

3 まちではたらく人たち

私たちの大井川町

わたしたちは、まちではたらく人たちが、どんなねがいをもっているのか調べることにしました。そして、わかったことを、絵や写真を使った新聞などにまとめてみるとしました。

ねえ、田んぼや畠が多いところと工場のあつまっているところに分かれているような気がするのだけど。

港もあるね。みんなで、手分けをして調べてみようよ。

はたらいている人たちは、どんなふうをしているのかな。

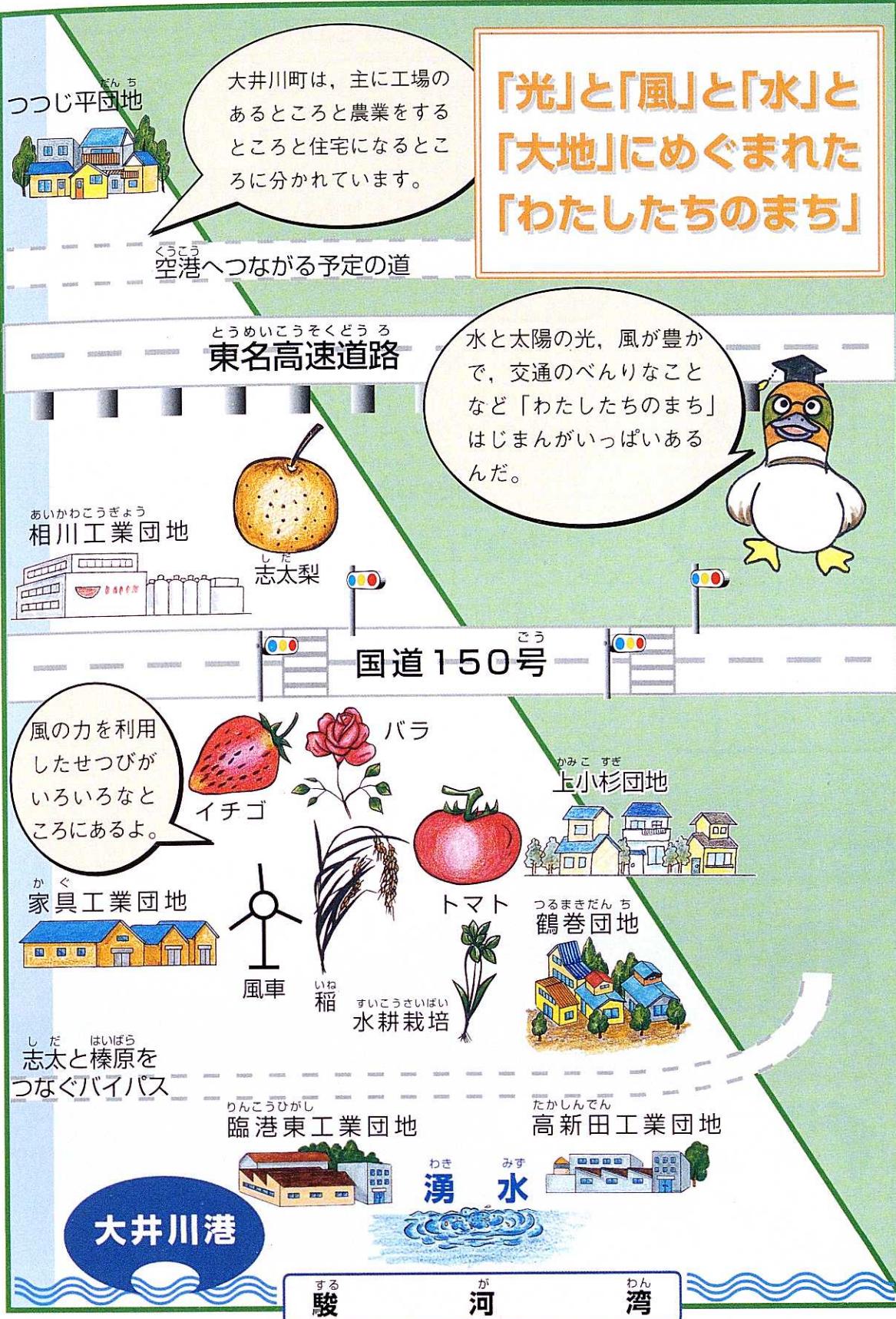
どれを調べようかな。

大きな工場の中は、どうなっているのかな。

ハウスの中で、何を育てているか知りたいな。

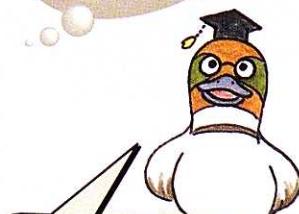
- 1 工場でつくられるもの
- 2 農家でつくられるもの
- 3 魚をとる仕事

ぼくはつりが好きだから、これを調べようかな。



工場でつくられるもの

インスタントラーメン工場見学のための計画を立てましょう。



商工会のホームページを開くと、まちの工場でつくられているものがどうかわかるよ。

大井川町商工会ホームページ
<http://www.oigawa.net/>



外から見たインスタントラーメン工場

工場見学の計画を立てよう

わたしは、ラーメンが大好き。店で売られているたくさんの種類のインスタントラーメンが、どのようにして、作られているのか、知りたくてなりません。みんなに相談してみようかな。



みんなでインスタントラーメン工場へ行って、調べてみることにしました。

まず、工場の係の人に見学のおねがいをする電話をしました。

見学をしてもよいという返事をもらったので、計画を立て始めました。そして、何を、どのようにして調べるのか、決めました。さらに工場で見たことや、聞いたことを、どのようにして記ろくするのか、話し合いました。

長さは400m、高さは6階建てのビルとおなじなんだって。

わあ、大きいなあ。

インスタントラーメン工場の見学

2組 たかし

①見学に行く日 月 日()

②見学する工場

あいかわこうぎょうだんち
相川工業団地

③工場のある所

④持ちもの

ひっきようぐ たんけん
見学メモ、筆記用具、探検バッグ、テープレコーダーなど

