

冷凍食品を作る工場



宇和町には、令和元年に、^{れいとう}冷凍食品を作る大きな工場ができました。工場では、冷凍メンチカツや冷凍ささみフライを作っています。冷凍食品をおいしくたくさんつくるために、どのような仕事をしているのでしょうか。

冷凍メンチカツは、どうやって作るのかな

冷凍メンチカツは、どのように作るのでしょう。次のページには、冷凍メンチカツができるまでの写真があります。どのような工夫があるか見つけてみましょう。



冷凍メンチカツができるまで



① 衛生管理

衛生的な作業着に着替え、かべから風が出るエアーシャワーで、衣服についたほこりや髪の毛を落とします。手洗いや消毒をして、工場内へ入ります。



② 冷凍肉を溶かす（解凍）

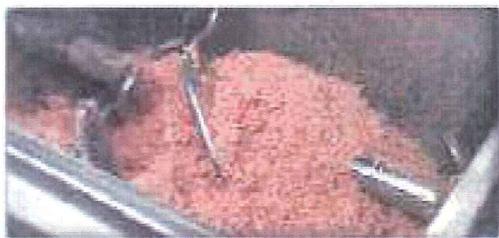
とりにく　ぶたにく
鶏肉と豚肉・牛肉を分けて解凍します。マイクロ波を使った電子レンジのような機械で、ばらつきなく均一に解凍し、水分やうま味が流れ出ないようにします。



③ ミンチ肉にする

まず、解凍した肉を薄くスライスした後、ミンチにします。その後、X線異物検出機にかけて、刃こぼれしたものや軟骨などがまじっていないか調べます。





④ まるごと混ぜる（攪拌）

真空攪拌機を使って、ミンチ肉と野菜、調味料をまぜます。真空状態でまぜることで、均一にしっかり味をしみこませることができます。



⑤ 形を作る（成型）

機械を使って、形を作ります。型を取りかえることで、いろいろな形や大きさにすることができます。

1日に150万個のメンチカツがつくれます。



⑥ パン粉付け

バッターという小麦粉を溶いた液体にネタをくぐらせ、パン粉をつけます。ふんわりサクサクした食感に仕上げるために大切な工程です。





⑦ 油で揚げる

4台の高圧ボイラー式フライヤーで、外側を軽く揚げた後、ゆっくりと時間をかけて中心までしっかりと火を通します。



⑧ 凍結

マイナス35度の凍結機で凍らせます。スパイラルフリーザーで、約30分間で凍結されます。急速冷凍することで、作りたてのおいしさを届けることができます。



フリーザーから出てくる
メンチカツ



⑨ 包装・保管

オートメーション化された包装ラインで、パック包装から箱詰めまで行います。

その後は、マイナス18度以下にした倉庫で保管し、品質の低下を防ぎます。



QRコード



1個ずつ検出機を通るメンチカツ



⑩ 品質管理

工場では、原料から製品まで、QRコードを使って「いつ・どこから運ばれてきたものか」「どの生産ラインで作られたものか」などがすぐ分かるように管理しています。

また、工程ごとに、金属検出機やX線を使った異物探知機などを使って検査し、異物が混じって入るのを防いでいます。

そのほかにも、衛生検査や調理検査などきびしい検査をして、合格した製品だけを出荷しています。

⑪ 出荷

専用のトラックにのせて全国へ出荷します。

原料はどこから送られてくるのかな

メンチカツやささみフライの主な原料となる肉は、牛肉は国産・オーストラリア、豚肉は国産・カナダ・アメリカ、鶏肉は国産・タイなど国産とともに、いろいろな国から輸入したものを使っています。

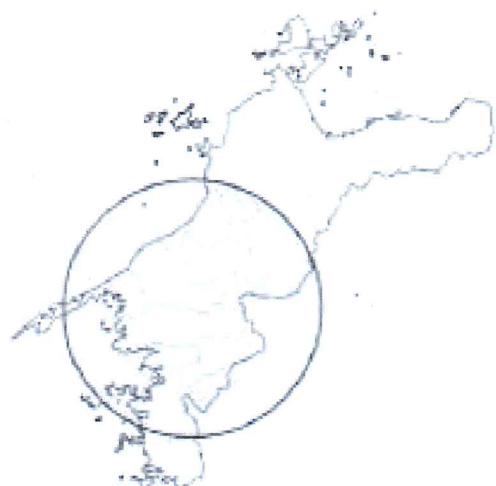


また、国産指定として、日本国内で作られた原料のみを使って作られている製品もあります。

そして、ころもになるパン粉は、国内で生産されたものを、お客様の要望に合わせて、選んで使っています。

工場は地域とどのようにかかわっているのかな

工場で作られた冷凍食品は、全国に出荷され、販売されていますが、市内のスーパー・マーケットなどでも販売されています。



工場ではたらいしている人は、西予市内だけでなく南予の広い範囲から集まっています。遠いところでは、中山や津島から通っている人もいます。大洲市・宇和島市へは、送迎のバスも運行されています。中国からの実習生も受け入れていて、200人を超える人たちが、朝7時から夜10時まで2交代制で働いています。

はたらく人たちが通って
きている範囲

工場ではたらいている人たちは、工場の仕事のほかにも、工場近くの清掃ボランティアなどを通して、地いきとの関わりを深めています。



清掃ボランティアの様子



集めたごみと従業員の皆さん

製品を作るときに出るごみはどうしているのかな

ごみはすべて、産業はいき物を処理する会社に委託して処理してもらっています。工場から出る排水は、フィルターでごみを取りのぞき、生物処理などをしてきれいな水にします。最後に検査をして川へ放流しています。

冷凍食品工場ではたらく人の話

工場では、安全・安心でおいしい冷凍食品を作るために、念には念を入れた衛生管理を行っています。異物混入を防ぐための検査を実施するだけでなく、アレルギーの原因となる物質が入るのを防ぐために原料の搬入ルートと工場内で作業する人の歩くルートの床色を別のものにしたり、受け渡し場所を限定して立ち入れないようにしたりと、きびしく区別しています。

工場内の温度や湿度が一定になるよう管理し、一年を通して、同じ条件下、製品が作られるようにしています。

また、仕事をしている仲間同士で、よりよい製品がつくれるように、気がついたことを提案し合い、工夫を重ねています。