

ONCC 発行を学んで健やかライフ科

タマノイ酢 本社工場訪問（奈良県 大和郡山市）

訪問日：2023年9月22日（金）

時間：集合 10時0分 解散 12時20分

参加者：受講生20名 CA2名

お酢の発酵を学ぶため、大和郡山市にあるタマノイ酢本社工場を訪問し、酢の発酵について講義を受け、その後工場を見学させて頂いた。

朝、近鉄平端駅に集合し、20分ほど歩いてタマノイ酢本社工場に到着。



まず、酢の作り方には「静置発酵法」と「通気発酵法」がある事を学んだ。

静置発酵法：タンクに酢の原料・水・酢酸菌を入れてかき混ぜずにそのまま置き、酢酸菌の力のみで発酵させる伝統的な製法で、1ヶ月以上ゆっくりと発酵させることにより、まろやかな味の酢ができる。

通気発酵法：タンク下部のタービンを高速で回転させ、細かい泡を発生させながら空気を供給することで、液体中でも酢酸菌が早く増殖できるようにした製法で、大量生産が可能になった。

また酢には、アルコールを原料とする醸造酢、米など穀物を原料にする穀物酢、果物を原料にする果実酢などさまざまな種類がある事を学んだ。



講義の後で工場を見学。ステンレス製の設備が整然と並んでいて清潔感のある工場でした。



工場見学の後、少し試飲をさせて頂いたり、工場売店でしか手に入らない酢などを購入したり。最後に製品の詰め合わせのお土産を頂いて、楽しい有意義な半日を過ごすことが出来ました。タマノイ酢の皆さん、有難う御座いました。

