



ここがPOINT!

6階にあるブリッツストリートでは、ガラス越しに並行して伸びるベルトコンベアのような機械が、これはブリッツを焼くオーブンで、全長なんと45m!生地をのせてから焼きあがるまでの約4分間の全景が間近で見られます。さらに、3階にあるポッキーストリートの目の前で繰り広げられる

パッケージングは圧巻!1秒間に2箱のスピードで次々とできあがっていきます。



うどん状にカットした生地に切れ目を入れておくと、焼きあがりには水分が自然にカットされた状態に。ちなみに、ブリッツの片面についている焼き目線はオーブンの温度なんだとか



いいにおい!

時系列に並べられたグリコのおまけのおもちゃ。その数は1500点におよぶ。紙に描かれているものやブリキのものなど、おもちゃを通して時代背景が映し出されるととても興味深い



ピースなじかん 読者限定

グリコピア・イースト 見学ツアーに特別ご招待!

日時: 7月29日 11:00~ (最大20名様限定)

ご応募はピースなじかんホームページから

http://www.peacenajikan.jp/

応募締め切り: 2017年7月19日



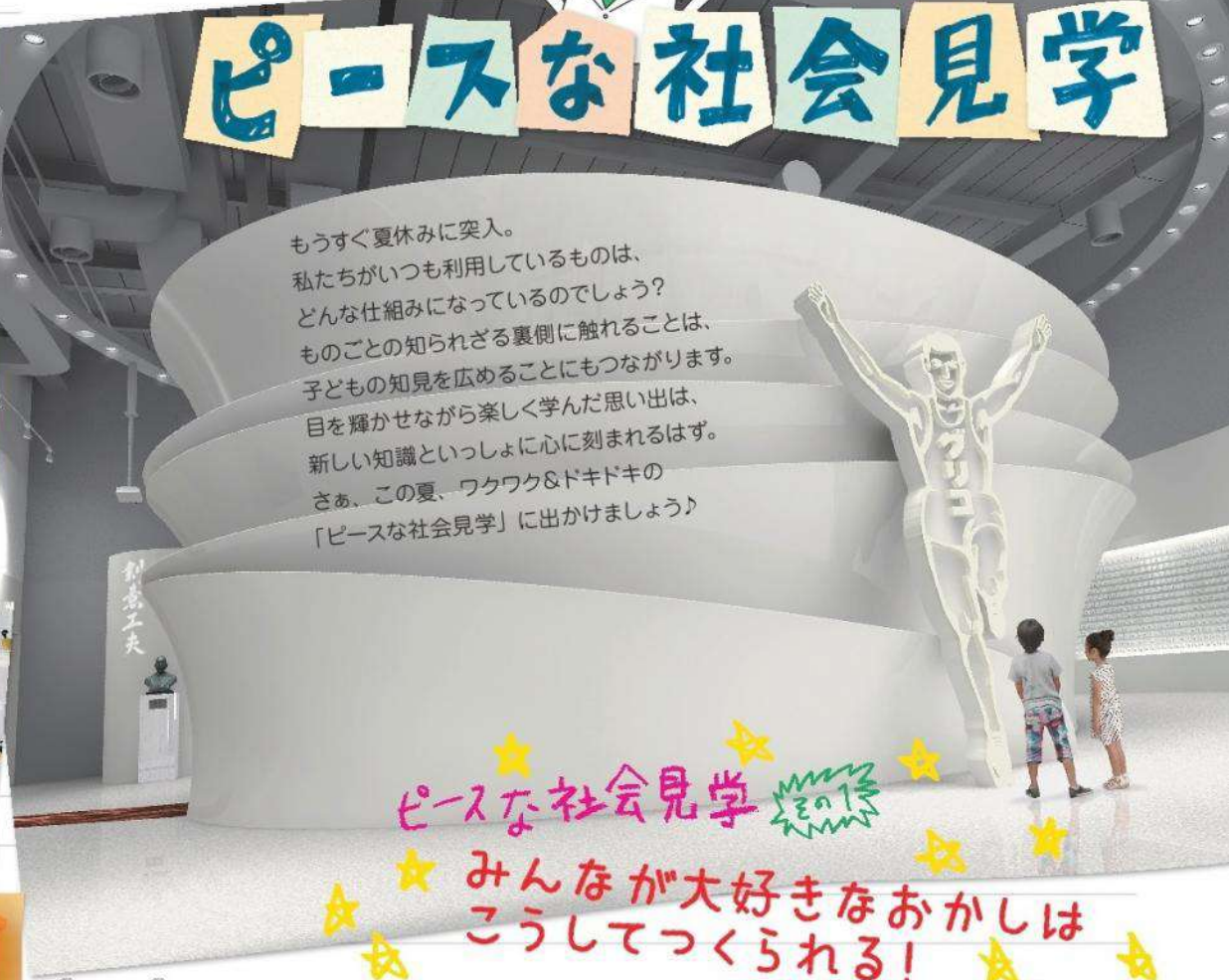
昭和初期に使用されていたグリコの自動販売機(直営)10台を1枚入れると約20時間映画が流れ、最後にグリコといっしょに2粒のおつりが出るしくみ。当時はお店で買うと10粒だったため、これに比べると映画も観られてかなりお得

