札幌大発見

発行日 10月24日
豊頃小学校
発行者
平間緒実
白下ハル羽
軍司彩莉
原田緒

NHKの裏側

NHKで、撮影に使う道具の仕組みやカメラの操作の仕方などを学んだ。

わたし達は札幌の中央区にあるNHK放送局を訪れた。「学校よりも大きいんじゃない？」と思うほど大きな建物だった。ここでは、スタジオや大道具倉庫の見学、カメラの操作の仕方などの体験ができた。

NHKの歴史はとても古く、大きなモニターで昔のNHKの写真などを写し、詳しく教えていただいた。

NHK放送局

〈歴史〉

NHK札幌放送局は北海道で最初の放送局として一九二八年に誕生した。ラジオ時代の幕開け。二代目の放送会館が一九五九年にできテレビ時代がスタート！二〇二一年、新放送会館開局。公共メディア時代となるなど、NHKの歴史を知ることができた。建物は地上六階建てで、鉄塔の高さは一〇五m。昔の建物は黒色だった。たけれど、今は白色。中はとても広く倉庫に行く時などは鍵がないと入れなかった。

〈大道具倉庫〉

次に大道具倉庫を見に行った。中は様々な道具がきれいに整理整頓されていたが、一人の従業員が行っているらしい。番組で使わなくなった道具などは再利用をしているらしい。例えば番組で使わなくなった厚めの木の板はカメラマン力座るイスとして使っていた。

〈スタジオ〉

「北海道道」という番組を撮影したりするスタジオに入れてもらった。ここではほかにも音楽やクイズ番組を撮影しているそうだ。置物などが置いてあり狭く見えたが三八〇インチの大型スクリーンを備えていることからとても大きいとも考えられる。このスタジオの天井には、約三〇〇個以上のライトがあった。そのライトの位置などを上下に調整する時はアルミ製とカーボン製二種類の操作棒で行うそうだ。ただ、アルミ製は重くなってしまうらしくカーボン製を多く設置していた。

スタジオ

ライト

NHKへの質問

わたし達はNHKで色々な質問し、明石さんが答えてくれたことを紹介していく。

Q：なぜNHKという名前？
A：日本放送協会（Nippon Hosoukyokai）の頭文字を取っている。

〈札幌放送局について〉

Q：カメラは、何台ある？
A：たくさんって教えられません。
Q：職員は何人か？
A：職員は全員で約三〇〇人
Q：一つの番組を何人で作っているのか？
A：一つのニュース番組では最低五人で担当しています。（記者・カメラマン・編集・デスクなど…）
Q：4Kカメラは何台？
A：4Kカメラは六台ある。ふつうのカメラは十台あります。

〈ニュースキャスターについて〉

Q：風邪などをひいて声が出ない時はどうする？
A：薬で治らない時は他の人に代わります。
Q：話す時の工夫は？
A：話すスピードを番組によって変えることです。
Q：ニュースの時には何か食べているの？
A：何も食べていません。始まる前は水や飴でのどをうるおす人が多いです。
Q：かんだ時はどうする？
A：できるだけ気にしないようにしています。
Q：速報が入った時に気を付けていることは？
A：落ち着いて話すようにしています。あわてると見ている人が不安になってしまうから冷静に伝えるようにしています。

NHKは ただ映像を映しているだけだと思ったけれど、裏ではたくさんの人の努力が詰まっていることがわかりました。

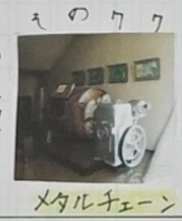
明石さん。色々教えていただきありがとうございます。

レッツゴー メグミルク

雪印メグミルク歴史館では メグミルクの歴史やチーズなどの製造過程について学ぶことができる。

わたし達は、雪印メグミルク歴史館では修学旅行の自主研修で訪れた。二階へ上がる階段の中心には世界中のカウベルという、牛を放牧する時に牛のリーダーに付けるベルが全部で七五個も吊るしてあった。鳴らしてみると、カラカラと低い音や高い音が階段に響いた。ここは、昔の製品の製造過程を模型で見ることができる。模型で見た機械を実物大で中を見れるものもある。機械はどれも大きかった。

