

JSPE 教育部会主催 FY2026 第 1 回技術施設見学会(石井食品八千代工場)実施報告書

2026 年 5 月 24 日

- ・見学先: 石井食品株式会社 八千代工場
- ・場所: 千葉県八千代市吉橋 1835
- ・開催者: 石井食品株式会社 工場見学受け付け担当(千葉県船橋市)
- ・見学日: 令和 8 年(2026 年)5 月 9 日(土) 15:00~16:30(試食含む)
- ・申込者: 4 名
- ・参加者: 4 名(正会員 4)
- ・参加費: 500 円(当日試食代金含む、交通費は参加者各自負担)
- ・CPD: 1.5PDH
- ・懇親会: なし

石井食品は戦後間もない 1946 年に、佃煮の製造販売からスタートしました。食の安全性を何よりも大切にするスタンスを守りながら常に「新しい石井食品」を模索し、社会への責任を果たし続けています。

石井食品の前身は電気器具の修理工場でしたが、1946 年 1 月に大火に逢い消失してしまいました。当時は戦後間もない混乱期で、現金も食料も無い時代、当時の社員 100 人と共に考え抜いた結論が、食品加工の工場でした。創業の地の船橋は当時、多くの海産物が採れ佃煮の製造販売をスタートさせたのでした。

1950 年代に入ると、イシイの商品が消費者から高い評価を受けるようになり、真空パックを採用する等独自の工夫も取り入れるようにして、イシイならではの商品づくりを進めました。

1970 年代に入ると、日本は高度成長期となり、モノの溢れる時代になるとともに、安くて美味しいものが求められました。そこでイシイは当時、入手し易かった鶏肉に着目、日本初の調理済みチキンハンバーグを開発しました。

その後ほどなくしてミートボールを開発、爆発的ヒットを生み調理済み食品市場の競争社会へと進んでいくことになりました。(以上、石井食品の沿革史より抜粋)