ちゅうもく!!

子どもと楽しく勉強♪ どんな仕事に興味があるの?

ピースな社会見学

もうすぐ夏休みに突入。私たちがいつも利用しているものは、どんな仕組みになっているのでしょうか? 子どもの知見を広めることにもつながります。目を輝かせながら楽しく学んだ思い出は、新しい知識といっしょに心に刻まれるはず。さあ、この夏、ワクワク&ドキドキの「ピースな社会見学」に出かけましょう!



ピースな社会見学

みんなが大好きなおかしはこうしてつくられる!

関東で唯一、ポッキーやブリッツの製造工程を間近で学べる! 館内に入ると、おなじみのランナーの巨大オブジェが迎えるグリコピア・イースト。見学施設は老若男女問わず人気で、年間約8万人が来場します。みどころは、同施設に隣接しているポッキーとブリッツの製造工場。ポッキーストリート、ブリッツストリートからそれぞれの製造工程を窓越しに見学できます。このほかにも、カカオ豆からチョココレットができる工程や昭和初期に使われていたお菓子の自動販売機(復元)、1500点におよぶ歴代のグリコのおもちゃなどみどころ満載。お菓子の成り立ちや歴史などを親子で楽しく学べるコンテンツがいっぱいです。見学ツアー終了時には、おみやげももらえます。製造工程を思い出しながら食べるおみやげのブリッツは、ひと味違った思いの味になるかも!



おいしい!

●グリコピア・イースト

- 北本市中丸9-55 ●048-593-8811
- 9:30~16:00 (予約受付は9:00~16:00)
- 見学コース: 9:30~11:00 / 11:00~12:30 / 12:30~14:00
- 全席定休・お盆・年末年始・工場メンテナンス
- 無料 ※別途、有料体験コーナー有
- https://www.glico.com/jp/enjoy/experience/glicopia/east/
- 要予約 (電話または、グリコピア・イーストのホームページにて)

グリコピア・イースト



イラスト/電音秀人 取材・文/ピースなじかん編集部



☆ ☆ ☆ ☆ ☆
ピースな社会見学



☆ どうやって電車は動くの？
鉄道が走るしくみを学ぼう！ ☆

移動するときに利用する公共の乗りもののひとつである電車。

電気を使って鉄のレールと車輪で走る電車には、

わたしたちが知らない不思議がいっぱい。

鉄道博物館の「科学ステーション」で、

電車が走るしくみを科学的に学んでみては？

帰るころには鉄道博士になっているかも！

ここがPOINT!

車輪とレールで
走るしくみを解き明かそう!

