

組合員活動報告書

地区名 (西濃支所

) 自分達の取り組みをDEKO・虹の通信・ホームページへのせてみませんか? (のせませす・今回はやめませす)

取り組み名称：株式会社コモ工場見学と年間行事計画について話し合い	会場名： 愛知県小牧市	記入者氏名： 土川
開催日 (西暦)：2017 年 1 月 24 日 火 曜 日		
開催時間 (24 時間表記)： 9 時 50 分 ~ 12 時 15 分		
主催 (団体名)： とまと姫		
メンバーの参加者名： 長屋・山本・東野・川地・近藤・川瀬・土川		
参加者：参加者女性 7人、		
◆取り組み内容、振り返り (やってみてどうでしたか?)		
☆振り返りなど		
○社長さんの挨拶 9：50~会社案内、くまモン来社ビデオ鑑賞 (熊本地震の際に 3000 個のパン無償提供お礼に来社の際のもの) 10：10~パネトーネ種についての説明		
○工場見学 (愛知県小牧市)：ガラス越しに見学。口頭とビデオを見ながらの説明を受ける。		
・コモパン：酵母+乳酸菌 (パネトーネ種：糖を発酵して乳酸やアルコール、酢酸、炭酸ガスを生成。生地を pH を低下させ酸性を強めることで微生物の生成を防止…35~90 日間の長期保存が可能、イタリア北部コモ周辺だけに生息する酵母と乳酸菌の複合体、100 年以上前から伝統的に受け継がれている特別な天然酵母)		
・1g に 1 億個以上の乳酸菌が含まれている。・発酵時間：10 時間 (仕込から 3 日かける超熟成工程)		
・水分含有量：20% (水分比率が低い…栄養価が高い)		
・水分活性 (水分量全体の中で微生物が利用できる水分比率) 0.80~0.88 (水分活性低+乳酸菌の働きで長期保存可能)		
・製品 pH 4.8~5.2 (酸性度が高く、甘さと酸っぱさがほどよくミックスされた風味がする)		
・賞味期限が長期…非常時の保存食としても注目。		
・コモパンの内相：膜構造…幾層にも折り重なった膜で形成されているため。噛んでももとに戻る、口どけが良い。(一般的なパンの内相：細かい柱が重なり合う気泡のような構造、網目構造)		
・保存料無添加：水分活性が低い、乳酸菌の働きで酸性度が高い。保水性・防腐性・防菌性に優れているため、保存料を使用しない。 (乳酸菌：整腸作用、免疫を高める効果、血中コレステロール低下作用などの効果も報告されている)		
・長時間熟成：小麦タンパクがアミノ酸に変わり、旨みが増す→やわらかな口どけの良さにもつながる。		
・本場イタリアから技術や設備を導入している。		
・2006/10 月に ISO9001 認証取得。 環境衛生…環境微生物検査、防虫・防鼠、異物混入防止。 人的衛生…工場入場時の衛生チェック、従業員への衛生教育。 原料品質…使用原料の規格チェック、抜き取り検査。 製品品質…製品の細菌検査。保存官能試験、品質検査。		
・熟成職人と同じ的確さと力で作業ができる特殊ミキサーをはじめ、すべての手作り工程をそのまま装置化。クロワッサンなら 50 万個分が入る広いホイロ (発酵室) でじっくり 10 時間発酵。オーブンは 25m (2 本) と 30m (1 本) 36m (1 本)		
・製造工程 仕込み作業①元種②第一継種③第二継種④中種⑤本捏⑥分割⑦冷蔵⑧折り込み⑨冷蔵 焼き上げ・出荷作業⑩成形⑪発酵⑫焼成⑬冷却⑭包装⑮箱詰め⑯保管⑰出荷		
・東日本大震災以降、注目されているのが、「災害時の食の備え」、「サイクル保存 (日常生活の中で買い置きと防災時の備えを両立させる保存方法)」に適している。①買い置き②食べる③補充①→②→③→②→③の繰り返しで備蓄 OK・賞味期限切れの心配がなくなる：家族の人数×3 食×3 日分の用意		

※コープぎふのホームページ (<http://www.coop-gifu.jp/>) の組合員さんの活動報告ページでは様々な組合員さんの活動が紹介されております。またそこへの投稿もできます。



