

納豆づくり

～食品製造シリーズ 21～

1月後半から、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。

1月21日（木）の第1回目は、ヨーグルトと甘酒の製造を行いました。2月4日（木）の第2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、鍋でゆっくりといねいに炊きあげました。その後、ざるにあげ、①中に市販の納豆1パックを入れてよく混和したのちパックに小分けし、恒温器に入れました。②また、昔ながらのワラ（煮沸により、納豆菌以外を殺菌しました）を使用した製造方法も行いました。