⑤調べてくること

(見る)

- ・インスタントラーメンの作り方
- ・どんな機械を使っているか
- ・工場のしくみ
- ・はたらく人の様子
- ・どのような仕事があるか
- ・環境を守るためにどんなことをしているか

(聞く)

- ・はたらく人の数
- ・つくっているラーメンの数と種類
- ・はたらく時間
- ・はたらく人はどこから通っているか
- ・げんりょうは何か
- ・げんりょうはどこから来るのか
- ・できあがったものはどこへ行くのか



●見学のやくそく●



いったい何
なのかな。



見たり聞いたりしたこ
とを新聞にまとめてみ
んなに紹介しよう。



新聞をつくろう

調べて分かつたことを書こう

見出しを入れよう

社説
新聞を発行した人の意見や感想を書こう

例：ぼくは、見学してから…するようになつた。
…するようになつてほしいと思つた。

例：だつたのでおどりいた。

例：インタビューなどの体けん談やアンケートなどを
入れてみんなが見てくれるようくふうしましよう。

写真やイラストをじょうずに使いましょう。
もらつた、パンフレットなどもいかしましよう。

例：カップヌードルはこうして作られる

発行日 月 日
発行した人の名 大井太郎

ふしぎな部屋

工場に入ると、さいしょに、わたしたちを係の中村さんが出むかえてくださいました。そして、広いきれいな部屋の中でインスタントラーメンの歴史やつくり方などについてビデオを使って説明してくださいました。

お話を聞いて、いよいよ工場の中に入るという時に、白い紙でできたものとビニールのふくろを受け取りました。

一つは、ぼうでした。それをかぶり、くつの上からビニールのふくろをはくと、ふしぎな部屋へ通されました。その部屋のかべには、たくさんの人々があいていました。

わたしたちは、食べ物をつくっていますから、えいせいにはとくに気をつかっています。そのためには、しせつも大切ですが、はたらく人の心がけが、何よりも大切です。



このほかにも、えいせいのためにきかいをまい日ピカピカになるまでそうじをしているそうです。

工場に入ると、きかいの動く音がしました。きかいのそばには、はたらく人がいました。きかいがうまく動いているか、げんりょうは足りているか、よくない製品がないか、などに注意をはらっています。

