



皆様こんにちは～！！この夏はいかがお過ごし
してしょうか～？元気に過ごされておりましたで
しょうか？？まだまだ残暑厳しいですが、もうそろ
そろ過ぎやすくなるでしょう。秋は、いろいろ楽
しみなことが多い季節。食欲の秋・紅葉などなど。
わくわくしますね。
それでは松前屋通信11号スタートー！！

「食品中」の、水分！！

前回『冷蔵保存での結露による水』のお話しをしました
が、お役にたちましたか？

今回は、水は水でも『食物中の水分』について再び品質
管理 山上がお話します。

人の身体は、体重の60%は水分です。その水分を維持するために人は水を飲みます。しかし、飲み水だけでは
足りず、食品中の水分からも水を補給しているのです。栄養素と同様に水分は、人体に欠かせない重要な食品成
分の一つです。その食品中の水分は、おいしさを左右する味覚や食感に深く影響しています。食品に水分が含ま
れていなければ、味や香りなども失われてしまうのです。果物などを思い出してもらえば、よくわかりますよね。
好みはそれぞれですが、一般的にジューシーで口当たりの良い食感が好まれる傾向にあります。がしかし、水分
が含まれていればやっかいな問題も生じます。水分は、微生物の育成に欠かせない要素のひとつであるからです。

食品中には、『自由水』と『結合水』という2種類の水があります。微生物が利用できるのは『自由水』です。
この水分の割合が大きいほど微生物は、繁殖しやすく、少ないほど繁殖しにくいのです。食品に砂糖や塩を加え
ると『自由水』の一部が『結合水』に変化するため水分活性は下がります。調理の際に火を加えることで水分自
体を飛ばし水分活性を下げる。すると保存性がよくなります。このあたりの数値を研究しているのが私の仕事です。
数値を管理し、保存性や安全性を確保しながら、同時においしさのポイントを求め、程よい食感に仕上げる。そ
のためには、職人たちと意見が食い違うことだってあります。しかし、新しい技術とデータと昔ながらの伝統の
技を結合し、お客様に喜んでいただける商品に仕上げたい。その心でお互いに意見を出し合い、納得いくまで話
し合い、商品作りに日々励んでいます。そんな商品が松前屋の逸品一品であります。自信を持ってお勧めできます。

品質管理室 山上記

社内一番自慢



今回の一番自慢は
松前屋イチ勤続年数を持つ

勤続年数 No.1.

最後の丁稚ドン、酒井工場長です！

松前屋に勤めて苦節五十四年！
丁稚の時代から半世紀にわたって松前屋の
人と商品を知り尽くしてきた男は、今や押
しもおされもせぬ常務さん！任侠の世界に
あこがれて大阪にでてきた若者だっただけ
に、無理難題を好物にしていると思え
ないような忍耐とアイデアの人。六十八歳
にして『未だ引退させてもらえない』とボ
ヤキながらも、今日もまた無理を承知で引
き受ける毎日です！！
そんな男酒井の心意気とは？！？！

酒井工場長の★一番自慢！

アヤメ御寮人さん（ごりまんさん）の好きな数字は
『3と8』私も未だに『3』という数字が頭から離れず、
不思議なことには気づけば三代の奉公になりそうです。
振り返ると五〇年、短かったのか長かったのか、六十八
歳の自分がいる。思うに、人は出遣いが大切であり、その
出遣いとはその人の受け止め方如何ではなぬでじょうか
私には、アヤメ御寮人さんに出遣ったこと。人は心、ハ
ート、思ひではなぬかな？！『この人のために…』の一
念だけでここまで来てしましました。
人生は出遣いに始まり、そして教えられる。私は、先
先代のアヤメさんから商いのいろはを教えられ、人間と
してのハートを学び伝授されてきました。人生に於いて
の財産をいただきました。これこそ我が人生の一番自慢
です。
皆さん、出遣いを大切に！

酒井