

今朝は7時に起床し、前日の夜にコンビニで買ったパンを食べました。ここ数日間、しっかりとした朝食をとっていたので物足りない感じでした。

7時45分にカセサート大学の寮を出発し、8時過ぎにまず陳信興第二火磑という精米工場を見学しました。この工場では精米の他に商品価値をなくした古米や破砕米といった米も精米しています。また、この工場では一日に6000tの米を搬入して加工しています。加工した米は主にインドやベトナムに輸出され、一部をタイ国内で消費しています。米の搬入から搬出までは約2日間かかり、注文される内容によって加工する時間は変動するそうです。玄米での搬出価格は1キロ15バーツなのに対し、精米すると1キロ60バーツと4倍の価格になるのですが、その代わりに、精米するための機械の燃料などのコストも増えていくので、最低限の精米回数で製品として搬出する基準をクリアするための折り合いが難しいようでした。また、米は精米すると長期間の保存が可能なのに対し、もみ殻つきだと品質を保つ期間が短いため注文への対応から搬出に時間がかかってしまうようです。



精米所の米貯留タンク

その後、食品製造会社である BETAGRO へ訪れました。ナコンパトムにある BETAGRO の工場は主に鶏肉を扱った食品加工工場です。BETAGRO は 1967 年に創業し、現在では 3000 人の社員を抱える大きな工場へと成長した経緯を持ちます。この長い歴史の中で培ってきた技術をもとに日本の味の素や三菱商事といった企業とも提携して合同の農園や施設を作ってきました。BETAGRO は”Let’s life me better”をスローガンに掲げ、トレーサビリティや HASSAP に則った食品加工形態をタイ国内で成長してきました。またタイでは食品加工業界でリーダー的な存在になっています。鶏の飼育から食肉加工までをすべて監視して行っていることにとっても感心しました。また、家畜の飼料も生産しており、徹底して食への安全を貫いているように見受けられました。



BETAGRO の正面門

午後からは CHOHENG という米粉を生産している工場を視察しました。この工場では通常の米粉のほかにもうるち米の米粉やビーフン、フォー、加工デンプンなども生産しています。1350 人の従業員が働いており、海外へは 1100 万 t もの製品を毎年、輸出しています。この工場の特徴は日本政府からの援助を受け、浄水濾過装置を保有していることです。この装置は工場から廃棄される汚水を浄化し、川よりもきれいな状態にして排水できるそうで、環境意識への高さを感じました。また、分子レベルで米粉のデンプンの形態を変えることでアレルギーを起こさない米粉を生産することに実験段階ながらも成功していました。この工場では米粉を生産する以外に、環境や医療などの多岐にわたる分野での発展に貢献できる素材を持っていると感じました。