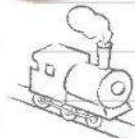
at 科学ステーション2F

なぜ鉄の車輪で鉄のレール
の上を走るのか？それは、鉄の
車輪やレールを敷いて走ること
で、一度にたくさんのものを
少ない力で運べるから。また、
レールが車輪を導くことによ
り、たくさんの車両をつなげ
て走ることができるのだとか。
車輪にはカーブをスムーズに
曲がるための工夫があるなど、
ここでは鉄道が車輪とレール
で走るしくみを学ぼう！



こををい
がぬをうかせる

体験して
学ぶ!



ここがPOINT!

電気で走るしくみと
安全に運べる不思議にふれてみよう!

at 科学ステーション3F

電車はその名の通り、電気の
力を使って走ります。線路に
沿って張られた架線には電気が
流れており、電車の屋根につい
ているパンタグラフから集電し
ながら走行します。また、ひと
つの区間には一本の列車しか走
れない「閉そく」というルール
により、いくつもの列車が安全
に運行することができるとい
います。実際に、集電や「閉そく」
のしくみを体験しながら学ん
でみよう!

パンタグラフ(実物大)

もっとくわしく
知りたい!



ちょっと
ひとやすみ

最上のパノラマデッキでは目の前を走る新
幹線を周辺に見ることができ、鉄道のし
くみを学んだらパノラマデッキにGO!

●鉄道博物館

- ①さいたま市大宮区大宮 3-47 ②048-651-0088
- ③10:00～18:00(入館は17:30まで)
- ④火曜定休・年末年始
- ⑤一般¥1,000 / 小中高生 ¥500
- ⑥幼児(3歳以上の未就学児) ¥200 ※団体割引有
- ⑦http://www.railway-museum.jp/

鉄道博物館





●弓削多醬遊王国

●日高市田原路 804-1
●0120-417059 (工場見学以外は042-985-8011まで)
●9:00～17:00 工場見学
【平日】10:30/11:30/13:00/14:00/15:00(計5回)
【土日祝】10:00/11:00/12:00/13:00/14:00/15:00/16:00(計7回)
●定価 無料
●http://yugeta.com/oukoku/

弓削多醬遊王国 で検索



こしあじ

ここがPOINT!

③ もろみをしぼる

麹を発酵 熟成させてつくられた「もろみ」をふるしきに包み、ていねいに搾ります。このときのしぼり汁がしょうゆです。ちなみに、「生しょうゆ」と呼ばれるものは、この搾りたてのしょうゆのことを指し、酵母菌や乳酸菌が活きた状態なのだそうです。一般的なしょうゆは、このあとに加熱、殺菌の工程を経て出荷され、スーパーなどで販売されます。

麹を発酵



ピースな社会見学

生きるために欠かせない水
おいしい水はこうして届く!

塩素などの不純物だけでなく、放射能まで除去するろ過技術が間近で見られる!

通称RO膜と呼ばれる「逆浸透膜」は、宇宙開発の現場で開発された高性能のろ過フィルター。このろ過技術により、塩素やトリハロメタンなどの不純物が取り除かれ、さらにミネラル成分を配合することで安全でおいしい水がつくられます。クリクラ本社工場では全長8.6m、8本のROフィルターを使用しています。

水は、わたしたちが生きるために必要不可欠なもの。安全でおいしい水がどのようにつくられ、わたしたちのもとに届くのでしょうか?大切な資源である水がおいしく飲めることは、実はとても貴重で素晴らしいことなのです。本庄市にある「クリクラミュージアム」では、原水からボトリングまでの製造工程が見学できるほか、世界の水事情なども学べます。

みずはだいじ



●クリクラミュージアム (本社工場)

●本庄市現玉町現玉 2256 ●0120-867-867
●11:00～12:10/14:00～15:10(水曜は14:00～のみ)
●※要予約 見学は水曜・土曜のみ開催
(但し、団体の場合は日曜も可)

●無料
●http://www.creclajp/factory/honjyou/

クリクラミュージアム で検索

おみずをチック

試薬を使った塩素を測定する実験。塩素が残っている水はピンク色になる。ちなみに、臭いが気になる水は塩素が0.4ppm以上含まれているのだとか



ここがPOINT!

