

# 地域のための食品製造実習

フィールド科学部門生物生産技術班

仲井 敏

## 1. はじめに

生物圏科学研究科には食品製造実験実習棟という附属施設がある。

そこでの私の役割は施設の維持・管理，そして，食品製造学に関わる実技指導を行う事である。

その事から自らの技能を活用出来，また，当施設の有効な利用方法を得る一つの方法として平成19年度より市民団体を対象とした「食品製造実習」を行っている。

## 2. 実習の目的

学外の方々にも本実習を通じて広島大学を知っていただく事，また，食品製造学実習を体験していただき楽しみながら食品について多くを学んでいただく事，そして自らの資質の向上を主な目的としている。

## 3. 実習の概要

本実習は年に4回土曜日に行っているが課題内容に統一性は欲しいが内容の幅も欲しいという希望もあって食品の製造原理という項目で内容を統一し，且つ，1回1回の課題を異なったものにしていく。

一度の受講者数は20人から30人であり課題の内容ごとにそれは変動する。

実習の流れとしては，まず，食品製造に関する講義を行ったあと質疑応答を経て実習を行う。

受講生は用意した手順に従って課題を制作し出来上がった製品を試食。

試食した感想や意見はもちろんの事，今後に向けての希望や意見も聴取する。

次に実習の課題だが以下の3種類の加工品を基本的な柱としている。

畜肉を原料とした加工品

牛乳を原料とした加工品

空瓶を用いての瓶詰食品

## 4. 実習の歩み

### (1) 第1回目

平成19年7月28日(土)

ナチュラルチーズとヨーグルト

### (2) 第2回目

平成19年8月25日(土)

アイスクリーム

### (3) 第3回目

平成19年10月27日(土)

ソーセージ

### (4) 第4回目

平成20年2月23日(土)

ロースハムとベーコン

### (5) 第5回目

平成20年6月28日(土)

ソーセージ

### (6) 第6回目

平成20年7月26日(土)

瓶詰保存食品として

トマトジャムと甘夏のマーマレードとトマトのガーリックオイル漬け

### (7) 第7回目

平成20年8月30日(土)

ナチュラルチーズとヨーグルト

### (8) 第8回目

平成21年2月28日(土)(予定)

この原稿作成時の段階

ロースハムとベーコン

## 5. 実習の様子

### (1) 講義の様子



受講者にテキストを配布し、その内容を解りやすく説明する。

写真に映し出されているように受講者の懸命な姿は教える側にやる気を起こさせる。

この好奇心によって生み出される大いなるバイタリティーは我々も見習わなければならない。

講義を終えてからの質問も非常に活発で大変中身のあるものとなった。



最近、営利のみに結果を求めたために人の生命を軽視した食の不正が人心を脅かしている。

その事は食に関わる一生懸命な人たちの信用まで地に貶めている。

我々は受講者に課題に関する事ばかりでなく食全般をみた広い範囲での正しい考え方をもっただけでなく、事も願っている。

### (2) 作業の様子



羊腸を使用してのソーセージ作り



ロースハムに使用する肉の整形



塩漬剤を塗しているところ

こういった畜肉製品を作る場合，塩漬は基本であり，且つ 様々な塩漬剤の調合方法がある．



出来上がったベーコン



密封を待つトマトジャム

## 6. おわりに

まず家庭では作られる事のない課題が多く受講者には大好評だった．

しかし食品を扱う実習は調理器具を扱う際の安全性や，衛生面での配慮など懸念するべき点が多くある．

そういった理由でこのような実習については広報活動などを行えないし目の届く人数しか受け入れる事が出来ない．

多くの人に食品製造の楽しさを知っていただきたいという思いとは裏腹な現実である．

しかし，実習は大好評なだけに，この市民団体からは実習を今後も継続して欲しいとの要望があった．

さらに回数を年度4回から7回に増やして欲しいとも要望された．

関係者一同で検討した結果，今後も継続していく事になったのだが，多くの人に楽しんでもらうために今以上に気を引き締めて実習に臨みたい．



ヨーグルト作り

原料の配合後に殺菌するのだが，それ以降には殺菌を行えないので，異物や菌の混入などには十二分に気をつけなければならない．



チーズ作り