

# 発酵食品の製造①

## ～ 2 年生 食品製造～

1月30日（金）、生産科学系列2年生「食品製造」において、発酵食品の単元に入りました。発酵食品とは、農畜水産物を微生物の働きを利用して原料の姿とは異なった特色ある食品（栄養価・風味・食味など）につくりかえたものです。

第1回目は「納豆」の製造を行いました。よく水洗いした大豆を一晩水に浸け、鍋でゆっくりと煮あげました。その後、ざるにあげ、中に市販の納豆1パックを入れてよく混和し、容器に携帯カイロを貼り付け、育苗器内（約30℃）に入れました。

また、昔ながらのワラを使用した製造方法も行いました。

