

めあて

調布市では、どんな^{ばしょ}場所に工場があり、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、他にどんなもの
を作っているのだろう。



調布市には、ものを作
る工場がいろいろ
あるんだな。

調布市のどんなところに
工場はあるのかな。

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。



キムチ館

調布市の大きな道路のそば
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っている人の数が多いところ

めあて

キムチ工場について調べたいことを話し合って、
がくしゅうもんだい
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

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。



②キュウリのキムチ



③白菜のキムチ



④水キムチ



⑤ポッサムキムチ

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。



はたら
働いている人は、何人く
らいいのかな。

キムチは、どうやっ
て作るのかな。



ざいりょう
材料は、どうしてい
るのかな。



働いている人は、どんな
くふう
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。

めあて

キムチ工場でのキムチの作り方を調べよう。

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白菜を切る。



②白菜に塩をまぶす。



⑧つけた白菜を、容器に分ける。



⑦ヤンニョムをぬりつけた白菜を1日つける。



⑨容器に機械でふたをする。



⑩異物が入っていないか、機械で検査する。

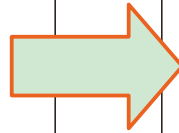
機械^{きかい}をたくさん使^{つか}うと思ったけど、ほとんどが人の手^てで作業^{さぎょう}をしているんだね。



白菜を1日つけてから作るから、大変だね。



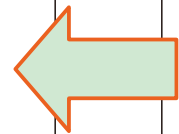
③塩をふった白菜を1日つける。



④白菜を水で洗^{あら}って、塩^おを落とす。



⑥ヤンニョムを白菜にぬりこむ。

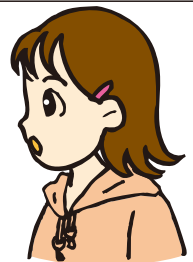


⑤白菜を1日かけて水を切る。



⑪送り先^{おく}ごとに、はっぽうスチロール^{はこ}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。



はたらいっている人たちは、どのような工夫をしているのだろう。



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

- ・かため
- ・つけてすぐは食べられない
- ・2, 3日寝かせる

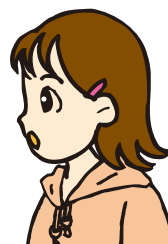
日本の白菜

- ・水分が多くやわらかい
- ・しっかりしおをふってもどす
- ・つけてすぐに食べられる



同じ白菜でも日本と
韓国ではちがいがあ
るんだね。

日本人と韓国人ではあじの
好みにどんなちがいがある
のかな？



白菜がちがうと何がかわって
くるのかな？



□はたらく人の服そう

工場ではたらく人の服^みそうを見^みてみましょう。



服^みそうにはどんなとくちようがあるかな？

工場ではたらく^{そん}宋さんのお話

わたしたちは食べ物をつくっているの、えいせいにはとくに気を付けています。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^と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。



①はたらく人の服そう



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^{ひん}品の中に、異物が入っていないか、この^{き かい}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^{あんぜん}安全なキムチをつくるために、いろいろなことに気を付けていることがわかりました。

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



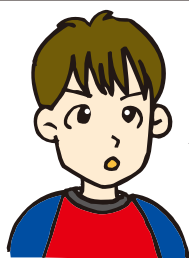
①白菜を切る



②塩をふる



③ヤンニョムをぬる



一つ一つ^{てきぎょう}手作業で
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こんぼうする

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^{はいそう}配送する人

などがいます。



①じむ室ではたらく人



②こんぼうをする



③キムチをトラックにつみこむ

工場ではたらいっているのはキムチを作る人だけではないんだね。



じむ室ではどんな仕事をしているんだろう？



キムチ^{かん}館では、いろいろな仕事をやくわり^{ぶんたん}分担任してはたらいっ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^{しゅつか}の量^{りょう}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^{ねんまつねんし}やおぼんの時期^{じき}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^{こうたい}して、交代しながらむりのないようにはたらいっています。

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^き来ているのか、ひろしさんたちは^{そうこ}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。^{そだ}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^{けん}県の農家から仕入れています。

^{だいこん}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・・・^{いばらき}茨城県

白菜そのもののあまさがとくちょう

どうしてきせつや野菜のしゅるいによって、仕入れ先がちがうのかな？





①白菜ととうがらしの仕入れ先

できあがったせい品^{ひん}は、どのよう
にしてどこへ運^{はこ}ばれているのだろう。



②出荷されている
調布市内のお店

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^{はいそう}しています。韓国料理のレストランもたくさん経営^{けいえい}しています。ほかに、全国の百貨店やスーパーマーケットでもたくさんはん売^{ひゃくかてん}しています。遠いところは宅配業者^{たくはいぎようしゃ}におねがいして配送しています。



③お店で売られているキムチ

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^{ちゅうもん}をうけて、ひと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。

キムチづくりをつづけていくには、
どのような工夫があるのかな？



はたらく人の苦勞^{くるう}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^{ひとでぶそく}にもなやむことがあります。さいさんは、中国^{ちゅうごく}や韓国^{かんこく}、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^{ことば}が伝わらなかつたり生活^{せいかつ}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なっています。

キムチ館でのキムチ作りは、いつごろからはじめられたのかな？



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。

ドロンバウイス

あなたの学区いきに、工場はあるかな？

