

にびつくりし、この衛生的なオートメーションを生み出した近代科学の恩恵が身近に感じられた。

今迄はクラッカーと云えばお菓子の様に思われて来たが外国では常食として用いられており、ビスケット

であれば甘味が強く飽きが来るがクラッカーは甘味も少ないので簡単な食事やスープの味を引き立てる浮身、ビール等のつまみ、カナツペ、おやつ等に用いられる。

豊年製油鳴尾工場見学記

短食二ノ一 榎 田 久 左 枝

私達短食二の一組全員は岡部先生と共に9月12日鳴尾の豊年油工場を訪れた。

小さな実験室で食品加工の実験をするのも興味があられおもしろいものであるが、工業的に行われる食品加工の現場見学は又一層私達の興味心をそそるものである。又私達クラス一同非常に愉快な人達揃いで道中のバスの中でも楽しい雰囲気につつまれ、先生を混じえた皆の合唱はお互いの心に親密感を深めたであろうし、見学による知識の吸収と共に一石二鳥といつたところであつた。

この豊年油工場は尼崎の港を前方に控えた割に大きな工場である。当工場は食用油丈けを製油しており原料としては、棉実・大豆・菜種等でこれを単独に搾取しているのであるが私達が訪れた時は大豆を原料として製油していた。

この大豆は日本での生産が少いためにアメリカから輸入したものをを用いているそうで一旦アメリカから神戸の港に積みあげられ、そこから尼崎の港に船で当工場に運ばれているとのこと、神戸から尼崎の港まで運ぶのは二重の手間であるが、尼崎の港と工場とは防波堤1つ隔てて直結しているので便利ではある。

この大豆食用油の製油工程についてのべてみると先ず最初大豆は精撰といつて、輸入された大豆中には石や植物の一部分が非常に多く含まれるので、これら不純物と大豆とに分ける作業が行われる。ついでこの精撰された大豆はロールにかけられてつぶされて大豆の組織がこわされる(これをアツペン大豆という)これは溶剤にとけやすくするための操作である。このアツペン大豆を石油ベンジン中の更にあるフラクションをとつた溶剤(黄色をしている)で抽出する。

このアツペン大豆と溶剤の混合物をミゼラというのであるが、このミゼラを蒸留管に入れて冷却器に入れる。こうして搾取された大豆油は原油と云い、着色が強く又色んな不純物が含まれているために油の味を

悪くするので、これは更に精製される、即ちアルカリで処理して遊離の脂肪酸を除去するのであるが、この際アルカリは脂肪酸と反応して石ケンとなる。しかしこれだけではまだつよい黄色の色素と臭気が残っているので、この黄色の色素は吸着剤を用いて脱色され、一方臭気の方はカルボニル(キハツ性のも)といわれるものがその原因を成すのであるがこれは真空管で脱臭がなされている。このようにして出来た油が豊年てんぶら油と称して当工場から盛んに市場に出されているものである。サラダ油は更にこれを精製したものである。

このようにしてみると大豆は抽出一本やりであるが搾出した残りのかす、即ち大豆かすは昔は肥料として用いられていたらしいが、今日では味噌・醤油の重要な原料として他に出しているとのことである。

菜種、ゴマ、からし、棉実等についてはくわしいことは知らないが棉実の場合はリンターで棉実のせんいをとりこれを裸にする。この棉実の黒い皮中にある白い実(ミート)から油をとるのであるがこの実の中には30%の油分が含まれているとのことである。この裸にしたものをハラーという機械でつぶし、シート丈けを連続搾取器にかけて、かすは更に抽出するとのことである。又リンターで取つたところの棉実の綿(リント)はふとん綿に用いられ、更にシートとハル(黒い皮)から繊維がとれてこれは良質の紙の製造に用いられるらしい。

以上のべてきたように大豆が油として売りだされるまでの工程を現場で見学出来、更に説明してくれた人も非常に親切で皆良い感じを受けて、学ちことが出来たことは幸いでした。