

タイのヤクルト工場へ行ってきました タイでも元気のもと！ヤクルト工場見学記

CIR(国際交流員) ブーンシリ・ナタオーン

皆さんはご存じでしょうか？日本でお馴染みのヤクルトは、実はタイでも多くの人に愛されており、ヤクルトレディによって全国の家庭や職場に毎日届けられています。

そんなタイのヤクルトが、どのように作られているのか…。それを自分たちの目を見て学ぶため、「バンコク友好の翼」に参加した町内の小学6年生26名が、8月21日アユタヤ県にあるヤクルト工場を訪問しました。今回はその見学の様子をお届けしたいと思います。



当日、まず子どもたちを迎えてくれたのは、なんと「ヤクルトマン」！笑顔でのお出迎えに、見学が始まる前からみんな興味津々の様子でした。その後、工場案内スタッフの方が丁寧に説明くださり、子どもたちはヤクルトの歴史や製造工程、乳酸菌の働きについて楽しく学びました。

工場内にはヤクルトの歴史や製造工程を学べる展示コーナーもあり、子どもたちにも分かりやすく紹介されていました。「ヤクルトってタイ語で“ヤクー”って言うんだ！」という発見に、思わず目を丸くする姿もありました。そして、見学用のガラス張りの通路からは、自動化された製造ラインが一望でき、「すごい！」と驚きの声が上がっていました。

見て、聞いて、学んだこと



製造のスピードにびっくり。
1秒で10本もできるって本当？

タイにしかないヤクルトライト、
ちょっと飲んでみたくなった！

子どもたちの声



タイヤクルト(アユタヤ工場)基本情報

設立：2009年
所在地：アユタヤ県バックラン区
※首都バンコクより北へ約60 km
生産能力：最大生産能力は約130万本/日
供給地域：タイ国全土
主な商品：①ヤクルト(オリジナル 80ml)
②ヤクルトライト(カロリー50%オフ)

見学の最後には、「毎日、日本でヤクルトを飲んでいいます。とてもおいしいヤクルトがタイにもあると分かり嬉しくなりました。」と代表の団員より感謝の言葉を伝えました。その言葉に、スタッフの皆さんも笑顔でうなずいてくださり、あたたかな雰囲気になりました。

今回の工場見学を通して、ヤクルトの「安全・安心」を支える裏側を理解するとともに、「日本とタイのつながり」を肌で感じる事ができました。毎日飲んでいるヤクルトが、海の向こうでも丁寧に作られ、人々のもとへ届けられていることを知り、誇らしい気持ちになりました。

私も、「大好きなタイと日本に、大好きなヤクルトがある」そんなことを再認識できる一日でした。

こうげのみどき
上毛厠土記

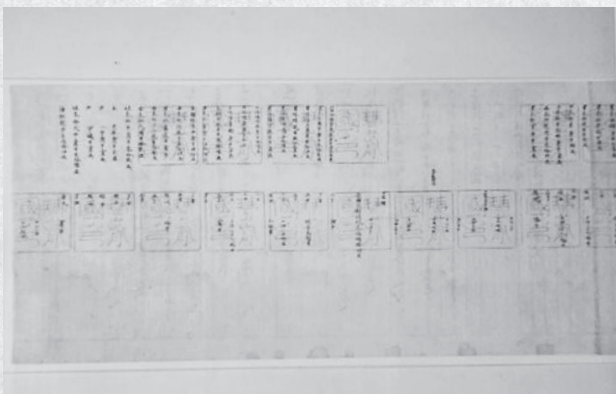
Vol
233

たいほうにねんぶぜんのかにこせきだんかん 大宝二年豊前国戸籍断簡

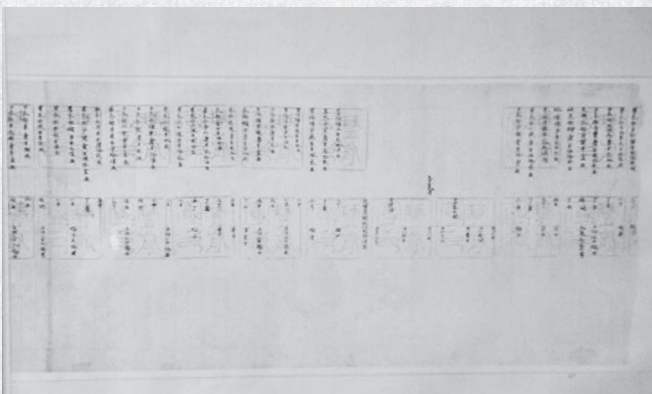
今回も上毛町歴史民俗資料館に展示している収蔵品の中から、写真資料ですが、とても貴重なものを紹介します。奈良時代の大宝二年(七〇二)の豊前国戸籍断簡です。

