



皆様こんにちは～！！この夏はいかがお過ごしでしたでしょうか～？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、もうそろそろ過ごしやすい季節。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、短かったのが長かったのか、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いでしょうか。私には、アヤメ御寮人さんに出遣ったこと。人は心、ハート、思ひではないかな？！『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