組合員活動報告書

- ・製造の方、作業服は朝着たら、一日着用。
- ・一階：資材搬入建物外でエアーをかけ、目視。扉が開いたら横からエアーが出る（エアーフェンス）カメラ付き…異物混入しないよう原料は全て一か所から。業者、人は検温もする。37℃以上は入れない。段ボール保管庫湿気防止のためエアコンあり。エアコンには網が貼ってある…目に見えないほこり防止。エレベーターの中は甘いにおいがした。
- ・低温室(0℃)…ワッフル粉や油脂、砂糖、卵(液状)、パールシュガー保存。・フィーリング：コモ専用
- ・冷凍室…ストロー状マーガリン、コモ専用で生地と混ぜりやすいような形状。
- ・マザー室…パネト種が入っている。専用生地の袋状の中に入れ保存。ガスで膨らんでいる。マザー室は誰でも入れるわけでない。種の保存のため。
- ・発酵室…アルコールの香りが充満。28.5℃、湿度80%で発酵（低温で。日配のパンだと30℃）入口と出口が違う。自動化されている。・二次発酵：24℃、6時間
- ・クロワッサンステックショコラ…成形時、棒状のチョコを置くのをロボットが行っていた。作業時間の短縮になったとの事。
- ・焼成時に照りを出すため油を表面に塗ることが多いが、コモでは昔ながらの卵黄+塩の液状のものを塗る。卵を使うため、衛生管理も厳重にしている。クロワッサンで18分の焼成。
- ・ワッフル専用の窯があり。
- ・焼いた時間と同じ時間をかけてじっくり冷ます。（クーリング）パンがつぶれない。
- ・包装時カメラチェック、人の目でエアー漏れがないか、金属探知機、ウエイトチェッカー、機械で圧力をかけてエアー漏れがないかどうか検査。
- ・ストックを持つのは作るのに時間がかかるため。満タンで11万ケース保存できる。
- ・クロワッサンリッチとクロワッサンの違いは油脂量の違い。
- ・元種…イタリアと技術提携。10年20年と使っている種あり。
- ・発酵室の大きさは世界でも類をみない。維持するのは大変。
- ・黒糖クロワッサンを使ってラスクを作ってみたが。ラスクはシンプルな配合の方がよいので、毎日クロワッサンの方がうまくできるのではないかと思いますとアドバイスをいただいた。
- ・あるコンビニのワッフルを製造、ロングヒット。薄力粉のワッフルが普通だが、強力粉を使ったワッフルで、珍しいとの事。
- ・黒糖クロワッサン、小倉小町が人気（レンジでチンして食べるとよりおいしいです…）
- ・通販の一部に食パンがある（自衛隊からの依頼があり、ほとんど手作り）
- ・冷凍する…今、取り組んでいる。

〇年間行事計画について

①3/6(月)：クラブガイダンス

②3/28(火)10:00~12:00：養老郡養老町有尾、清掃センター（養老ドリームパーク）施設見学

③5/29(月)：定例会(コモパン試食)…9月予定の試食交流会に向けてのレシピ選定

④7/25(火)か27(木)のどちらかで親子企画で布絵本作り

・総代会でのパネル作りはしない。離乳食企画、わ・わ・わ広場とのコラボ企画に参加しない。

◆参加者の感想など

- ・丁寧な対応で、びっくりした。
- ・見学コースはなく、製造している近くまで見せてもらえて、感動した。
- ・(カットしてチーズ、ハムをのせて黒こしょうをかけて、トースターで焼く)
…試食であり、これなら小さい子供でも食べられる。カットしてはさむしか食べ方を知らなかったが、カットしてその面を裏返しにしてハム、チーズがのせ食べるというものだった。
- ・コモパンにアイスクリームをはさむ…おいしかった。なかなか思いつかない。
- ・焼きたてのコモパンもいただくことができた。より香りがよく、おいしかった。
- ・レシピがありすぎて、びっくり。・コモパンの認識が変わった。
- ・パンとしてしか見ていなかったが、料理提案ができるのには驚いた。
- ・コモさんとコーミさんのコラボができないかなと意見が出た。秋くらいに料理交流会ができたらいいなという意見も出た。
- ・おいしいので購入はしていた。見学させてもらって商品のこだわりがよくわかったし、より一層身近に感じるすることができた。

※コープぎふのホームページ (<http://www.coop-gifu.jp/>) の組合員さんの活動報告ページでは様々な組合員さんの活動が紹介されております。またそこへの投稿もできます。

