

年1回開催されている機械クラブの見学会を9月2日(土)に実施した。今回は、久々の開催で、まだコロナ感染も収束していない状況下、コンパクトに開催することとし、キリンビール神戸工場を見学した。18名の募集を行い、10名の応募を頂いた。土曜日開催で、現役会社員の多数参加を期待したが、現役会社員の応募は少なかった。  
 [報告者:見学会部会 尾野守M(30)、山村佳成M(31)]

1. 工場見学概要

- 1. 見学日時、見学先  
 令和5(2023)年9月2日(土)、  
 キリンビール神戸工場  
 (神戸市北区赤松台2-1-1)
- 2. 参加者:計10名  
 (今回は在校生への募集はせず)
- 3. 参加費:工場見学費用@500円  
 ×10名は機械クラブより支出



(M21) (M12) (M18) (M9) (M9) (M18) (M9) (M19) 【後列】  
 玉屋 西下 谷 永島 福井 平田 松本 倉阪  
 (M31) (M30) 【前列】  
 山村 尾野

2. 見学内容詳細

- 1. 集合～送迎  
 JR三田駅に集合し、駅前のバス停から  
 キリンビールの送迎バス(無料)に乗車

- 2. 工場見学  
 一般の見学者と合わせ約20名で、工場の説明係員にて  
 約70分の見学ツアーに参加。  
 (内訳:工場見学45分+試飲25分)

- 1. 工場見学

① 10分程度のプレゼン放映

- ・歴史:キリンビールの前身「ジャパン・ブルワリー・カンパニー」での「キリンラガービール」発売(1888年)が始まり。
- ・代表銘柄「一番搾り」へのこだわり:  
 「本当においしいビールを作りたい」という情熱と探究心から、一番搾りの麦汁のみ(注)(通常の1.5倍の麦芽を使用)で、通常価格で販売できるまでのコストダウンに取り組み、キリンのイメージをしっかり持った最上の味の生ビールとして、1990年発売が開始された。  
 注)通常のビールは一番搾りと二番絞りを混合して製造。



<上映風景>



<ホップの感触体感>

② 工場見学

- ・まず、製造の原材料である、大麦とホップについて。  
 大麦は試食、ホップは実物を手に取って半分に割って中の香りを嗅ぐことで、原材料の手触り、甘みや色・匂いを五感で確認できた。
- ・製造工程に入り、種々の槽・釜を見学通路から見学。



<麦汁沈殿槽等>

- ・一番搾り麦汁と二番絞り麦汁の色や味の違いを紙コップで確認。



<違いの確認>

- ・最後にパッケージのラインを見学し終了。  
土曜日でラインは動いていなかったが、リンザー（洗浄）～充填～巻き締め（蓋をする）の一連の設備を窓越しに見学。  
350mL のビールを 2000 缶/分 生産する能力があり、大阪・兵庫等の関西圏に出荷している。  
皆さんのキリンビールはここで製造され、出荷されている、とのことでした。



<リンザー等の設備>

## ー 2. 試飲

工場見学のあと、まずは一番搾りの試飲 350ml を頂いた。  
その後、飲み比べ体験として、通常が一番搾り／プレミアム／黒生を各 100ml 程度、グラスで供給され、試飲し、味の違い（プレミアム感）を実感できた。  
なお、プレミアム、黒生 は お歳暮等の特定時期のみ製造、とのことでした。



<一番搾り（350ml）試飲>



<飲み比べ体験>

ー 3. 親睦会：今回は親睦会は設定せず。

## 3. 所感

残暑の中、久々の見学会を企画し、開催させて頂きました。新型コロナ感染の位置づけが 5 類感染症へ変更されましたが、まだ工場見学の団体受け入れ人数等はコロナ感染拡大以前までの状況には戻っておらず、開催場所選定面では苦戦しました。その中で、当キリンビール神戸工場は、一般の団体見学者も予約が可能の状態に戻されたことから、今回、利用させて頂きました。  
少人数ではありましたが、親睦を深めて頂けたと考えております。  
今後も、新型コロナ感染拡大／収束状況も勘案しながら、見学会を企画していきます。  
ご参加お待ちしております。

以上