

## 大阪よどがわ市民生協 商品活動委員会

6月3日(水) 株式会社豆紀

工場見学に行ってきました!!



「北海道小粒納豆」「たれが旨い!ひきわり納豆」「特別栽培大豆の北海道小粒納豆」を組合員さんに製造、供給してくれている株式会社豆紀さんに工場見学へ行ってきました。

※社名の由来は読んで字のごとく、納豆の豆と和歌山の紀州から。  
※地域貢献で表彰されている豆紀さんですが、和歌山県は、納豆消費量都道府県ランキング47位の最下位との事!!

### 『初めに、学習』



工場見学の前に「納豆について」「製造工程」のビデオを見てから、工場の見学となります。

※小学生の社会見学も行っているそうで、ビデオは子ども達にも解かりやすく作成されていました。

### 『いざ、工場見学に』



#### 《 納豆の製造工程は⑩工程 》

①原材料・②選別:産地から厳選された原材料を仕入れしてきたら、ごみ、小石、金属、異色粒、その他の異物、割れた豆などを取り除く作業を行なっています。

③浸漬④蒸煮:地下水を使用して一晩浸漬したら蒸煮釜で蒸します。

ここがこだわり!低温で蒸すことで、大豆の旨味と栄養をのがさずにふっくらやわらかな食感に仕上がります。又工程⑦発酵を低温で発酵させることでほどよく発酵がすすみ旨味のあるおいしい納豆になるとの事。



※浸漬時間や蒸煮する圧力の時間は、大豆の種類・その日の水温にあわせて、決定するこだわり。浸漬終了時には、大豆の重量は約2倍にも膨れます。

⑤植菌⑥盛り込み:蒸煮釜から煮豆をだしたら、すぐに納豆菌(液体)を噴射する作業を行なっています。その後、納豆容器に煮豆を盛り込み、「被膜」という薄い膜をのせて、その上にたれ・からしなどをのせ、蓋をする作業を行なっています。

※「被膜は必要?」⇒おいしく納豆を発酵させるためには適度な湿度が必要。被膜によって大豆表面の湿度を保ち、乾燥を防ぐための大切な役割を持っています。

⑦発酵・熟成:「室(むろ)」と呼ばれている部屋に入れ、豆紀独自の低温設定で発酵。その後、冷却し熟成させる作業を一昼夜かけておこないます。

⑧品質検査⑨包装⑩出荷:包装前に、熟成している納豆を抜き取り、機械による検査と人による目視検査・衛生管理について検査をおこない、製品冷蔵庫で冷却、管理された温度で納豆の熟成が行われ納豆の旨味がひきだされていき、印字。完成まで3日間かかります。