戸籍とは、国家が民衆を把握・支配するために案出された一種の道具であり、中国にその起源をもちます。血縁・家族関係を利用しながら、固定した登録地での名前の登録記録を通じて制度全体が実現されるという点では、現在の戸籍と変わりません。戸籍の基本となる編集単位が「戸」で、多くの場合、成年男子を中心に家族・親族関係を利用しながら編成されます。「戸」はまた、当時の国制の中に、最末端の行政組織として位置づけられ、隣組を作って助け合うとともに、相互監視も行うシステムでした。断簡とは、切れ切れになった書きもの、切れて不完全な文書、また文書の切れはしのことです。

大宝二年の豊前国戸籍断簡には上三毛郡塔里・上三毛郡加久也里・仲津郡丁里の三つが記されています。この大宝二年の豊前国戸籍断簡は奈良の正倉院に伝わる戸籍の一部であり、大宝二年に中央政府に提出され、一定の保管年限を経たのち払い下げられ今日まで伝えられたものです。このうち豊前国上三毛郡塔里は多布郷の地で、現在の上毛町唐原付近に比定されています。戸籍には男六十四人、女六十五人の名前が記されています。千三百年以上前の唐原に住んでいた人の様子がうかがい知ることのできるとても貴重な資料です。



▲豊前国上三毛郡塔里戸籍(左半)



▲豊前国上三毛郡塔里戸籍(右半)

鶏肉とさつま芋の 味噌クリーム煮

- 〈材料〉(2人分).....
- | | |
|----------------------|--------------------|
| ●鶏むね肉(そぎ切り).....120g | ●サラダ油.....10g |
| ●塩.....少々(0.4g) | ●小麦粉.....8g |
| ●小麦粉.....3g | ●味噌.....12g |
| ●さつま芋.....120g | ●だし汁 |
| ●長ネギ.....40g | (昆布とかつお節を使用) 120ml |
| ●パプリカ(赤).....40g | ●牛乳.....80ml |

- 〈作り方〉.....
- ①さつま芋はよく洗って皮付きのまま厚さ5mmの輪切りにし、水にさらしておく。長ネギは斜め切りにする。パプリカ(赤)は長さ3cmの千切りにする。
 - ②フライパンに半量のサラダ油を入れて中火で熱し、Aの塩と小麦粉をまぶした鶏むね肉を入れて両面を3～4分焼き、一度取り出す。
 - ③残りのサラダ油を入れて長ネギを炒め、少ししんなしたら、Bの小麦粉を全体に3回に分けて振り入れ、だまにならないように炒める。粉っぽさがなくなったら、だし汁、さつま芋を加えて鶏むね肉を戻し入れる。
 - ④蓋をして弱火で4～5分煮る。味噌と牛乳をよく混ぜ合わせておく。
 - ⑤材料に火が通ったら混ぜ合わせた味噌と牛乳、パプリカ(赤)を加え、焦げ付かないように1分程度煮る。

問 子ども未来課 町民健康係 ☎ 72-3127(内線223)

アンケートに
ご協力を
お願いします。
上毛町食生活改善推進協議会



健康
レシピ

一言メモ



日本人の1日の食塩摂取目標量は、男性7.5g未満、女性6.5g未満です。食塩の取りすぎは、高血圧を引き起こす原因になります。だしや香辛料を活用するなど、調理法を工夫し、食塩の取りすぎを防ぎましょう。また、牛乳は塩分の排泄を促進するカリウムを多く含むため、減塩効果が期待できます。

<1人分の栄養価> [エネルギー 268kcal]
たんぱく質 16.4g、脂質 10.9g、炭水化物 30.5g、塩分 1.3g