インスタントラーメンは どうやってつくられるのかな

1958年に生まれたインスタントラーメンは、さまざまなくふうをとり入れて、たくさんの人々のしゅるいの製品がつくられてきました。



かべのあなから空気が強くふき出して、体についたかみの毛をはらい落してくれます。この部屋を通らないと工場はもちろん見学通路にも入ることができません。すべて、えいせいのためです。

えいせいのために
どんなふうをして
いるのか調べて
みましょう。

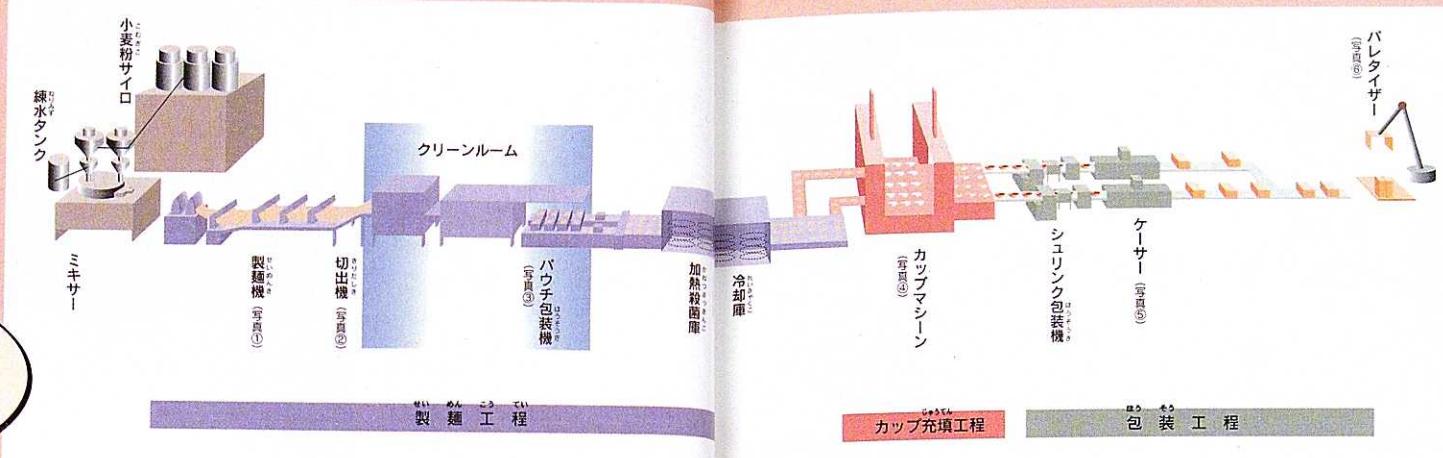
インスタントラーメンは
どのようにつくられるの
かよく見てみましょう。

一つ一つのラーメン
にも心がこもってい
るんだね。



はたらく人たちの仕
事の様子をかんさつ
しましょう。

インスタントラーメンはこうしてつくられます。



どんな仕事があるのかな?

まゆみさんたちは、工場ではたらく人た
ちの様子について、調べてみました。

わたしたちは、工場でつくるラーメンの数を
決めたり、げんりょうの注文をしたりします。
たくさんの数をあつかうのでたいへんですが、
むだにならないように決めていきます。

会社の製品のすばらしさについてみなさんに
知っていただくのも大切な仕事です。

いろんな
仕事があ
るのね。



わたしたちは、ラーメンの色や形、味などが
すべて正しくできているか調べています。これ
は、きかいではできない仕事です。たくさんの人
に安心して食べていただくには、二重三重の
けんさが必要なんです。

