

イオン関西 PC(プロセス(加工)センター)(ニチレイ受託)見学 学生レポート

訪問日時：2014年5月1日 午後4時から

参加者：大阪大学赤井伸郎ゼミ 18名+引率教員2名



赤井伸郎ゼミの授業の現場編として、イオン関西 PC(プロセス(加工)センター)(ニチレイイロジグループ受託)を行った。学生にとっては、日ごろスーパーで目にする生鮮食品などの加工食品がどのように作られ、配送されているのかを、現場で学ぶことが出来、物流効率化への取り組み・こだわり・経営戦略など、社会活動に関心を持つ良い機会となったと思われる。以下に、学生の感想をまとめることにする。

学生番号	訪問先:イオン関西PC(プロセス(加工)センター)(ニチレイ受託)
1	イオンの配送センターを直に見るのは今回が初めてでした。工場見学をすること自体が小学校以来だったので、懐かしい気持ちとともにワクワクした気持ちで楽しむことができました。今回の見学で特に印象的だったのは、衛生管理や品質の管理が徹底的に行われていたことでした。アルコール消毒や専用の服装の装着など、問題が発生しないようであればどこまで徹底されているとは知りませんでした。また、もう一点実感したこととして、工場の機械化があります。科学技術の発展とともに人間の仕事が減少したことを実感しました。全体を通して、今回の見学は初めて知ることや得るものがたくさんあり、参加してよかったと思いました。
2	手作業の部分がまだ多いと感じた。また、スーパーの肉の加工までもが効率化の流れで外部化されていたのには驚いた。
3	ニチレイの工場見学では自分が思っていたよりも多くの商品をより多くの店舗に発送していて、そのシステムに感心しました。配送センターもPCやXD等様々な種類があり、その中でも今回見学したPCが盛り付け作業と発送が一体化した新しい形で、これから広がっていく予定だと知り、そのような施設を見学できたのは非常に貴重な経験でした。
4	1番強く感じたのは食への安全意識で、かなり厳しく見ているのだなと感心した。最近、工場で異物混入事件が起きているが、その様な状況での信頼というものの重要性を再認識した。

5	まさに「ザ・裏側」といった感じの場所であった。先日、食品偽装の事件について調査をし、表示や品質管理についての事例などを予習した状態で今回の工場見学に参加したのだが、この工場では徹底した品質管理がなされており、やはり日本の食は安全であると実感した。また、流通面に関しては、想像以上に大規模で、あらゆる品種のものが同じ部屋に集積されており、はたして効率的なのかどうか疑問にも思った。
6	常に様々な食品が我々にどのような過程で運ばれてくるのかについて興味があった私としては今回の体験は面白かった。新鮮品がいかんして我々の一般家庭の手元に来る前までどのような保管を通じて、輸送手続きを取るのかが直接見れたからである。何より、最も感銘を受けたのは、各々のイオンの地域によっていつまでに輸送するべきかというのが記されていたのを見たときはいかに一つ一つ時間と言う制約に対して管理が徹底されているかよくわかった。
7	こちらは、サントリーとは違って見学者を基本的に考慮していない施設で、現場がどうなっているのかを現実的に感じる事ができた。イオングループが直営でやっていると、一元的に仕入れを管理することで、コスト低減と安定性の確保を図っていることもよく理解できた。これだけの規模のものがないと私達のもとに食品が届かないことも実感しました。
8	今回の見学で一番驚いたのは、製品加工も商品振り分けも人の手に拠るところがかなり多いことでした。今や超大手のイオンに製品を出しているの、一日にかなりの数の品物を扱うはずであり、機械化などできないのか少し気になりました。また、パートタイマーの方が多いということだったので、労働状況についてお聞きしたかったのですが、聞けず少し後悔しています。
9	なにより感動したのは徹底した衛生管理。到着早々、時計やアクセサリを外すよう言われ少し驚いたが、パッキングされる大事な商品を守るためだと分かり納得、消費者だけでなく委託者も安心・信頼でき、当たり前ではあるけれどもとても大事なことだと思った。PCを介した物流フローもよくわかりました。
10	まず食品を扱う工場の、非常に厳重な衛生管理を身を持って感じました。また、プロセスセンター（PC）をはじめとする物流センターの仕組みについての詳しいお話を聞くこともできました。普段スーパーなどで買っている食肉や野菜、その他加工品などが、どのような経路で私たち消費者のもとに届いているのか考えるよい機会になりました。
11	普段見られないようなところを見ることができ、非常によい体験でした。驚いたことは、衛生管理の徹底ぶりや温度管理でした。そのことは当然なのかもしれないが、実情をみたことがない自分にとっては非常に新鮮なものであった。
12	徹底した衛生管理に驚いた。我々の食卓に安心して食べられるものが並ぶのは、こうした管理があるからこそなのだろう。今後配送工場と加工工場が併設されたPC工場は増えてくるだろう、というお話だった。物流を効率化し、品質を一定に保とうとする企業努力も感じられ、非常に有意義な視察であった。
13	スーパー最大手のイオンが食品をどのようにニチレイ工場から仕入れているのかわかり、非常に有意義な時間であった。質と生産性を高めるためにさまざまな取り組みを行っていることもわかったし、現場で働いている方々の大変さなども感じ取ることができた。次に食品売り場に行くときには、その背景にも着目してみたいと思っている。
14	昼過ぎということで、稼働している部分が少なかったのが少し残念だった。食品の安全問題は時々ニュースで目にするが、そういった問題が決して起こらないようにするための徹底した安全管理体制にさすがだと感じた。また、物流システムについても学べてとても面白かった。
15	物流センターに見学する機会など、もう2度とないはずなので、とても貴重であった。衛生管理が徹底されていて、とても信用度の高いプロセスセンターであることを理解できた。商品の出入りをどう管理しているのかが気になった。機械のレベルも高く、10年後にはすべての工程を無人化できる技術が開発されるのではないかと感じた。
16	様々な種類のお肉をパックしていく作業を実際に近くから見学させていただきました。農薬混入事件やノロウイルスの集団感染などがあり、食品工場での衛生管理が厳しくなるなか本当に貴重な経験をさせていただきました。いま様々な流通形態があること、衛生・時間・温度管理の徹底と私たちが普段スーパーで目にしてしているものはこのような現場を通して届いているのだということを自分の目で見たことで改めて感じました。
17	普段目にするこのできない食品の加工・物流の裏側を見せて頂き、本当に貴重な機会でした。納入先、そして消費者が、最も安心・安全に気を遣う食品分野において、高品質で供給し続けるための管理体制の一端を知ることができたと思います。
18	普段、自分がスーパーで購入している商品がどのように加工されていくのかをみるのは、おもしろかったです。単に流通するだけでなく、安全に気を遣ったり、効率性を追求したりと奥が深いなあーと思いました。ただ、実際に作業をされている現場を見学する機会が少なかったのは少し残念でした。