●調布市の工場●

めあて

調布市では，どんな場所（ばしょ）に工場があり，工場でどのようなものがつくられているのだろうか。

ゆうたさんたちは，調布市ではどんなものがつくられているかたしかめました。

①せいめん所のラーメン

②キムチ工場のキムチ

③漬け物工場のつけもの

調布市では，他（ほか）にどんなものを作っているのだろう。

調布市のどんなところに工場はあるのかな。

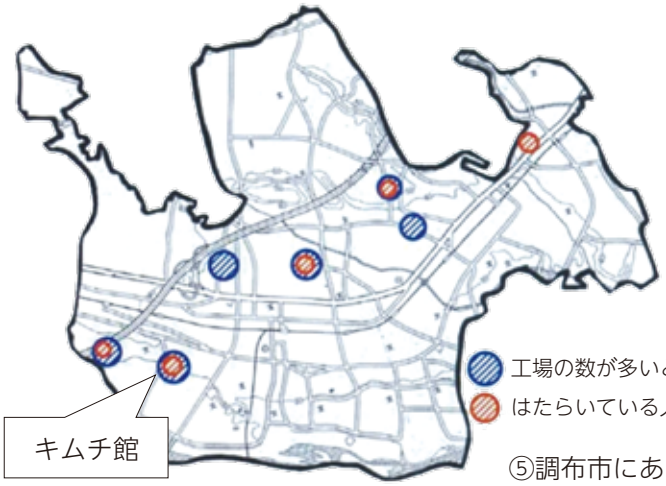
調布市には，ものを作る工場がいろいろあるんだな。

④市内にある「ものをつくっている仕事場（工場）の数
平成22年（2010年）

きかいをつくる工場	☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼ ☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼
食べものをつくる工場	☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼
本をつくる工場	☼☼☼☼☼☼☼☼☼☼
プラスチックせい品をつくる工場	☼☼☼☼☼☼☼
電子部品をつくる工場	☼☼☼☼☼☼
金ぞくせい品をつくる工場	☼☼

