

ひろしまけん た もの きゅうしょく  
広島県のおいしい食べ物を給食でつかってるよ！

# たべもの新聞

Vol.33 ベーコン

平成31年 1月11日 廿日市学校給食センター

ベーコンの加工の様子を見学しました

—広島市 福留ハム—

給食で使用しているベーコンは、広島市安佐北区にある福留ハムの広島工場で作られています。廿日市学校給食センターの特注品で、国内産の豚ばら肉から無塩せきで添加物を極力使用せずに作ってもらっています。



ベーコンを作るには約4日間かかります。また、生肉を加工するため、衛生面で大変気を付けていました。出来上がったベーコンをスライスするクリーンルームという部屋では、宇宙服のような上から下までつながった服を着て異物混入や細菌を付着させないような作業をされていました。

1

## 豚肉の解凍



解凍庫で自然に解凍することで、肉のうま味が残ります。

冷凍されていた国内産の豚ばら肉の塊を解凍庫に入れて一晩かけて解凍します。

2

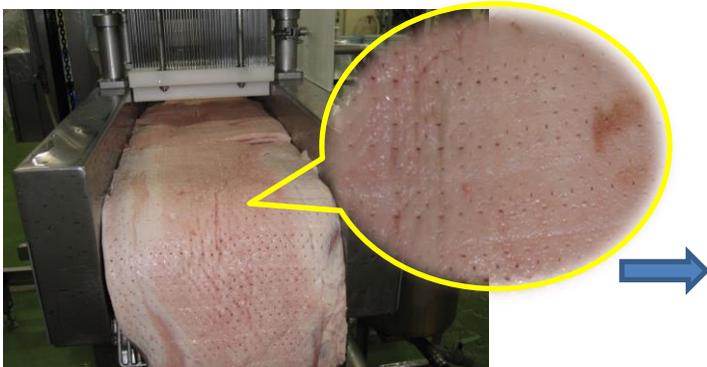
## 形を整える



給食用のベーコンを作るための作業は、朝一番に行われます。それは、他の製品に使用しているアレルギー原因食品が混入しないようにする（コンタミネーションの防止）ためです。豚ばら肉を一枚ずつ脂の厚いところや血・小骨などを取り除いて、形を整えます。

3

## 味付け（インジェクション&マッサージ）



豚ばら肉に穴を開けて、調味液が均等に染み込みやすくします。



タンクに約30kgの豚ばら肉と調味液を入れます。調味液は、肉の重さの25%になるようにきちんと計量してから加えます。



4

## 乾燥・くん製・クッキング（蒸煮）



タンクから取り出した豚ばら肉にくしを刺して、つるします。



つるした豚ばら肉をスモークハウスに入れ、桜チップでよい香りにくん製させます。その後、一晩かけて冷却庫で冷却します。

桜チップの大きさによって香りが違うそうです。

タンクの中は真空にしています。真空の中で一晩肉を回すことで肉の空気もぬけます。



タンクの蓋をしっかりと閉め、一晩ぐるぐると回し続けます。そうすることで、調味液と豚ばら肉が融合して、なじみます。



広島工場長 久富 幸男さん

「皆さんが安心して食べられる商品を提供できるように心掛けています。」とおっしゃっていました。また、広島工場では、ウィンナーを作る体験ができるので、ぜひ皆さんに体験してもらいたいそうです。