活用現場レポート

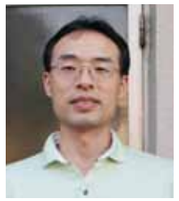
有限会社 小幡商店

岡山県倉敷市　豆腐製造

大正５年創業の老舗豆腐店「有限会社 小幡商店」様。2000年にFFCテクノロジーを導入されてから１５年以上、しっかりとFFCを活用されています。前回の取材時（2006年７月、vol.23）から、より多くの様々な効果を感じられている小幡商店様の、2015年９月現在の状況をご報告いたします！



大豆の保管場所にFFCエースとパイロゲンを置き、環境作りを行っています



小幡　直樹 様

生産者のお話

FFC元始活水器を導入してから15年以上が経ちました。セラミックスの水にパイロゲンをうまく併用し有効に活用することによって、安全安心なおいしいお豆腐づくりだけでなく、工場内の環境を良い状態に保てると立証することができました。FFCを使いこなすポイントは「量とタイミング」。また「バランス」も大切です。パイロバスを冷却層の中に入れた時に、工場内の高温層と低温層のバランスを考えて蒸気の当たる天井にも設置しました。当時は思い付きでしたが、大変大きな効果がありました。

毎日パイロゲンを使っていると、今でも新たな変化を体験することができます。今後も日々新しい発見を見逃さず、FFCテクノロジーの活用方法を極めていきたいと思います。

ＦＦＣ活用方法

①洗浄・浸漬

大豆10kgに対し10ccの割合でパイロゲンを投入して洗浄します。

②磨砕・加熱

①と同じ割合でパイロゲンを投入します。

③しぼり・分離

豆乳とおからに分ける工程です。上部からFFCウォーターの蒸気があふれます。

平成２３年からは、天井にパイロバスを５つ設置。FFCウォーターの大量の蒸気がパイロバスに当たることで、FFCの効果を高めます。工場内の環境を整え、汚れはもちろん水滴も付かなくなりました！水滴が付かないと菌が増えないため、衛生面で大きな効果となっています。





業務用FFC元始活水器



蒸気が当たるようにパイロバスが吊り下げられています。

④豆乳・型入れ

豆乳を丁寧にこし、型に入れます。豆乳を入れる型枠にもパイロゲンをスプレーします。

⑤カット・包装

豆腐を丁寧にカットし包装していきます。

⑥冷却

冷却水が当たるようにパイロバスを設置

FFC元始活水器を設置する前は、１ヵ月半で冷却槽の水の交換をしていましたが、FFCウォーターによって半年間交換不要になりました。さらに平成19年からは８年間ずっと冷却槽の水を交換していません！

平成23年４月、５月は日照不足のため、冷却槽の水が濁っていましたが、パイロバスを５つ設置したところ、３日で透明な水に戻りました。現在も透明なままです。８年間交換していないとは思えません！





完成！

「マリコ」
フルーツティー入り絹豆腐

契約農家様がＦＦＣ農法で育てた国産大豆を使用！



藤澤 美芳 様

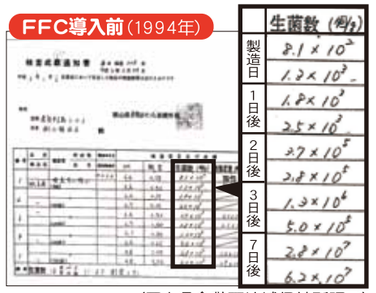
藤澤様は、岡山県瀬戸内市で小幡商店様の大豆をFFC農法で生産されています。FFCテクノロジーを活用してから収量が安定し、味もおいしくなりました。2015年は全国の収穫平均を大きく上回る285kgの収穫があり、大豆の等級もほとんどＡ級になったそうです。**今年の台風で圃場が水浸しになってしまい、他の農家では枯れてしまったところもあったそうですが、藤澤様の圃場は持ちこたえ、元気に育っています。**



ＦＦＣ活用の効果

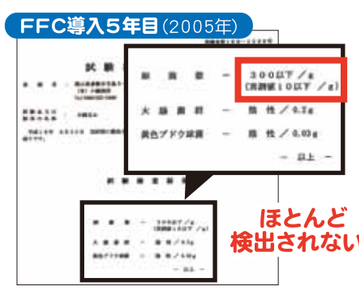
豆腐に菌が増殖しない！

豆腐の検査成績通知書による実例



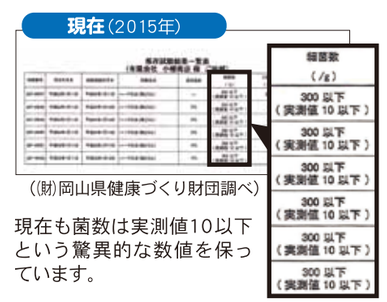
（岡山県倉敷西地域保健所調べ）

製造当日でも若干の菌は確認され、日が経つにつれて菌も増加しています。



（財）岡山県健康づくり財団調べ）

製造当日～１週間後でも実測値10以下！菌数がほとんど０に等しい状態です。

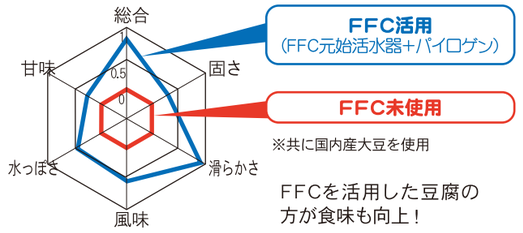


（財）岡山県健康づくり財団調べ）

現在も菌数は実測値10以下という驚異的な数値を保っています。

食味が向上

食味官能試験（林原商事株式会社調べ）



※共に国内産大豆を使用

FFCを活用した豆腐の方が食味も向上！

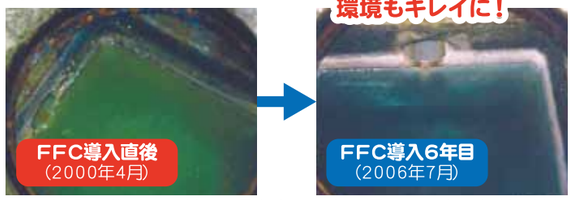
設備の衛生面が向上

拭き取り検査結果（2000年12月、株式会社マイカル商品研究所調べ）



工場内の拭き取り試験でも、豆腐と同様にほとんど菌が検出されませんでした。

排水の改善



FFC導入直後は、底が全く見えないくらい濁っていましたが、だんだんと澄んできました。設置６年後の2006年には汚れがとれて、白いコンクリートの側面が見えてきました！



現在（2015年8月）
工場内の排水溝もピカピカ！掃除をほとんどしていないそうですが、とてもきれいで光っていました！

サビや汚れが取れてきた！

ステンレス台の脚



2006年7月　2015年8月

FFC導入後、ステンレス台の脚の部分の汚れが徐々に取れてきています。14年目なのにサビや油汚れがほとんどありません！

お揚げ用のフライヤー



2006年7月　2015年8月

お揚げを作る際に使用するフライヤーのモーター部分です。油を使うので、通常は油汚れが付いてベトベトとしているものですが、ほとんど汚れていません。それどころか、汚れが落ちてきれいになっています！

※パイロゲンは清涼飲料水ですが、ご本人の経験により生産工程で活用されています。　※掲載事項に関するご質問は㈱エフエフシー・ジャパンまでお願いいたします。

発行元：**株式会社 エフエフシー・ジャパン** 〒514-2293 三重県津市高野尾町1868番地の３ TEL:059-230-3595 http://www.ffc-japan.co.jp