



2019 年度

消費材 Step Up 点検報告

『豆力・きぬ豆腐』〔(有)嘉倉〕

2020 年 4 月 27 日
生活クラブ生活協同組合茨城
単協消費委員会

「消費材 Step Up 点検」とは？

生活クラブのオリジナルな組合員活動のひとつです。私たちの消費材は、生産者と組合員が話し合い「生活クラブの消費材 10 原則」に基づいて定めた「自主基準」に基づいて情報開示されています。「Step Up 点検」では、この「生産者と組合員がいっしょに決めた基準(自主基準)」に基づいて、消費材がきちんと決めた通りに作られているかどうか、組合員が製造工場(生産現場)を点検します。消費材をより良くするため生産者と組合員が、直接対話して確認する場になっています。

※ 旧：「おおぜいの自主監査」から名称が変わりました。

「消費材 Step Up 点検」の流れ

- ① 点検の 1 か月前に事前学習会を行い、点検のまとを絞り、質問をまとめておきます。
- ② 監査当日は製造現場を訪問し、消費材が生産されているところを点検。
- ③ 点検報告書を作成し、生産者に改善してほしい点などを伝えます。また、私たちの活動にも生かしていきます。

今回は主に ①原材料の管理状況について
②製造に関するライン管理状況について を点検しました。

2020 年 2 月 14 日(金) 茨城県牛久市国道 408 号線沿いの(有)嘉倉の生産現場において、組合員 5 名、事務局 1 名で消費材 Step Up 点検を実施しました。(有)嘉倉は 2001 年 5 月から提携しています。

「豆力・きぬ豆腐」の型準備、豆乳への「にがり打ち」、固まった豆腐の切り分け、切り分けた豆腐の容器入れ、冷却、使用機器の洗浄など、豆腐製造の一連の流れを見ながら、上記の点検内容について点検しました。



緊張のにがり打ち



豆腐切り



パックと印字



出来立て豆腐は井戸水で冷却



丁寧に消毒噴霧



金属探知機の説明



①原材料の管理状況について

- ・原材料の大豆は栃木県産「里のほほえみ」を使用。1年分を買い付けて、問屋の低温冷蔵庫で区画を分け管理することで、使用する大豆以外の混入の心配は無く鮮度も保たれているとのこと。
- ・1週間に1回、使用分を問屋から配達してもらっていることを書類で確認しました。

②製造に関するライン管理状況について

- ・製造ラインは、製造前に30分かけて水洗い・消毒剤を噴霧。
- ・製造後は、ステンレス枠は水洗後にカセイソーダ 5%の熱湯プールでのつけ置き洗い。その後、流水で丁寧すすぎを実施していました。プールに入らないプラントや絞り機は、水洗い後にカセイソーダを入れて煮沸した水をパイプの中に循環させ洗浄。さらに煮沸した真水を同じようにパイプに2回通してすすぎを実施。これらを2時間かけて行い、清潔に管理されていることを確認しました。



大豆浸漬装置洗浄



磨砕加熱プラント洗浄



絞り機洗浄



熱湯カセイソーダプール

<その他>

- 排水はネットを取り付け、細かなおからが下水に流れないようになっていました。
- 害虫が寄ってこない蛍光灯への変換や捕虫機の設置、工場入口の防虫カーテンや年2回工場内の業者消毒など、虫やネズミの工場侵入の予防(防虫、防鼠)に努めていました。
- おからは近くの牧場に餌として提供していました。



捕虫機



防虫カーテン



手洗い・機器洗浄マニュアル

「消費材 Step Up 点検」を行う事で、
安心して食べられる・利用できる「お豆腐」だと、再確認する事ができました。

～ (有)嘉倉の豆腐 ～

消費材の(有)嘉倉の豆腐は、沖縄産海水にがりと栃木県産の大豆と井戸水だけで作った美味しいお豆腐です。特に、使用している豆乳の濃度はおよそ 15%! 市販の安い豆腐は豆乳濃度 8%程で豆腐ができているそうです。高級な豆腐でも豆乳濃度は 13%程なんだそう。

凝固剤、消泡剤を使わない心のこもった豆腐は、生活クラブ茨城の独自品! 適正価格で頑張っています。

豆の味の濃い豆腐をたくさん食べましょう!