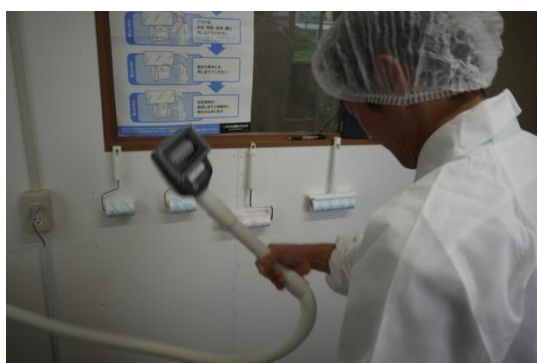


松原食品工場視察

平成29年7月26日

参加者 河手次長、佐川次長、植村主任、
深山、三浦、齊藤（健）

作成者 齊藤(健)



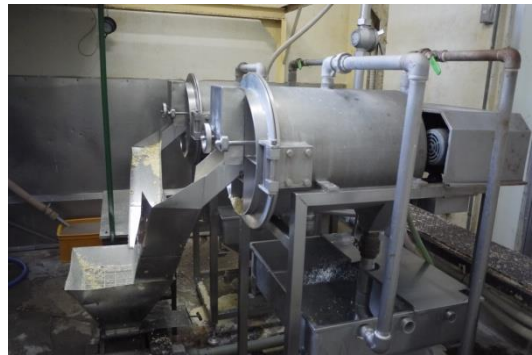
異物を取る機械です。



手洗い



水と大豆を入れているタンクです。
水は、硬水から軟水にかえます。



水と大豆をまぜたものを豆乳とおからに分けます。



豆乳と凝固剤を入れて回しながら混ぜます。



豆乳と凝固剤の入ったものを型に入れて整えます。



型に入れた物を機械で押し、水分を調整して絹豆腐、木綿豆腐、押し豆腐に分けます。



できあがった豆腐を個包装して冷蔵庫で保管します。

森給食の納品の場合、黄色い容器に入れる時に、1個ずつ異物の確認をして容器に入れているそうです。

がんもの製造



凝固剤と豆乳を混ぜた物を1日水につけておきます。
水につけたものを機械に入れてフライヤーに入れます。



なたね油ではじめ 100℃位で後は 120℃位で2つの釜で揚げていました。



冷蔵庫



総評

大豆と水を浸す水を硬水から軟水にするのは、鉄分の量と豆腐の弾力が違うからだそうです。国産大豆と輸入大豆の豆腐のちがいは、大豆が 60k で 50 丁ほど輸入大豆の豆腐が多く生産できます。国産大豆の豆腐は、生産量が少ないですが豆腐の濃度が高く味がいいです。

豆腐、油あげなど 1 個ずつ異物の確認をしているのは、大変だと思いました。建物を見ての感想ですが、虫などの混入は少ないように感じました。

以上