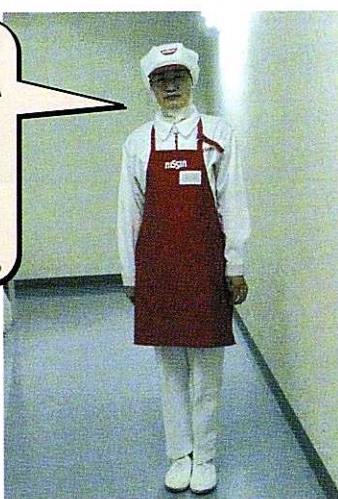


工場には、インスタントラーメンをつく
っている人のほかにも、いろいろな仕事を
する人がいることがわかりました。

大切な製品が、お客様のところにと
どくまで、いろいろなところで、きかい
ができる仕事をやっています。

えいせいには、とても気をつけてい
ます。また、どのラーメンも同じように
おいしく作り上げるようがんばっています。

このごろは、工場のすばらしさや、
安全や環境を守ることに気をつけて
います。



とてもきれいな
工場だね。

思ったよりも、
はたらいている人は
少ないね。

◆メモのとり方◆

- 大切だと思ったことを
かんたんに書きとめる。
- 絵の方がわかる時は、か
んたんにスケッチする。

はたらく人たちの様子を、もっとくわしく調べましょう。

どのようにしてはたらいているのかな？

まゆみさんたちは、工場ではたらいている人たちが、どこから、どのようにして通っているのか、調べてみました。

はたらく人について聞いたこと

- この工場では、ふだん600人くらいの人人がはたらいている。
- 藤枝や大井川町から通っている人が多い。島田や焼津からも来ている。
- 通きんには自動車を使う人が多い。
- 昼ごはんは、食どうで、時間をずらして交代で食べる。

はたらく時間が、仕事によって、ちがっているんだね。

時こく	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ラーメンをつくる人																				
事務の人																				
きかいのじゅんびをする人																				

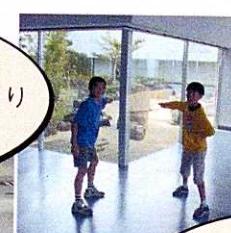
工場には、ラーメンをつくるきかいのほかにも、いろいろなしせつがありました。



気持ちよくはたらけることが、よい品質づくりにつながるのだよ。



大きくて気持ちのよい食どうね。



はたらく人の気持ちや環境を守ることを考え、しせつがつくられているんだね。



食どうは高いところにあるから見はらしがいいね。



げんりょうはどこからくるのかな？

小麦

アメリカなど

やさい

中国など

横浜・名古屋港

製粉

工場

食品工場

日本全国へ



大井川町は日本のほぼまんなかで、東名高速道路にも近いので、運ぶのにとてもべんりです。

インスタントラーメンはどこへいくの？

北は北海道から南は沖縄まで運ばれます。また、世界各地では、その土地にあったインスタントラーメンがつくられています。食べ終わった後の容器は、分別収集され、リサイクルされます。



世界各国の消費量

合計：652億3千万食
(2003年度／日本即席食品工業協会調べ)

インスタントラーメンは、世界中でつくられているから安全や環境を守ることを大切にしているんだね。



のうか
農家でつくら
れるもの

大井川町の田や畠では、しぜんをいかしてお米や、いろいろな野菜・くだものがつくられています。そして、地いきによってつくられている作物にちがいがあります。

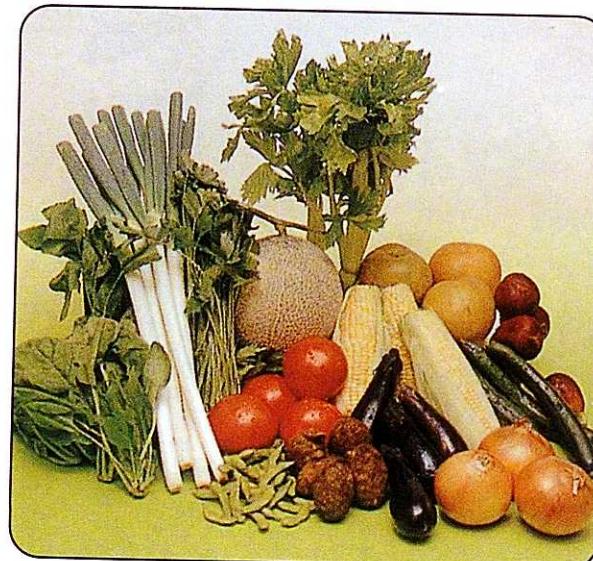


おもな作物のさいばい地図

いろいろな作物がさいばいされているんだな。ぼくの学区ではどんなものがつくられているんだろう。

おもな作物			
なし	きく	トマト	みつば
いちご	いちじく	メロン	ばら
きゅうり	アロエ		

どこでどのように作物を作られているのか調べてみよう。



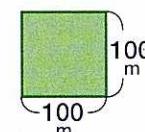
いつとれるんだろうね。
どうやってつくっているんだろうね。
近くの田んぼや畠を見てみよう。



