

ONCC (11期) 発酵を学んで健やかライフ科 タマノイ酢工場見学 2023.9.22 No.5

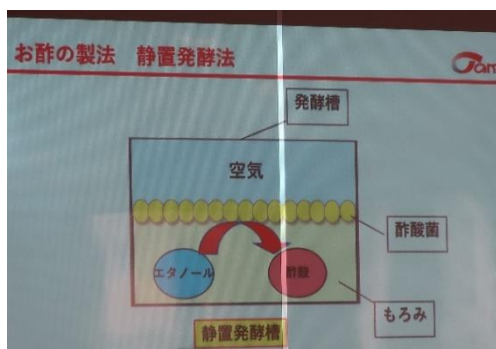
受講生 20 名
CA2 名合計 22 名
近鉄平端駅集合
担当：3 班



9月22日、大和郡山市にあるタマノイ酢へ

工場見学に行ってきました。残暑の中、22名の参加です。厳しい衛生管理の敷かれている5つの棟を、

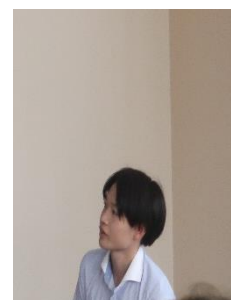
若い社員さんに案内していただき、各ラインを見学しました。その後、部屋で酢の製造過程、酢の効用などの説明を拝聴しました



昔からある製造方法：静地発酵法



空気を入れる通気発酵法



案内役の吉田さん

実験として、1%の酢が入った味噌汁、ふつうの味噌汁を飲み比べしました。なんと、酢入りの方がコクを感じられ、参考になりました。最後に製品のお土産をいただき、全員で記念撮影をして有意義な郊外学習となりました。

左がお酢の入った味噌汁



タマノイ酢の種類が沢山ありました