① 麹をつくる(盛り込み)

蒸した大豆と炒った小麦に麹菌を加え、麹室で厚みが均等になるように広げる作業を「盛り込み」といいます。その後はそのまま3日間かけて麹菌を育てます。麹室の中には、菌が繁殖しやすいようにするため、つねに湿度100%、30℃で保たれています。「主原料に小麦を使うことは意外と知られていないんです」とは、弓削多醬の油の中村さん。ちなみに、小麦は粒のまま乾燥することで、麹づくりに欠かせない酵素の作用を受けやすくするのだそうです。こうして3日後には、黄緑がかかった麹ができあがります。

に小麦を使うことは意外と知られていないんです」とは、弓削多醬の油の中村さん。ちなみに、小麦は粒のまま乾燥することで、麹づくりに欠かせない酵素の作用を受けやすくするのだそうです。こうして3日後には、黄緑がかかった麹ができあがります。

ピースな社会見学

世界が注目!
和食に欠かせない調味料
しょうゆづくりの裏側をみましょう!

ユネスコ無形文化遺産に登録され、いまやグローバル・スタンダードとなった和食。その和食の欠かせない調味料といえば、しょうゆ。日本ならではの調味料を知ること、日本文化を学ぶことでもあり、食育にもつながるはず。大正12年の創業以来、醤油をつくり続けている弓削多醬油。その「醬遊王国」では、興味深いしょうゆの作り方が見学できます。

しょうゆの主原料

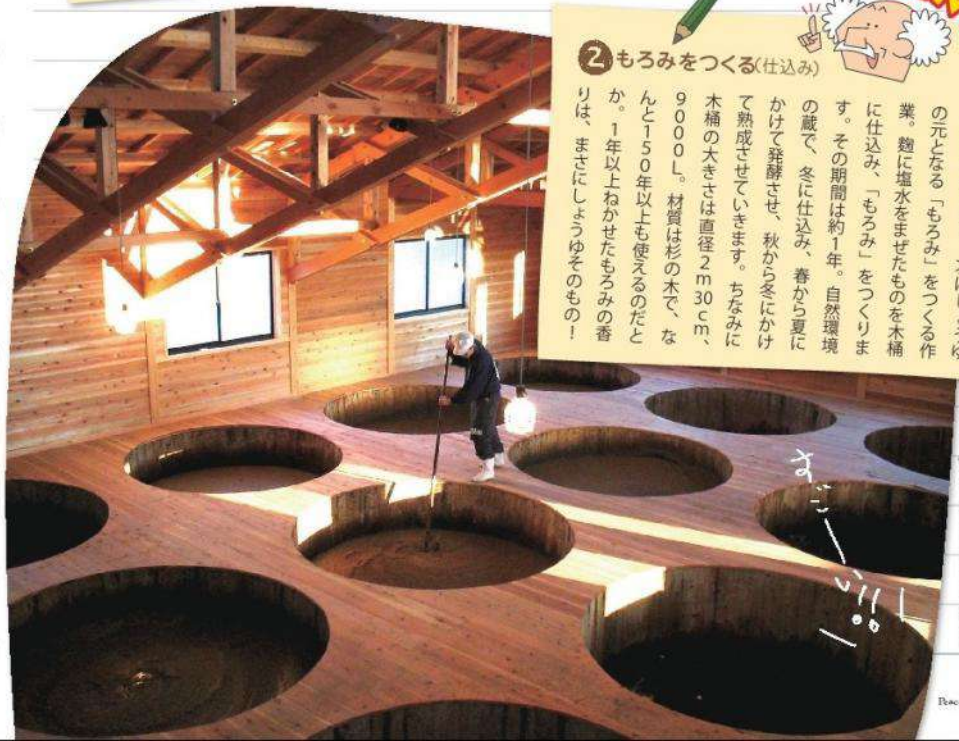


大豆 小麦 (粒) 天日塩 種麹
(海水からつくる粗塩)

ここがPOINT!