（地図記号〔工場〕☼1こで2けん）
〈調布市統計書平成22年度版より〉

調布市のどんな場所に工場があるか調べました。



調布市の大きな道路（どうろ）のそばにあるけど，どうしてなのかな。

⑤調布市にある工場とはたらいている人の数が多いところ

●学習問題を立てよう●

めあて

キムチ工場について調べたいことを話し合って，学習問題を立てよう。

キムチ工場で作っているものは，いろいろあります。

①キムチ工場の写真

③白菜のキムチ

②キュウリのキムチ

④水キムチ

⑤ボッサムキムチ

この工場では，いろいろな種類のキムチを作っているんだね。どうやって作っているのかな。

じゅんこさんたちは，工場へ行って調べたいことを話し合いました。

働いている人は，何人くらいいるのかな。

キムチは，どうやって作るのかな。

材料は，どうしているのかな。

働いている人は，どんな工夫をしているのかな。

学習問題

キムチ工場で働く人たちは，どのような工夫をしているのだろうか。

●キムチの作り方●

めあて

キムチ工場でのキムチの作り方を調(しら)べよう。

ひろしさんたちは，キムチがどのように作られているか，見学させてもらいました。

①白菜(はくさい)を切る。

②白菜に塩(しお)をまぶす。

⑧つかった白菜を，容器(ようき)に分ける。

⑦ヤンニョムをぬりつけた白菜を 1 日つける。

⑨容器に機械(きかい)でふたをする。

⑩異物(いぶつ)が入っていないか，機械で検査する。

機械をたくさん使うと思ったけど，ほとんどが人の手で作業をしているんだね。

白菜を１日つけてから作るから，大変だね。

③塩をふった白菜を１日つける。

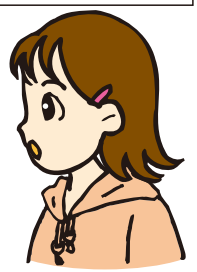
④白菜を水で洗って，塩を落とす。

⑤白菜を１日かけて水を切る。

⑥ヤンニョムを白菜にぬりこむ。

⑪送り先ごとに，はっぽうスチロールの箱につめる。

キムチができるまで，思ったより時間がかかるんだね。



はたらいている人たちは，どのような工夫をしているのだろう。

●キムチ作りのくふう●

めあて

工場ではたらく人々は，どのようなことに気をつけているのか調べよう。

工場ではたらく土方さんに，キムチを作るときのくふうを教えてもらいました。

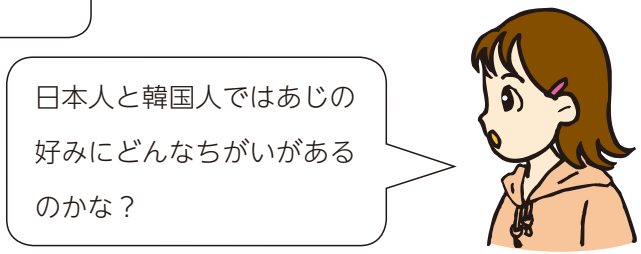
工場ではたらく小松さんのお話

キムチはもともと韓国の料理です。日本人と韓国人ではあじの好みもちがいます。日本と韓国の白菜のちがいを考えて，日本人の好みに合うようにくふうしてつくっています。

また，機械でキムチ作りをする工場が多い中，手作りにもこだわっています。野菜はいろいろな大きさがあるので，目で見ながら同じ大きさに切ったり，白菜にしおをふるときも，目で見てたしかめながらあじが均一になるように気をつけたりして，よいものを，おいしく，むだなくつくれるように努力しています。

□白菜のちがい

韓国の白菜	日本の白菜
・かため	・水分が多くやわらかい
・つけてすぐは食べられない	・しっかりしおをふってもどす
・２，３日寝かせる	・つけてすぐに食べられる



□はたらく人の服そう

工場ではたらく人の服そうを見てみましょう。

服そうにはどんなとくちょうがあるかな？

①はたらく人の服そう

工場ではたらく栄さんのお話

わたしたちは食べ物をつくっているので，えいせいにはとくに気をつけています。手をしょうどくしたり，服についたかみの毛やこまかいごみもローラーで取ったりしてから工場の中に入ります。工場の中に，ばいきんやほこりをもちこまないように，一人一人がえいせいのために心がけています。

②ローラーでごみを取る

③手をしょうどくする

④長ぐつをしょうどくする

ほかにもえいせいのために・・・

⑤けんさする機械

できあがったせい品の中に，異物が入っていないか，この機械でけんさしているんだよ。

工場の人たちは，おいしくて安全なキムチをつくるために，いろいろなことに気をつけていることがわかりました。

●工場の人の仕事●

めあて

キムチ作りのほかに，どんな仕事があるのか調べよう。

この工場では，１００名ていどの人がはたらいています。

キムチをつくる人・ナムルをつくる人

①白菜を切る

②塩をふる

③ヤンニョムをぬる

一つ一つ手作業（てさぎょう）でキムチやナムルをつくっているんだね。

工場ではキムチをつくる人のほかに，どんな仕事をしている人がいるんだろう？

パックづめをする人

④重さをはかる

⑤パックにつめる

⑥こんぽうする

できあがったキムチやナムルをパックにつめているんだね。

ほかにも，

・じむ室ではたらく人

・えいぎょうの仕事をしている人

・できたキムチを配送する人

などがいます。

①じむ室ではたらく人

②こんぽうをする

③キムチをトラックにつみこむ

キムチ館では，いろいろな仕事をやくわり分担してはたらいていることがわかりました。はたらく時間はどうなっているのか聞いてみました。

はたらく時間について

はたらく時間は，やくわりによってちがいます。早いやくわりの人は朝６時から，おそいやくわりの人は８時ごろからはじまります。終わる時間も午後４時で終わる人もいれば，午後５時や６時になる人もいます。曜日やその日の出荷の量によっていそがしさもかわるのではたらく時間もかわってきます。年末年始やおぼんの時期は出荷の量がふえるなど，きせつによってもかわります。やくわりを分担して，交代しながらむりのないようにはたらいています。

