

だるま食品へ工場見学!!



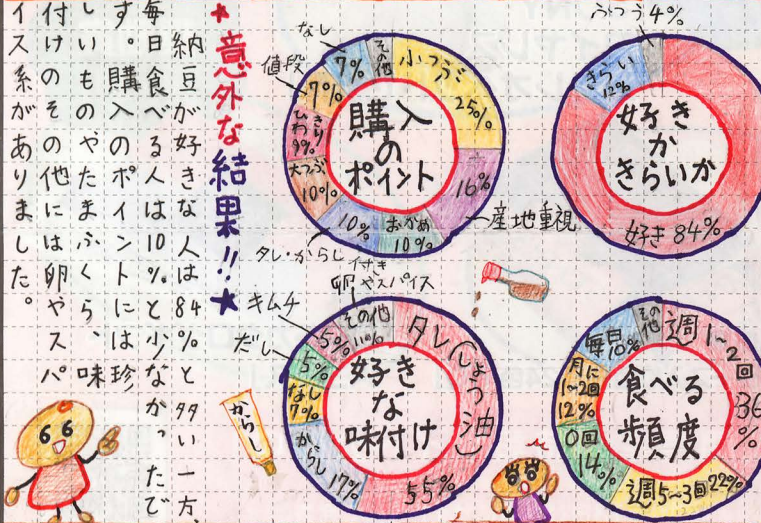
大好き納豆
わたしは納豆が大好きで、毎日食べています。納豆好きにはたまらない納豆のみりよく、納豆作り、工場での見学などをまとめています。

だるま新聞
2026年
8月24日

- ①大豆を洗います。
②一晩水につけます。
③その釜で大豆をゆし上げます。
④大豆に納豆菌をふりかけます。
⑤納豆菌はきもちや菌!
⑥透明のフィルムを入れ、パックの口の確認など、五感で品質を確かめていたすごい!
⑦発酵室に大豆を入れて発酵させます。発酵室は38℃で調整します。
⑧冷めかきもつたり、温度は5度前後に保ちます。
⑨出荷!! おめでどう!!
- 工場見学して、分かったことは、大豆を発酵する温度は種類によりますが、たいてい20℃くらいです。例えば、たまふくらという大豆は温度を高くして、ひきわりは温度を低くして、うずくめは温度を低くして、管理しています。他にも、温度を管理していることは、機械をたよりすぎないことは、機械を

納豆アンケート

納豆について、老若男女50人にアンケートをとり、円グラフにまとめました。



だるま食品Q&A	
Q1 1日にどれくらいの納豆を作っていますか?	A1 1パック(50g)が約8000分できる。
Q2 特に人気の納豆は何ですか?	A2 昔からの人気は、つるのり納豆。極小粒やたまふくらも人気。
Q3 納豆を美味しく作る工夫は何ですか?	A3 温度管理、丁寧に清掃

納豆キット

番外編
市販の納豆は、大豆を蒸してから、納豆菌をのせて、保温して、発酵させます。市販の納豆は、大豆を蒸してから、納豆菌をのせて、保温して、発酵させます。市販の納豆は、大豆を蒸してから、納豆菌をのせて、保温して、発酵させます。

編集後記
納豆づくりは、とても楽しいです。納豆は、大豆を蒸してから、納豆菌をのせて、保温して、発酵させます。納豆は、大豆を蒸してから、納豆菌をのせて、保温して、発酵させます。

工場で作る納豆とは、自分で作る納豆とは、違いがあります。納豆キットを使えば、簡単に納豆を作ることができます。

①大豆を洗って、水につけておく。
②大豆をゆでる。
③納豆菌以外の菌を殺すために、わらうとを煮沸消毒します。納豆菌は残ります。
④温度が下がらないように、60℃のお湯につけて、40分ほど保温します。
⑤わらうとを、大豆につめます。