② もろみをつくる(仕込み)

麹が完成したら、次はしょうゆの元となる「もろみ」をつくる作業。麹に塩水をまぜたものを木桶に仕込み、「もろみ」をつくりまします。その期間は約1年。自然環境の蔵で、冬に仕込み、春から夏にかけて発酵させ、秋から冬にかけて熟成させていきます。ちなみに木桶の大きさは直径2m30cm、9000L。材質は杉の木で、なんと150年以上も使えるのだとか。1年以上ねかせたもろみの香りは、まさにしょうゆそのもの!



取材・文・ピースな社会見学部

埼玉のあつ——い夏は、飲んで、食べて、楽しく乗りきるっ！

夏バテ知らずの エトセトラ♪

いよいよ今年も夏本番！子どもが夏休みに入ると、夏バテでなんかしていられません！そこで、埼玉の暑い夏をたのしく＆おいしく乗りきる方法を、ヒースなじかん流に紹介します。

飲む点滴

「甘酒」で

夏バテ撃退！



寒い冬に温かくして飲むイメージの甘酒。甘酒の歴史は古く、平安時代からあったそうです。実はこの甘酒、まるで点滴のように栄養が豊富なんです。そのため、江戸時代には夏の厳しい暑さを取り切る夏バテ予防のドリンクとして、冷やして飲む甘酒が庶民に親しまれていたとか。



武甲酒造株式会社柳田総本店

●株主市宮町21-27
●0494-22-0046
●http://www.bukou.co.jp/

amasake



おいしい甘酒 秩父米麹 (216円)

武甲山の伏流水を使用し、米麹と米のまるやかな味わいの甘酒。大人も子どもも楽しめる。

暑い夏は

スタミナナフード

「うなぎ」で

吹き飛ばせ！

今や誰もが知るところになった「うなぎ」。

た浦和の名物。うなぎ。そういわれるようになったのはこんな理由が。 「さいたま市の南部に位置する浦和周辺は、昔から川や沼地が多く、うなぎの生息に非常に適していました」とは、江戸時代より浦和でうなぎを提供し続ける老舗「浦和蒲焼山崎屋」の椎名さん。

「江戸時代、たくさんとれるうなぎを、中山道の宿場町の浦和宿を行きかう大名たちに蒲焼として提供したことが浦和のうなぎの始まりです。この蒲焼は、のちに、オウナと呼ばれ、その味のよさが評判となり、浦和のうなぎは広く知られるように

夏バテ予防の
スタミナ補給にはコレ！
うなぎ(上)肝吸いつき3,240円



浦和 蒲焼 山崎屋

●さいたま市浦和区神町1-10-8
●048-822-7116
●http://yamazakiya.net/

浦和のうなぎスポットをチェック！

浦和のうなぎ

北本トマトカレーをチェック!

北本トマトカレー

で検索

北本トマトカレーの定義

- 一、ライスをトマトで赤くすること
- 二、ルーにトマトを使用すること
- 三、トッピングにトマトを使用すること



トマトの酸味と旨みを活かしたひき肉たっぷりの
トマトカレー (単品 880円/サラダ付)
※11時から提供。別途ランチセットあり

一濃珈琲 北本店

●北本市二ツ家3-170 ●048-594-7332
●9:00~21:00 (L.O 20:00) ●年末年始 他



トマトの水分だけで煮込んだトマトチキンカレーは
トマトの濃厚なコクが。トッピングのドライトマトの
旨みがアクセントに (1000円/サラダ・ドリンク付)

café room720

●北本市本町3-13 ●048-593-5551
●11:30~17:00 ●日曜・月曜



国産豚肉使用のトマト肉巻き揚げがジューシー。
子どもにも人気のトマトが凝縮したカレー (単品 650円)

水織うどん

●北本市本町4-33-3 ●048-590-1122
●10:30~15:00 / 17:00~22:00 (L.O 21:30)
●年末年始 (臨時休業あり)



