

みやぎの納豆

☎ 983-0047

宮城県仙台市宮城野区

銀杏町4-29

有限会社 宮城野納豆製造所 飛行

納豆菌ってどんなもの？

枯草菌コウソウキンの一種で、特に稲の根元に多く棲息しています。

ひとくちに『納豆菌』といっても、実はたくさん種類があります。

その中で、おいしい納豆を作ることできる納豆菌を選り出して培養しました。

有限会社宮城野納豆製造所で使用・販売している納豆菌は液体です。
納豆の香りはしません。

納豆菌は芽胞がほうの状態がほうで眠っています。芽胞とは植物でいうタネの状態です。

この菌液を煮豆にまぶして納豆を作ります。納豆菌の一生と納豆の製造過程をみてみましょう。

<芽胞>



当社の納豆菌。ポリ瓶に菌液が入っています。
ネバネバしているのかと思ったら、さらっとしています。

この菌液を煮豆にまぶします。接種せつしゅといひます。
35~45℃で納豆菌が飛芽ひげします。

わぁ、あつたわい...



納豆菌が飛芽し、成長するために温度と湿度の管理が大切です。
そのため室むろに入れて、菌に快適な環境を調べます。

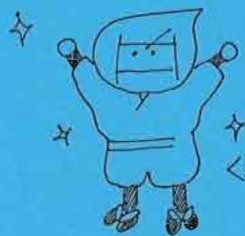
<飛芽>

ぴょんぴょん起るわい...



飛芽から2時間ほどで新しい1個の栄養細胞が誕生します。

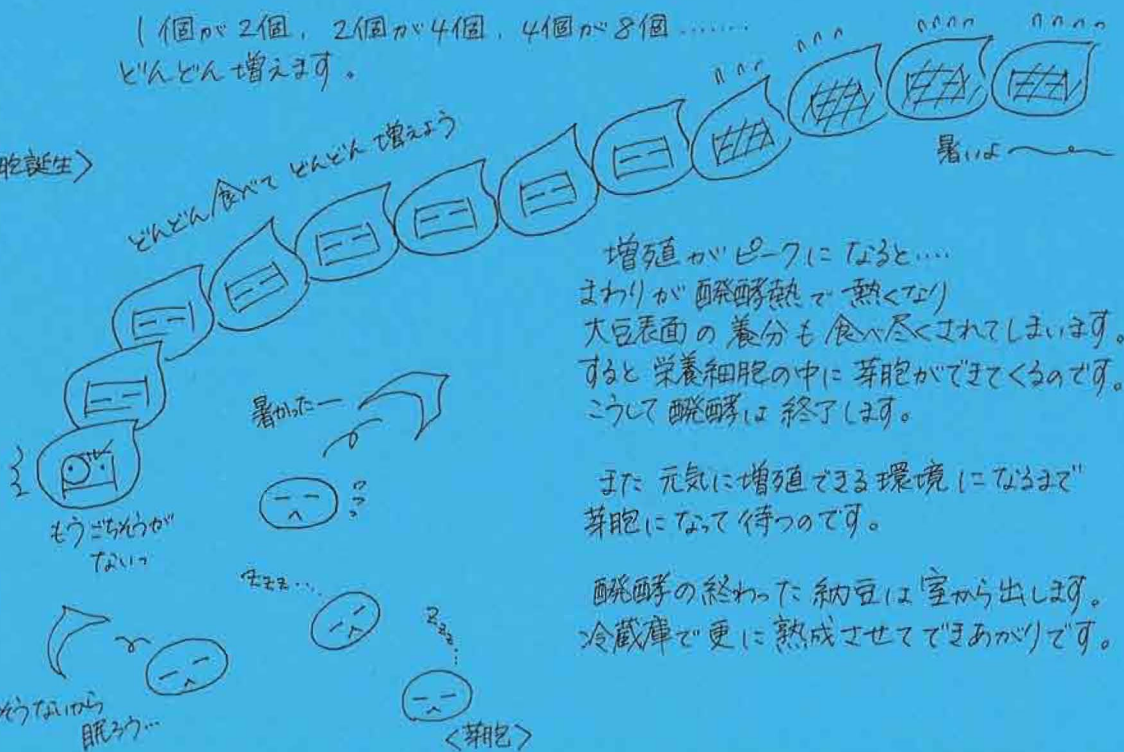
ほどよい温度・湿度の中で、大豆を養分やしんにしなから、
新しくできて栄養細胞は30分に1回細胞分裂さいぼうぶんりつします。



<新栄養細胞誕生>

1個が2個、2個が4個、4個が8個.....
どんどん増えていきます。

どんどん食べてどんどん増える



増殖がピークになると...
まわりが醗酵熱はんこうねつで熱くなり
大豆表面の養分も食べ尽くされてしまいます。
すると栄養細胞の中に芽胞ができてくるのです。
こうして醗酵は終了します。

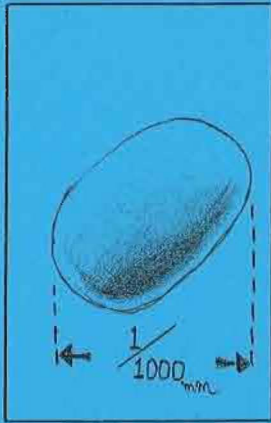
また元気に増殖できる環境になるまで
芽胞になって待つのです。

醗酵の終わった納豆は室から出します。
冷蔵庫で更に熟成させてあげましょう。

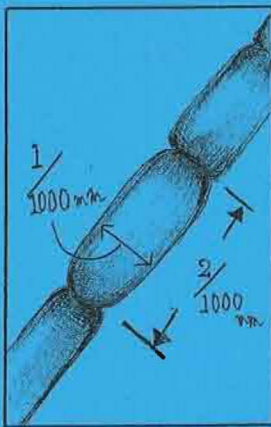
<細胞分裂>

さっさとないわい
眠るわい...

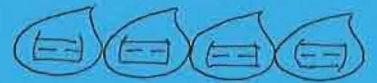
<芽胞>



実際の芽胞はこんな形をしています。
 大きさは 1000分の(ミリ)ほどです。



栄養細胞はこんな形をしています。
 1個の大きさは 1000分の2ミリほどです。



お問い合わせは
 有限会社 宮城野納豆製造所まで お願いいたします。

電話 022-256-7223

Fax 022-291-1768

営業時間 9:00 ~ 17:00 定休日 日曜日