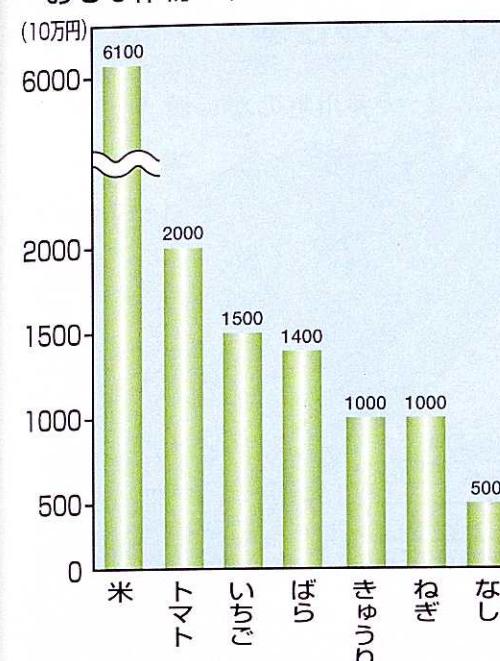
おもな作物を栽培している田畠の広さ（平成15年）■ = 10ha

いね	386.2ha
茶	21.0
小麦	15.0
トマト	13.0
なし	10.0
きゅうり	7.0
花き類	6.0
キャベツ	6.0
いちご	4.0

1ha (ヘクタール) の広さ



おもな作物の収穫高（平成15年）



JJA 大井川の人の話

お米や野菜、果物を作るしごとは、しぜんや住んでいる土地をいかして行われています。農家のたちは、買って食べてくれる人のために安全でおいしい、よりよい作物をつくろうと、いろいろなくふうやどりよくをしています。

農協は、そういう農家のたちの仕事がうまくいくように協力をしています。



大井川町の
特産物はなに
かしら。

のうか
農家を見学する計画
を立てよう。

どのように見学を
したらいいのかな。



●畠で農家の人がはたらいていたら、しっかりあいさつをしてから、見学や質問をさせてもらう。

●作物にはさわらない。足元にも気をつける。

●交通事故に気をつける。

●続けて調べる。



なしづくりの仕事

なしをつくっている農家の人の仕事について調べてみましょう。

大井川町ではいつもからなしがつくれたのかな。

どうして「志太梨」といわれるようになったのかな。

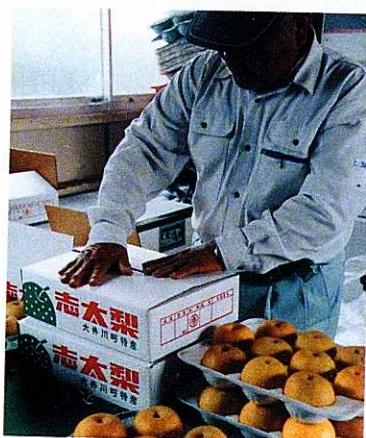


農家	49戸
面積	10.0 ha
生産額	4千5百万円

(平成15年 JA大井川)

なしが大井川町でつくられはじめたのは、120年ぐらい前で、相川地区がはじめだそうです。60年前ごろには、上泉・上新田・相川・下江留のいittaiで作られました。

このなしあは『志太梨』とよばれて静岡県下に知られ、しまれていきました。今では、なしがつくっている農家が少なくなりましたが、『志太梨』の名前は、なし箱にかかれて、まわりの市や町に送り出されています。