トマトが赤くなると、
医者が青くなる!!
埼玉・北本の
「トマトカレー」

夏野菜の代表格、トマト。鮮やかな赤色のトマトには、夏のイメージから体を守るビタミンなどの栄養がギュッとつまっています。

「昭和のはじめ頃、トマトの種をアメリカに輸出するため、まだ日本では珍しかったトマトを栽培したのが北本のトマトのはじまりです。やがて全国有数のトマトの産地として北本市は知られるようになりまし」とは、北本市観光協会の岡野さん。そのトマトをふんだんに使った「北本トマトカレー」は、ご当地グルメの中でもとくに人気のメニューだそう。

「北本トマトカレー」は、ライスをトマトで赤くすること、ルーにトマトを使用すること、トッピングにトマトを使用すること、これら3つがそろっていることが条件となります。

また、この夏は北本市へレッツ・ゴー!

「昭和のはじめ頃、トマトの種をアメリカに輸出するため、まだ日本では珍しかったトマトを栽培したのが北本のトマトのはじまりです。やがて全国有数のトマトの産地として北本市は知られるようになりまし」とは、北本市観光協会の岡野さん。そのトマトをふんだんに使った「北本トマトカレー」は、ご当地グルメの中でもとくに人気のメニューだそう。

「北本トマトカレー」は、ライスをトマトで赤くすること、ルーにトマトを使用すること、トッピングにトマトを使用すること、これら3つがそろっていることが条件となります。

また、この夏は北本市へレッツ・ゴー!

おみやげにはコレ



日本の北本トマトカレー
540円 (1食入り)

全国で当地カレーグランプリで見事優勝に輝いた
レシピを忠実に再現。北本市観光協会などで購入可



シネティアラ21

●熊谷市筑波3-202 ティアラ21 8階 ●048-599-2222
●9:30~21:00 (変更の可能性あり) ●無休

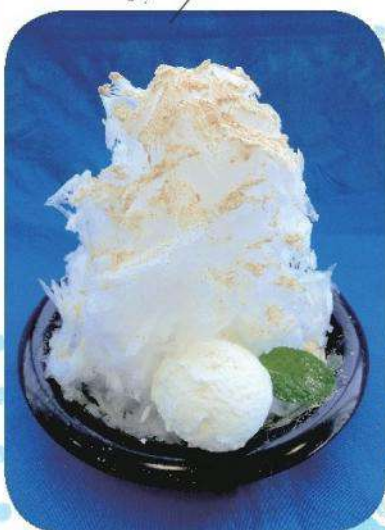
夏季氷 (550円)

キャラクターポップコーンなどトッピングされ、
アイスのパフェのような個性あふれる一品

雪くま情報をチェック!

熊谷市雪くま

で検索



道の駅めぬま サラダ館

●熊谷市新藤720 ●048-567-1187
●10:00~18:00 (土・日・祝は9:30~) ●第1水曜

まめ美人 (550円)

埼玉県の在来大豆のひとつ、寒あま豆のきな粉がまぶされ、
自家製ジェラートがそえられたかき氷

yuki-kuma



猛暑地・熊谷の
夏の知恵
「雪くま」で
クールダウン!

夏の全国の最高気温において、全国トップを争うのが夏の風物詩となっている熊谷。真夏の暑さで有名な熊谷は、実はおいしい水があることでも有名なんです。その水でつくられたのが、「雪くま」と呼ばれるかき氷。その「雪くま」とは? 「雪くま」は熊谷のおいしい水からつくった「貴目氷」を昔ながらの削り方で雪のようにふわふわに削り、お店ごとにオリジナルのシロップで味つけし

「たかき氷のことをいいます」とは、熊谷市スポーツ観光課の吉田さん。ほかのかき氷との一番の違いは「食感」。また、お店ごとに個性を活かしたかき氷になっているのも「雪くま」ならでは。暑い熊谷だからこそ、かき氷にもこだわりがあるのだそう。

今年の夏もとくに暑くなりそうな予感。暑いときこそ「雪くま」を食べて親子でクールシェアしてみませんか?

