

新日本製パン工場見学記

短食二ノ一 浦 田 順 子

私達は「食品加工及び貯蔵実験」の時間を利用してパン工場と食用油製造工場の見学に行きました。美しい銀杏の並木通りを秋風に吹かれながらバスは大阪にある新日本製パン工場へと向かいました。工場前に着いたのが十二時近くで食パンのにおいがぶんぶんとして私達の食欲をそそりました。やがて20名のグループになって案内の人に説明していただいて見学しました。私達が日常何気なく食べているパンにもこんなにも多くの工程があつたのかと思いますと、今更ながらびつくり致しました。

製造工程を簡単に要約しますと、

① 操粉機

倉庫につまれた小麦粉はこの機械によつて自動的に二階にある混合機へ送りこまれます。

② 混合機

ここでは小麦粉にミルク、バター、砂糖、イースト、ビタミン、カルシウム等と定温の水を加え一回に約2,000食～2,500食分が混合されます(所要時間8分)

③ 第一醱酵室

混り上つたパンの生地は鉄製のボックスに入れて醱酵させます(約2時間)ここではイーストが砂糖をくい炭酸ガスを発生しますが、このガスは外へ逃げることが出来ない為に大きくふくれます。

④ 分割機

醱酵した生地は二階からこの機械に落としこまれ一斤ずつの目方に分割されます。

⑤ 丸目機

分割した生地の切口を封じて表面に皮をはらせ、ガスの逃げない様にまるめる機械です。

⑥ 中間ホイロ機

分割や丸目で生地がいためられていますのでこの機械で休ませます。

⑦ 整形機

生地のガスをぬく為に薄くのぼしたりする機械です。ここで生地は始めて焼く為の型へ入れます。

⑧ 移動吊ラック

型に入れられた生地は作業を能率的にする為にレールにそつて移動する鉄製の棚につまれて運ばれます。

⑨ 第二醱酵室

食パンの形になる様にこの部屋で適当な容積になる迄醱酵させます。

⑩ 電熱運行窯

長さが25米あり入口で並べられたパンのケースはコンベアーにのつて出口迄約一時間かかつて運ばれ、おいしいパンになつてでてくる。

⑪ 切断包装機

焼上つたパンは100°C位なので27°C～28°C位にまで冷却され、自動機械で切つて包装されます。冷却され包装される間は一時間に二千本位です。以上のような過程を経ておいしいパンが出来上りますが、このパンが包装され出来上るまでは夜の12時から働いて丁度翌朝の正午迄、即ち12時間で出来上るそうです。その量も日本唯一の完全機械化設備を誇るだけあつて日産20万食がつくられ、各家庭まで届けられます。又、私達は「パン」という言葉を日常語として普通使つていますが実はポルトガル人が四百年前に種ヶ島へ最初にやつて来た時、鉄砲と共にパンをもたらし現在に至つています。又「エンリッチ食パン」という言葉も良く耳はしますがこれは普通の食パンに特にVitamin B₁ B₂ Caを始めミルク、バター、砂糖等の栄養分を豊富に含んでいる最も栄養のある美味しいパンです。

以上の様なパンの製造過程を見学した後、パンの重要性について教えていただいた私達は今後より一層にパン食が普及される様に努めようと思ひ、又それをするのが私達の任務だと思ひながらここを後にして私達のバスは第二の見学地である西宮にある豊年の食用油をつくつている鳴尾工場へと向つていきました。

以上