おいしいなしをつくるためのくふうについてお話を聞きましょう。

①ふくろかけ

今はみつばちを使って花にかふんをつけている農家もあります。

なしの木の根元にはとくべつの草をうえて育てています。土にも木にもよいのだそうです。

なし1この実には、葉が20まいから30まいひつようです。

なしづくり農家の1年間のしごと (JA大井川)



人工じゅふん……よい実をなさせるために、花にふでで花ふんをつけます。

ふくろかけ……だいすくらの実に一つ一つふくろをかけます。

てきか……実がたくさんなりすぎないように実をとります。

あみはり……鳥や虫が入らないようにあみをはります。

せんてい……いせいのわるいえだをきりおとします。

なしひい農家の人の話



いちばんよく売るのは形がよくて、あまく、みずみずしいなしです。そのため、いせいの悪い実は小さいときに切り落とし、いせいのよい実だけにします。

また、一つ一つふくろをかけて虫や病気から守り、大事に育てます。さらに、お客様のこのみにあった新しいしゅるいのなしをつくるようにしていますよ。

なしがよく売れるようにならぬくふうをしているのかな。



なしひいどこへ出かされていくのだろう。

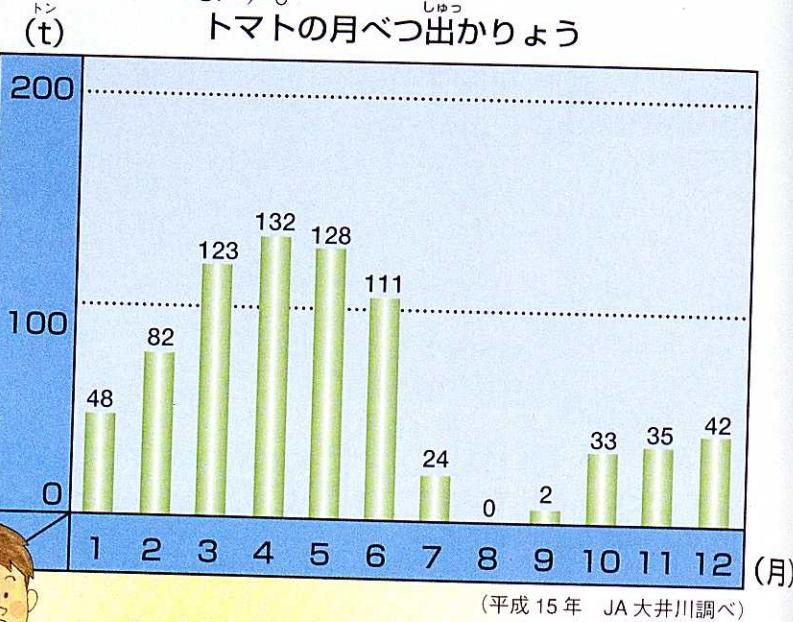
トマトづくりの仕事

大井川町の農家では、ハウスの中で、トマト・きゅうり・いちご・ばらなどをつくっています。

トマトづくりでは、いつどのような仕事をするのでしょうか。

トマトは夏にとれると思ったのに、おかしいなあ。

どんな仕事が
あるんだろう。



トマト作りのしごと

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	---	---	---

秋作トマト	しゅうかく											
	たねをまく	はちあげく	ホルモン	マルチ	だんばう							
水やり	ひりょう	ひりょう	めつみ	水やり								

春作トマト	しゅうかく											
	たねをまく	はちあげく	ホルモン	マルチ	しゅうかく							
ろじトイ	たねをまく	ホルモン	マルチ	しゅうかく								



①ビニールハウス



②つぎ木



③しゅうかく

トマトづくりでは、どんなりょくやくふうをしているのか、農家のおじさんにお話を聞いてみました。

トマト農家のおじさんの話

ハウスを使えば、1年中トマトをつくることができるんだよ。でも、大井川町では、春作トマトを中心にさいばいし、このごろは秋作トマトにも力を入れているんだよ。ほかの地いきとじきをずらして出かすると、高いねだんで売れるからだよ。8・9月の暑いときにハウスの中でしごとをするのは、とてもたいへんなんだ。また、寒くなると、夜、ハウスの温度が下がらないように、灯油をもやしてあたためなければならないんだよ。

