

Ⅱ 工場見学記

吉原製油を見学して

大食四 小山田 茅 子

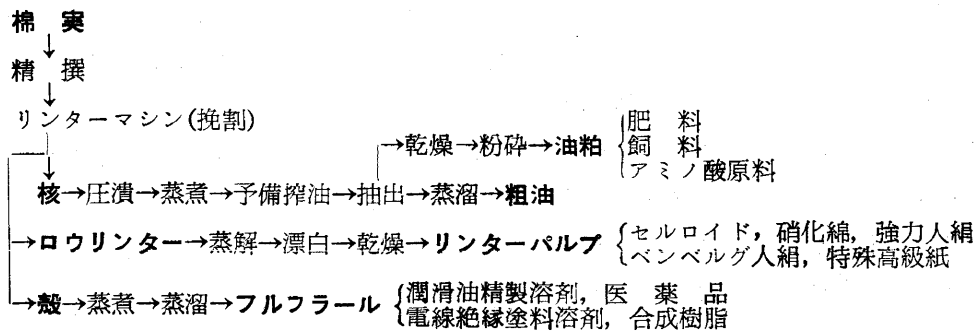
私達，平研究室員一行は6月28日西宮にある吉原製油KKを訪ねた。吉原製油では植物性油脂の製造を主に取扱っており，食用油の原料としては，棉実（棉の実），大豆，菜種，胡麻，落花生を原料として単独，或いは適当に配合したものを白絞油又は天ぷら油と呼んで市販されているとのことである。サラダ油はこれを更に高度に精製してそのまゝ生で食べられるようにした油で当工場では「ゴールデン棉実サラダ油」がある。特に吉原製油ではこの棉実サラダ油が一番力を入れている製品であるらしい。

以上が食用油であるが，又工業用としては，亜麻仁油，ひまし油，椰子油，荏油等ペイント，繊維油剤，石鹼製造用の油が作られている。私達が見学した日は二，三日の雨続きで工場が水浸しになり，機械は動いていたが活発な動きが見られず残念だった。工場内を

見て廻つたが全てが大規模な機械の動きでなされ，いかにして原料から，あの私達が日常生活に馴染み深い油が作り出されるか，ただ大きな機械を眺めているだけで内容物が見られず，もしそれを見る事が出来たらもつとすばらしいのだと思つた。

次に製造工程に就いて簡単に記してみよう。油を取るのに圧搾法と抽出法が用いられている。原料→精撰（異物を除く）→挽割→蒸煮→圧搾→抽出→蒸溜→粗油→精製（粗油中の蛋白質，炭水化物，遊離酸，色素，悪臭を取り去る。）→食用油、製品）。

以上のようにして食用油が出来上がるが，その油粕は肥料，飼料，醸造に利用される。こゝで吉原製油が一番力を入れている棉実サラダ油の棉実の完全利用の処理工程を述べよう。



精製工程

粗油→除滓→脱酸→洗滌→乾燥→濾過→脱色→濾過→脱臭→冷却→脱蠟→濾過→タンク→製品

以上の如く食用油とするには多くの過程を経なければならぬのである。最後に揚げ油について二三参考

になる事をお聞きしたのであけておく。揚げ油の品質に一番関係するのは酸化，酸敗である。故に酸化を防ぐ為に ①空気中に油を放置しておかぬ事。②銅や鉄の鍋を使用せぬ事。古い油に新しい油をいれぬ事等。

日清製粉神戸工場を見学して

大食四 島 倉 光 子

此頂では，一寸した村に入りこんでも，パンの小売

店は必ず見かけます。まして都会では，よくも共倒れ