マリン薬局(株)　呉市広古新開1－5－8

マリン通信

7月号
1907099

広中央店

こんにちは！広中央店の胡濱です。去年の災害から１年が経つのだなと、月日の早さを感じています。あの時期に感じたことや、学んだことを忘れずに過ごしていきたいと思います。

さて、5/31～6/2の２泊３日で、**大高酵素**さんの**「北海道工場見学」**に行って来ました！１日目は、伊達工場でスーパーオオタカなどの植物エキス発酵飲料の製造工程を見学しました。「自社農場で作れる作物は全て作る」ということで敷地はとても広く、様々な作物が育てられていました。工場に移動し、製造の様子を見学。材料をスライサーで切っていき、すぐに砂糖にまぶして杉樽に入れていきます。砂糖を使う理由や、樽に入れていく順番にも意味があり、一つ一つ実験していった大高先生の探求心に驚かされました。抽出するのに１週間かかり、まだその時点では「身体に悪い甘い水」です。しかし、そこからタンクで **１年以上発酵熟成**していくなかでオリゴ糖や短鎖脂肪酸が生成され「体に嬉しい甘い水」になるということでした。２日目の小樽工場では化粧水の製造工程を見学しました。飲料の時は、ほとんどスライサーで切っていましが、化粧水に使う作物は全て手切りで行われていました。アルコールと精製水に浸けて抽出して、また発酵熟成をしていきます。抽出液は人間が飲んでも問題はなく、度数の強いフルーティーなお酒でした（笑）口に入っても良いものだけで作られているんだなと実感しました。二日間の工場見学では**植物の生命力の不思議さと力強さ**を体感し、商品を作っている方にお会いし、もっと発酵飲料（大高酵素）が好きになりました！

工場見学のほかにも、おがくず風呂体験やちょっとした観光、北海道ならではの食事など様々なことを経験させていただきました。人生初の北海道が大高酵素さんの工場見学で良かったなと思えました。今回載せられることは、ほんの一部です！工場見学で見聞きしたこと、感じたこと全てを、文章では到底伝えきれないので、またお店でお話したいなと思います♪

【使われる野菜たちの紹介】

【野菜をスライスする行程の説明】

【杉樽の中にて抽出中】