こんなにくろうをしても、まっ赤に実ったトマトを見ると、とてもうれしくなってくるよ。



大井川町でつくられたトマトは、いちど焼津の選果場に集められてから、県内や、県外へ送り出されています。



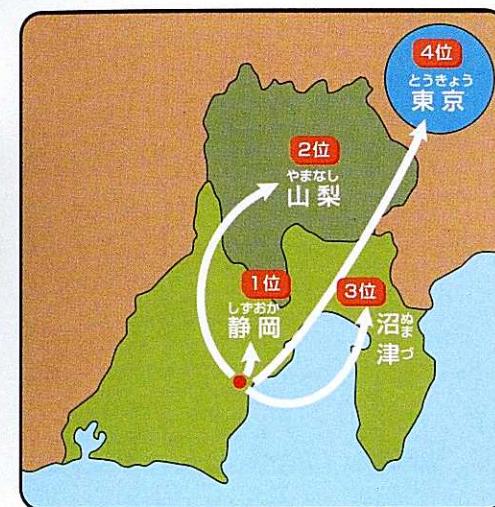
④選果場

大井川町のトマトはどこへ送られているのかなあ。



農家の人は、いろいろなくふうをして、おいしいトマトづくりやしゅうかくをふやすどりよくをしているのね。

⑤水こうさいばい



今、大井川町では水こうさいばいといって、土を使わずに、えいようの入った水で育てる方法でも行われています。



3

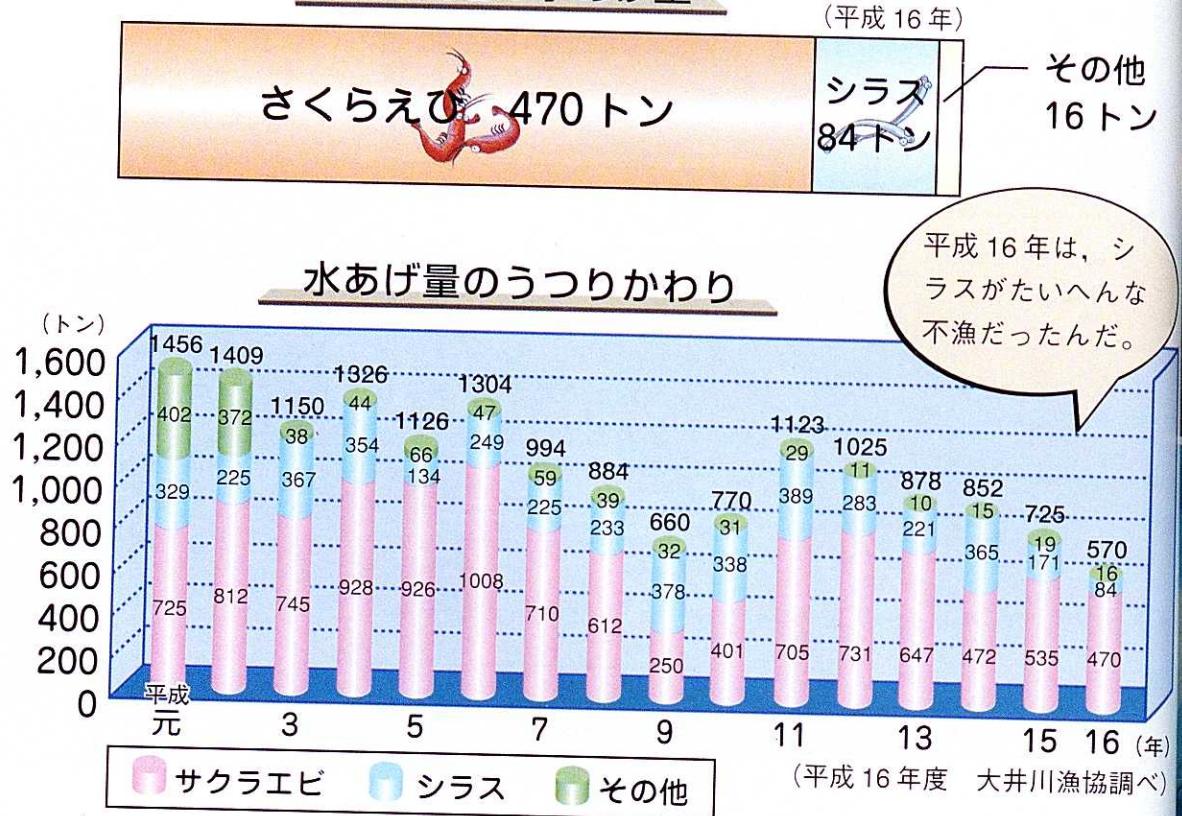
魚をとる仕事

大井川港では、どんな魚が水あげされるのか調べてみましょう。

さくらえびが、ほしてある！

たかしさんは、つりをしに大井川港に行きました。行くとちゅう防波堤の近くを通ったら、さくらえびがいっぱい干していました。

大井川港の水あげ量



水あげ量のうつりかわり

平成16年は、シラスがたいへんな不漁だったんだ。

さくらえび 470トン

(平成16年)

その他
16トン

シラス
84トン



さくらえび漁

さくらえびは、駿河湾でしかとれません。大井

川町、由比町、蒲原町の3つの漁業協同組合で漁

を行っています。漁は、春と秋の年2回行います。

夏は、さくらえびが卵を産む季節なので、漁を休
します。大切な資源を守るためにです。

さくらえび漁の船は夕方出港し、夜、漁をしま

す。2そうびきといって2せきの船の間に、あみ
をおろしてさくらえびのいる所をひきます。

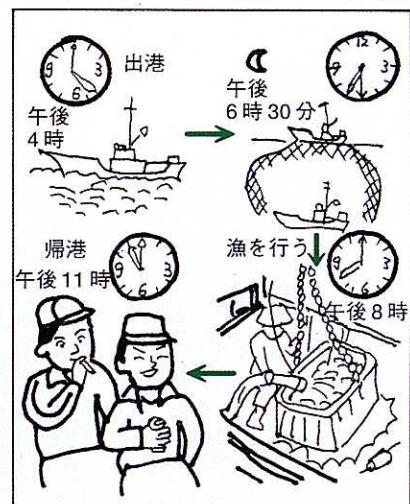


さくらえび漁をしてい