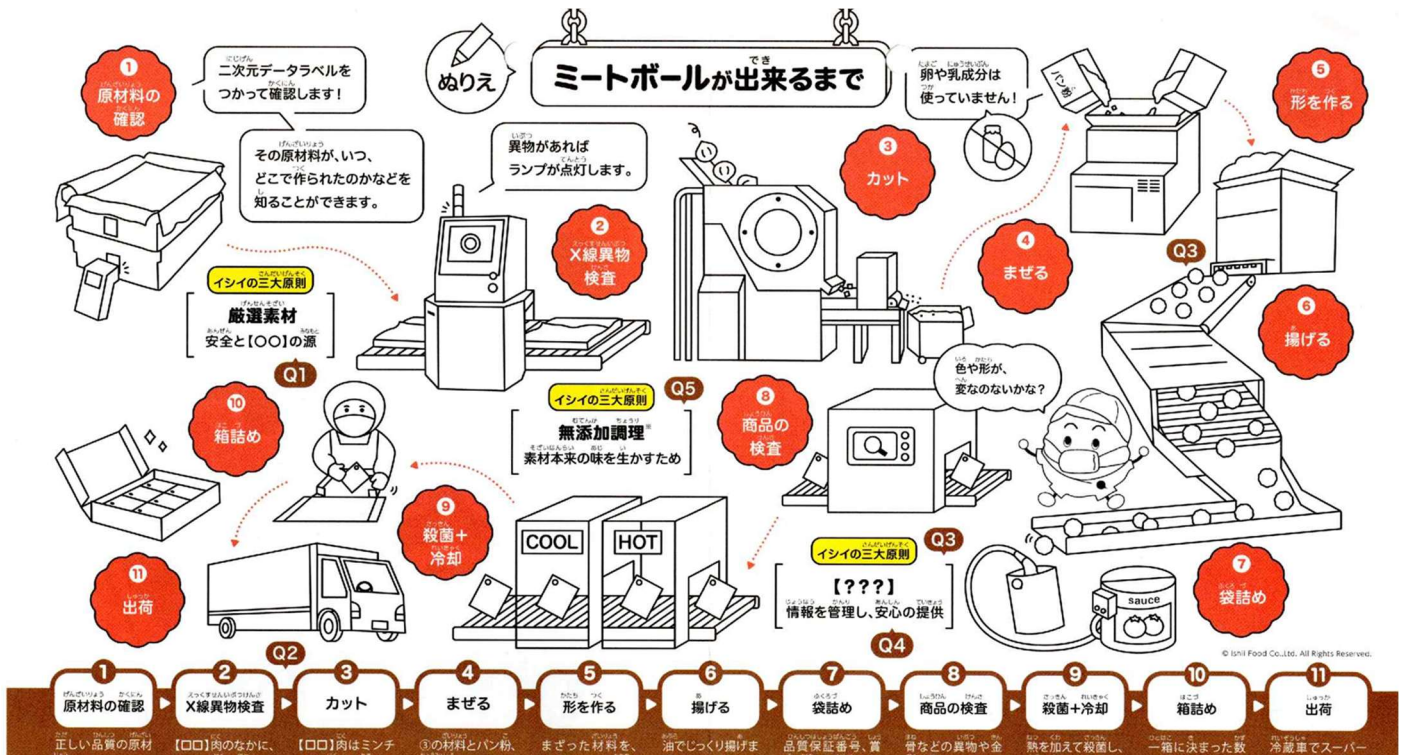


受け付け後、担当者のオリエンテーションと試飲テストを受ける



いざ工場見学に向けて出発

工場内は撮影禁止のため、以下にいただいたパンフレットを掲載します。



また、パンフレットだけでは工場内の様子が分かりにくいので、以下に JSPE 参加者からの感想を掲載いたします(一部抜粋)。

普段、工業製品を扱う製造生産ラインとは異なる分野として、食品工場の生産プロセス及び品質管理を知る良い機会となりました。工場は国内では大きく3拠点に分れており、八千代工場は信濃以北の全国をカバーする工場、機械化や自動化も一番進んだ工場という説明がありました。

始業は 4:30~で夜 21 時までの数シフト制。土曜日でも稼働している。実操業は 7:30~18:00 までで、朝、夜の 3hr 合計 6hr は機械の清掃に当てられているとのことでした。2 回実施する理由は、夜間に昆虫などが機械に紛れ込んでしまうと、Lot が全てダメになってしまうことから、食品の安全衛生の観点から致し方ないということでした。

また見学した生産ラインは、ミートボールとハンバーグに分れており、原材料である鶏肉を機械に投入する部分、パッケージ化され袋詰めされた商品を箱詰めする部分、コンベアで運ばれてきた箱詰めされた商品を倉庫に一時保管あるいはトラックに積み込む部分は、人手をかけて実施しているようでした。

特筆すべき取組みとしては賞味期限管理だけではなく Open Ishii と呼ばれる原材料レベルでのトレーサビリティを袋毎に実施し、一般家庭の PC から情報を見ることが出来るという点であろうと思います。

説明にはなかったですが、ISO 認証は 9001、14001 といった工業製品を扱う工場と共通する規格の認証取得に加え、HACCP の観点から取り組みを行っており、ISO22000、FSSC22000 といった厳しい食品安全衛生基準を満たす工場であることも、ホームページなどで確認いたしました。

また、地域住民の生活環境に配慮して、操業時間を決めていたとのこと、地域に根ざした会社であることを理解しました。機械化や自動化のためには設備投資だけでなく、工場の操業をある期間停止する必要があること、夜の操業は地域住民の騒音問題に繋がることからなかなか出来ず、また八千代工場を停止しても残り 2 工場では信濃以北の供給をまかなえないため、なかなか実施できないということでした。(以上、T.M.氏)

それでは 1 時間ほどの工場見学から工場即売所に戻ってきた後は、お楽しみの試食タイムとなります。



工場見学から戻ると、既に 4 人分、試食用のミートボールが温めてありました。緑の容器が塩味、赤がタレ味、黄色がカレー味でした。またカップに入れられたミートボールは、お代わり自由ということで我々も 2 カップいただきました。工場内を歩き回った後での試食ミートボールは大変おいしく、格別でした。

試食後は直売所でお土産を買ったり、記念の集合写真を撮りました。



工場直売所内にてお土産購入



直売所入口の記念撮影用看板

以下、T.A.氏の感想。(抜粋)

添加物ゼロでの長期保存が可能な製法であること、だんだんと原材料を絞り込んでいっても昔ながらの味を繋いできていること、無菌化するプロセスが過熱・冷凍であること、ミートボールが特殊な形状の型を通すことで以降のプロセスで型崩れせずになれること、機械製造には変わらない人間の作業が存在しているということ。食品工場は皆そうかもしれないが、業務終了時の清掃に 3 時間、翌朝の再清掃にも 3 時間近くかけて準備をしているとのこと、衛生に対する品質管理の厳重さなど、初めて食品工場を間近で見学して知りました。

以下、S.U 氏の感想。(抜粋)

イシイの工場では特に子供達に楽しんでもらい、理解してもらい、末永くファンでいてもらえることを目的としており、工夫がいっぱいだったと感じています。また、毎日清掃を徹底していること、水による洗浄、次亜塩素酸による消毒殺菌、虫など異物のチェックなど、大変な努力であると感じました。

また起業や会社の沿革に関しては、さすがのバイタリティ、「食うために働くのだ！」という思い、働くってそういうことだな、と本質に帰った気がしました。

最後に工場責任者のコジマさんから、我々の技術的に突っ込んだ質問に対して、丁寧な回答、解説を受けることができました。普段は家族連れが多いとのことでしたが、オッサン集団が乗込んできて、多少警戒していたとのこと、産業スパイかもと思われていたようです。



工場責任者コジマさんと一緒に集合写真撮影



八千代工場正門前にて

工場見学終了後は、帰路が長いということもあり、親睦会はなく、皆それぞれ帰途につくことにしました。皆さまお疲れ様でした。

文責：山村 佳輝
(JSPE 教育部会)