲者清風会総会を開催

24p 中小企業振興のページ

あまがさき産業フェア 2017 を開催

社会人の基本を学び、仲間をつくる! 「尼崎ルーキーズアカデミー」を開催



オープンファクトリー

2017 IN あまがさきを開催

次世代の産業人材育成事業

オープンファクトリー

2017 IN あまがさき

次世代産業人材育成事業実行委員会
 (大島時彦実行委員長・本会議所副会
 頭・大阪富士工業(株)会長) は、尼崎に立
 地する製造業の魅力や「ものづくり」
 の奥深さを伝えることを通じて、尼崎
 の産業の魅力を発見し、将来の人生の
 指針のヒントにしてみらうことを目的
 に、「オープンファクトリー2017 IN
 あまがさき」を8月8日に開催した。

■市内の4社を見学

今回、同イベントでは市内の中学生
 を対象に工場見学を行った。【食の匠
 コース】と、【世界の技コース】の2
 つのコースを設定し、【食の匠コース】
 は(株)安田製麺所(安田亨社長)と高田
 香料(株)(馬野克己社長)を、【世界の
 技コース】では、新日鐵住金(株)(衣笠
 秀典尼崎製造所長)と(有)中野製作所(戸
 井昌弘社長)のそれぞれ2社ずつを見
 学した。

■うどんの麺打ち体験や 香料の実験をした食の匠 コース

【食の匠コース】では、まず(株)安田
 製麺所の安田社長の指導のもと、うどん
 の麺打ちを体験。小麦粉と食塩水を
 混ぜ、生地を捏ねていく。生地を捏ね
 るのには、大人でも力を要するため、
 中学生の参加者たちは必死の面持ちで
 生地を捏ねていた。

麺打ちが終わった後はバスで(株)安田
 製麺所の工場に移動し、うどんやそば



真剣に生地を捏ねていく

の麺が機械によって原料から梱包され
 るまでの一連の流れを見学した。最後
 に、見学中に茹でていた、麺打ち体験
 で作ったうどんを実食。茹で上がった
 麺は想像を超える量だったが、子ども
 達の箸が止まらず、あっという間に完
 食となった。

【食の匠コース】の2社目の見学先
 は、食品用の香料を製造している高田
 香料(株)。同社では、香料が入っている
 飲み物と、入っていない飲み物を飲み
 比べ、香料にどのような働きがあるの
 かを実感してもらったほか、様々な香
 料を付けた試験紙を嗅ぎ、何の香りか
 を当てるクイズを行った。その後、「フ
 レーバーリスト(調香師)」と呼ばれ
 る方々の研究の様子も見学した。



香料の効果に驚き!