

その2 ～食品工場～

裏磐梯^{うらばんだい}地区には、食品工場があります。ここでは、おもに、山菜^{さんさい}のかんづめやビンづめをつくっています。

1935年ころからこの仕事を始めて、1968年（昭和43）に今の工場がつくられました。工場で働いている人は、7人います。みんな工場の近くから通ってきています。



外から見た工場の様子

① かんづめづくりの作業のじゅんじょ

- 前しよりをする → 材料を洗ったり切ったりする。にて、味付けをするばあいもある。
- かんにつめる
- 空気をぬく → じょう気で熱を加えて空気をぬく。
- かんぶたをする
- さっきんする → ^{あつりょく}圧力がまにじょう気を入れて115度で60分さっきんする。
- 冷きやくする → 冷きやくそうにいれてさます。
- 箱につめる → ^{しょうみ きげん}賞味期限などの日付をかんのふたに入れてラベルをはり、箱につめる。
- 出荷^{しゅっか}する

② 材料の仕入れ

かんづめの材料になるきのこやわらび、ちだけなどの山菜は、山