担当の「奥野」さんから初めにバターの作り方を教わった。牛乳の油とクリームに分けてクリームをタンクの中で熟成させるそうだ。その後多くの工程をクリアしてからやっとお店に出ると教えていただいた。サイコロ型のクルクル回る機械やレールに乗った小箱のバターが大きな箱に入っていく連続バター製造機の模型も見ることができた。バター一個は牛乳パック二一本分も使うそうだ。


メタルチェーン

先に進むと、工場の様子を窓越しに見ることができた。今回、製造を見ることができたのは、コーヒー牛乳だ。工場の説明を同時にしてくれるのでとてもわかりやすい。

その後、通路にいろいろな製品が置いてあった。その一つが、みんな大好き「牧場の朝」のヨーグルトだ。なんと ふたの種類は六種類もある。少しずつ違う一つ一つを集めるのも楽しみの一つになる。

わたし達は歴史館に行ってメグミルクで働いている人たちは、製品を一つ一つていねいに作っていることが様々な工夫があることがわかった。

いろんな乳製品

集合写真

メグミルクへの質問?!QA

雪印メグミルク歴史館ではいろいろな質問をしました。奥野さんが答えてくれました。その答えを紹介します。

Q雪印の発祥はどこの都道府県ですか？
A一つの商品を製造するのたくさんの日にちがかかりますか？
Q どんな気持ちで乳製品を製造していますか？
Q メグミルクのおいしさのヒミツは何ですか？
Q雪印で主に使っている牛乳の産地はどこですか？

雪印メグミルクの発祥地は北海道です。

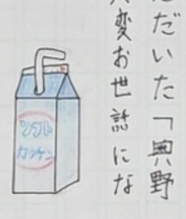
商品によって違いますが できあがるまで1～5年かかることもあります。

みんなの気もちすべてお伝えすることはできませんが乳製品のおいしさ、素晴らしさをもっとたくさんの人に知ってもらいたいと思いながら仕事に取り組んでいます。

おいしくするためには「低温脱気製法」と言う方法を使っています。これは生乳に含まれる酸素を優しく低温度で取り除いてから殺菌することで牛乳の元の味をできるだけ残すことができます。

札幌工場で使用している牛乳(生乳)は全て北海道でとれたものです。

答えていただいた「奥野さん」には大変お世話になりました。


集合写真

カメラ操作

〈カメラ操作体験〉

最後にカメラの操作体験をした。カメラを上下に動かすことは思ったよりもなめらかに軽々とできた。なめらかに動くことで視聴者を安心させることができる効果もあるとのことだ。ピントが合っていない時は一度ズームにしてからピントを合わせた。そうするとピントが合ったまま撮影ができたのでとても便利だった。

見学が終わった後、説明をしてくれた明石さんから「また、来てね」と見送られた。次は、違うテレビ局にも行きたいです。

おたる散策

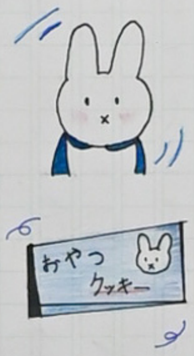
わたし達は小樽で色々な体験をしました。その体験や散策の様子を紹介します。

一つ目は「大正硝子とんぼ館」のコンパクトミラー作りです。何をするかというと、プラスチックでできたコンパクトミラーに、ガラスでできたパーツを貼るという体験です。自分の好きなようにデコることができるので、世界に一つだけのミラーを作れるところがオススメです。

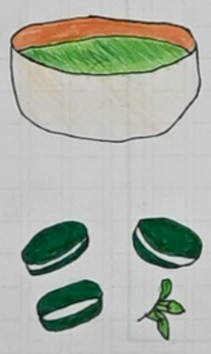
コンパクト作り中

コンパクト作り中

二つ目は「みっふぃーおやつ党」のお店です。おやつ党には可愛いスイーツはもちろん、パンや人形、ドリンクなど全てミッフィーづくしの可愛いお店になっていました。



三つ目は「茶々」というお店です。茶々は全てのスイーツが抹茶でできていることから、抹茶好きにはたまらないお店です。抹茶のカステラやソフトクリーム、まんじゅうなどのお茶に限定したスイーツがあるので行ってみてください。



小樽では他にも様々な体験やグルメ、買い物を楽しんでみてください。きっと楽しいですよ。