



ポートランド日本人学校だより

2015. 7. 17

第15-14号

わかば

ホームページ <http://www.shokookai.org/gakkou.htm> 毎週火曜日更新



出発前の全体学習



PNF 社の見学



楽しかった社会科見学！

6月23日（火）に社会科見学が6年生を対象に開催されました。当日は9時に学校に集合し、カフェテリアで教育委員の村木さんから大豆と小麦を使った食品や、その生産地と輸出等についての講義の後、バスで出発しました。Pacific Nutritional Foods, Inc. 社にて、服部副社長さんや千葉さんより常温で保存できる豆腐製造について詳しい説明を受けた後、工場の機械設備を見学させていただきました。戻ってきたところで、まだ温かい豆腐を試食させてもらいましたが、出来たてのおいしさにはみんなびっくりしていました。

お昼は、公園で弁当を食べてしばし休憩し、次に Pasco Corporation of America 社を見学しました。天野工場長さんより工場やパンについての説明を受けました。食品製造業に必要な4Mが（原料・機械・人・作り方）だということを知りました。見学の後は、全員でパイ生地を使って菓子パン作りをしてすぐに焼いてもらい、帰りには持ち帰らせてもらいました。四角いままの焼きたてのパン

をちぎりながら食べさせてもらいましたが、何もつけなくてもこんなにおいしいとは驚きでした。このおいしいパンは UWAJIMAYA には置いているそうです。どちらの工場もとても清潔で機械化され、たくさんの製品が作られていく様子に、子どもたちも目を輝かせていました。説明にはメモを取り、疑問点は質問し、日頃できない学習に意欲的に取り組んでいました。

私が一番印象に残ったのは、どちらの会社の方も、自社製品に自信と誇りを持っており、とてもうれしそうに子どもたちに説明してくださいました。この姿から子どもたちはきっと自分の親もこのように楽しく仕事をしているのだろうと感じたことでしょう。

2社ともにお土産まで用意され、子ども達は大喜びでした。かけがえのない見学ができました。実施にご協力いただいた関係者の方々、商工会・教育委員会に大変感謝しています。



Pasco 社の見学



社会科見学 6年 梅原 研太郎

社会科見学はとっても楽しかったです。PNF の豆腐はいろいろな種類があり、作り方もみました。1日6万パック作っているそうで、すばらしいとおもいます。いろいろな機械を使って豆腐を作っているところを見るのは楽しかったです。最後に豆腐を食べたとき、ぼくが一番おいしいと思った種類はニガリです。わけは、日本のなつかしい味があったからです。

次に、Pasco にいきました。会社に着いて15分くらいしたら、パイを作ったり、できたてのパンを食べたり、ほんとに楽しかったです。自分で作ったパイは、カスタードのパイです。6月23日にいったところにまた行きたいです。

社会科見学 6年 名古屋 夕芽

この社会科見学で、私はいろいろな事を学びました。豆腐の作り方、何からできているのかなど、他にもいっぱいあります。

2カ所目の見学先ではパイ作りという、ものすごく楽しい経験もさせてもらいました。友達といっしょに作ったり、アイディアをもらったり、とても楽しかったです。パイの中身の種類はいっぱいあり、カスタードクリーム、イチゴジャム、レモンジャムなどがありました。私は全部使いましたが、特にカスタードをいっぱい使いました。工場に入るときに小さいそうじ機で、自分の体についているごみなどを吸い取りました。おもしろかったです。このような体験は正直初めてで、工場に入ったときはとてもワクワクしました。社会科見学で学んだことをこれからの生活にかاشていきたいです。

社会科見学 6年 池田 大和

ぼくは、パシフィック ニュートリショナル フーズで、豆腐の作り方に感激しました。ソフト、ファーム、エクストラファームなどあり、それぞれ作り方も違うしかたさも違う。つまり、いろいろな種類の豆腐を食べる人のためにいろいろと工夫していることがわかります。ほかにも、パシフィック ニュートリショナル フーズの豆腐の種類の中には Mg や Ca をふくむものもあるので、豆腐を食べるだけで海ミネラルやカロリーをとることができるのです。そんな人々への気づかいにぼくはとても感心しました。

社会科見学 6年 山口 真夏

PNF も Pasco も作っているものが完成するまでに、たくさんのプロセスがあります。いろんな機械があつて、PNF の機械はすごく大きな音を出していました。豆腐の味は、おいしかったです。私は温かい豆腐を冷やすことは知らなかったです。豆腐を箱で包んだ時少しでもアワがあつたら捨てないといけないと教えてくれたときびっくりしました。私は、「そうなんだ。もったいない。」とおもいました。

Pasco では、冷たい寒い部屋がありました。その理由は、パンが発酵しないためです。家で作る時には発酵して早くパンができるから、家と工場は違います。ちょうど焼きたてのパンができたので、食べてみると、外がわがさくさくして、内がわはフワフワして、天国にいるみたいでした。

私は PNF や Pasco に行つて楽しかったです。