●材料の仕入れ先と行き先●

めあて

キムチの材料はどこから来て，できあがったキムチはどこへいくのか調べよう。

キムチには，白菜やとうがらしなどのいろいろな材料がつかわれています。材料はどこから来ているのか，ひろしさんたちは倉庫の中を見せてもらいました。

①倉庫の中のキムチ

とうがらしの仕入れ先について

とうがらしは，韓国のけいやく農家から仕入れています。育てているタイミングやしゅうかくするタイミングなど，日本にいても韓国の天こうが気になります。

白菜などの野菜の仕入れ先について

きせつに合わせて，材料の仕入れ先もかえています。白菜は，夏は長野県，冬はいばらき県の農家から仕入れています。

大根，もやし，きゅうり，ほうれん草などの野菜は，みやざき県やちば県，ぐん馬県など，日本全国のさまざまな地いきから仕入れています。

②倉庫の中の白菜

□白菜の仕入れ先

夏・・・長野県

夏のすずしい気こうを生かした白菜づくり

冬・・・茨城県

白菜そのもののあまさがとくちょう

①白菜ととうがらしの仕入れ先

できあがったせい品は，どのようにしてどこへ運ばれているのだろう。

②出荷されている調布市内のお店

③お店で売られているキムチ

せい品の出荷先について

調布市内のお店や東京都内の各地には自家配送してはん売しています。韓国料理のレストランもたくさん経営しています。ほかにも，全国の百貨店やスーパーマケットでもたくさんはん売しています。遠いところは宅配業者におねがいして配送しています。

●キムチづくりをつづけていくために●

めあて

キムチ作りはどのようにして つづけられてきたのか調べよう。

じゅん子さんたちは，工場の人たちがキムチをつくりつづけていく上で，とくに気をつけていることは何か聞いてみました。

①キムチをつくっている人々

キムチをつくる数について

工場では，店からの注文をうけて，ひつような数だけキムチをつくることにしています。これは，売れのこりを少なくするだけでなく，しんせんでおいしいキムチをとどけることにもなります。お客さまのニーズにこたえられるように努力をしています。

はたらく人の苦労やなやみについて

手作りにこだわっているため，体力的にはたいへんです。一日に白菜を何百こも切ったり洗ったりしてキムチをつくっていくことはとてもたいへんな作業です。

また，はたらく人の人手不足にもなやむことがあります。さいきんは，中国や韓国，タイやネパール，ベトナムなど，外国の方もたくさんはたらいています。言葉が伝わらなかったり生活しゅうかんがちがったりすることもあるので，おたがいによく理かいし合ってはたらけるようにしています。

②キムチをつくっている人々

③キムチをつくっている人々

キムチ作りのはじまりについて

キムチ館でのキムチ作りは，約 30 年前から始めました。当時は日本ではあまりキムチを食べる文化がなく，売るのがたいへんでした。しかし，世間のからい物ブーム，韓流ブーム，2002 年日韓サッカーワールドカップなど，だんだんかん国の料理が親しまれるようになり，キムチの人気も高まってきました。たくさんの人においしいキムチを食べてもらえると，とてもうれしく思います。

キムチ作りをつづけていくには，たくさんのくろうやなやみがあり，おいしいキムチを食べてもらうために，たくさんのくふうや努力をしてキムチ作りがつづけられてきたことがわかりました。

①キムチ館の工場

②つくられたキムチ

単元のまとめ

キムチ館の人たちは，えいせいや安全に気をつけながら，おいしいキムチができるようにくふうしてつくっている。そのキムチは，全国ではん売されて，多くの人によろこばれている。

ドロンパクイズ

あなたの学区いきに，工場はあるかな？