



平成30年度 学校だより

学校ホームページ <http://minamisyo.nagaizumi.ed.jp/>

# みなみっ子

長泉町立南小学校

No. 44

平成30年11月14日

学校教育目標 「夢のある子」～めあてをもってがんばる子～

## 5年生社会科見学。小川漁港と明治製菓へ。



小川漁港で説明聴きながらメモ。

5年生が11月9日(金)に、社会科見学で、焼津の小川漁港、水産技術研究所、藤枝の明治製菓東海工場に行ってきました。

小川漁港と水産技術研究所では、担当の方が説明をした後、学年の仲間から**たくさんの質問**が出ました。その質問に丁寧に答えてもらい、みんなのメモ欄がいっぱいになっていたそうです。5年生に**見学で心に残ったこと**を聞くと以下の言葉が聞

けました(図鑑に載っていないような情報もありました)。

- ★冷蔵庫が場所によって0℃→マイナス5℃→マイナス30度と変化があり、マイナス5℃のところ実際に入ってみたこと。
- ★氷のブロックが1000個もあったこと。氷というと表面がツルツルのイメージをもっていただけれど、かなり違ったこと。
- ★小川漁港では、サバを年間10,000トンも水揚げすること。
- ★朝3:00からの仕事で昼の2:00に仕事が終わるということ。
- ★クジラやリュウグウノツカイやマンボウなど多くのものが網にかかること。それを水族館に送ってやること。

他にも漁港で働いている方しか知らないこと(漁での珍しい出来事、海の上での食事など)も聴くことができたようです。

次に向かったのは明治製菓東海工場です。ここで様々なお菓子の製造過程や工場の工夫を丁寧に説明していただきました。5年生のメモを見せてもらい、しっかり説明を聞いていた姿と鋭い質問の連呼が想像できました(ビッシリ書いてありました)。5年生に明治製菓での得た情報について取材しました。

★アーモンドの品質の良さにこだわっているそうです。味も形も。

★ちょっとでも欠けたアーモンドは、スライスにしてケーキのトッピングに使うなどしていること。

★グミの白い粉。あのバランスが難しいそうです。多すぎるとツヤが出ないこと。少なすぎてもダメ。

★試食は嬉しかったし美味しかった！できたてのあったかいチョコレートがおいしかった。そして、できたてのグミも最高。

★秋はお菓子が一番売れるときだそうです。この季節が一番忙しいと会社の方が話していました。

★工場の大きさは、東京ドーム1.3個分で500人が三交代制で働いています。

★1日でアーモンドチョコ24万箱、ミルクチョコレート20万枚を作っている。

★工場にとって清潔さはとっても大事。だから、アクセサリ、腕時計、襟のついた服などは禁止。

★赤ちゃんからお年寄りまでに愛されるお菓子を作っていきたいという言葉が心に残った。

おいしいお魚、おいしいお菓子が、わたしたちのところまでに届くまで、**たくさんの工夫や努力、心遣い**があることを知った5年生でした。



焼津独特の屋号を学ぶ。



後ろに見える身長計の目盛が千ミリ単位です。