る人たちの様子を調べ
ましょう。

さくらえびはどう
やってとるんだろう。



さくらえび船の1日 (春漁)



さくらえびがいつ
までもとれるように大
切にしているんだなあ。





さくらえびの漁をする船には、さくらえびを見つけるための魚群探知機やあみのしづみぐあいを知らせる機械などが取りつけてあります。

いけがや 池谷さんのはみ

たかしさんは、さくらえび漁をしている池谷さんに、インタビューしました。

池谷さんの話



わたしたちのしごとは、夕方からはじまるんだよ。他の人とはちがう時間にしごとをするので、たいへんだよ。また、じこが起こらないように気をつけて漁をしているよ。

このごろ、海がよごれてきて、さくらえびがとれるりょうもへってきたのが、とてもざんねんだね。



水あげされたさくらえびはどうなるのかしら。



たかさんたちは、池谷さんたちが海を守っているのを知って、ぼくたちも海を大切にしないなければならないと思いました。



①さくらえび



②シラス

さくらえびのゆくえ

さくらえびの水あげ



入札



仲買人さんは、買いたい値だんを紙に書いて箱に入れ、値だんを決めるんだよ。(入札)

漁師さんが水あげしたさくらえびを仲買人が市場で買って、加工工場におろしたりして、いろいろな商品を作るんだ。



運ばれて行く



県外

東京や神奈川・大阪など全国

県内

静岡・浜松など全県

さくらえびが水あげされた時に、どのような人たちが仕事をしているのかな。



仲買人が買ったさくらえびは、どこへいくのかな。



加工されたさくらえびは、全国へ運ばれているのね。



さくらえびの加工品

●素ぼし 生をそのまま天日でせんにほしたもの

●かまあげ 大きなかまで一度さっとゆでたもの

●にぼし かまあげを素ぼしと同じように、天日でほしたもの