

# 乾燥いちじくの製造 マニュアル

oba



ええね美馬地域ビジネス推進協会

制作者 外山

平成27年12月16日

1.目次	2
2.乾燥機/除菌	3
3. 加工工程 ①～⑩	
① 乾燥イチジクを洗う	4
② 乾燥イチジクの皮の剥き方 4-1	5
③ 乾燥イチジクの皮の剥き方 4-2	6
④ 乾燥イチジクの皮の剥き方 4-3	7
⑤ 乾燥イチジクの皮の剥き方 4-4	8
⑥ 乾燥イチジクの切り方	9
⑦ 乾燥イチジクの切り方	10
⑧ 乾燥イチジクの並べ方	11
⑨ 乾燥イチジクの乾燥完了	12
⑩ 乾燥イチジクの完成	13
4. 乾燥イチジクの主成分	14
5. 乾燥イチジクの召し上がり方	15
6. 国産と輸入	16
7. 乾燥イチジクの製造時間	17
8. 乾燥イチジクの原価計算	18
9. まとめ知識	19

# 乾燥機 & 除菌方法

## 乾燥機

## 除菌方法 プューラックスを使用



食品関連施設の衛生に

- 飲食器具の消毒
- 食品製造器具の消毒
- ふきんやダスターの漂白を兼ねた消毒

**野菜等** よく水洗いし **600倍**希釈液に10分間浸漬したあと 10分間流水ですすぎ 臭いを消す。

**調理器具等** 洗剤で油汚れをおとし **300倍**希釈液に10分間浸漬したあと 水洗いし乾燥させる

# 加工工程

- ・添加物を一切使用しない作業工程

## ①洗う



出来れば 水で洗うときは  
つけて洗わないように**注意!!**  
(中に水が入ると傷みやすくなる為)

## ②皮を剥く 4-1



へタの所は 多めに  
カットする  
(果実の所はカット  
しないように**注意!**)

## ③皮の剥き方 4-2



皮は 繊維に沿ってひっぱって剥く 皮がうまく剥けない場合は 包丁で剥く(包丁で剥くときは 果実のところまで剥かないように**注意**する)

## ④皮の剥き方 4-3



緑のスジがある場合  
カットした方が 出来  
上がった時に見た目  
が良い

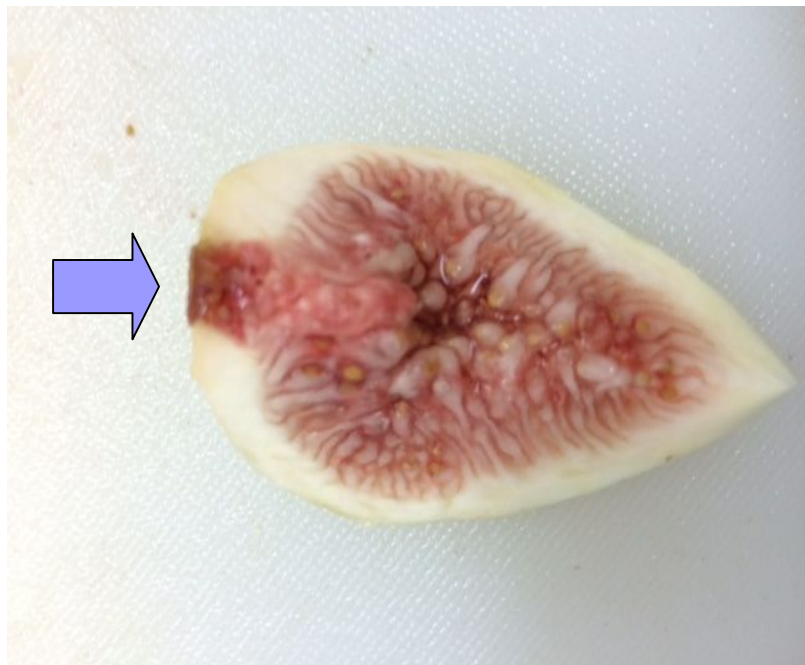
## ⑤皮を剥く 4-4



すべて剥いた状態

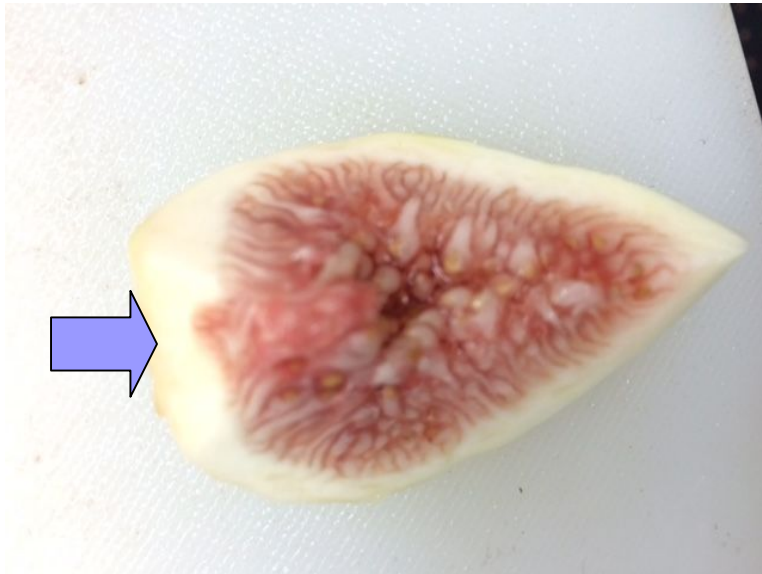


## ⑥四等分にする



剥き終わったら  
四等分に切る  
次に➡の部分

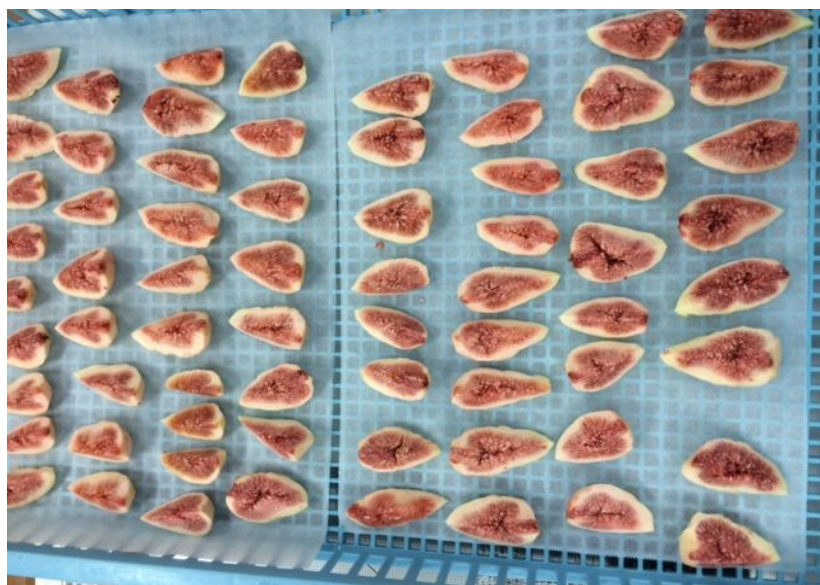
## ⑦へたを切る



四等分にしたら

➡ 部分が固い場合は  
**カット**する(食べた時に  
口当たりを良くするため  
また見た目も良くなる)

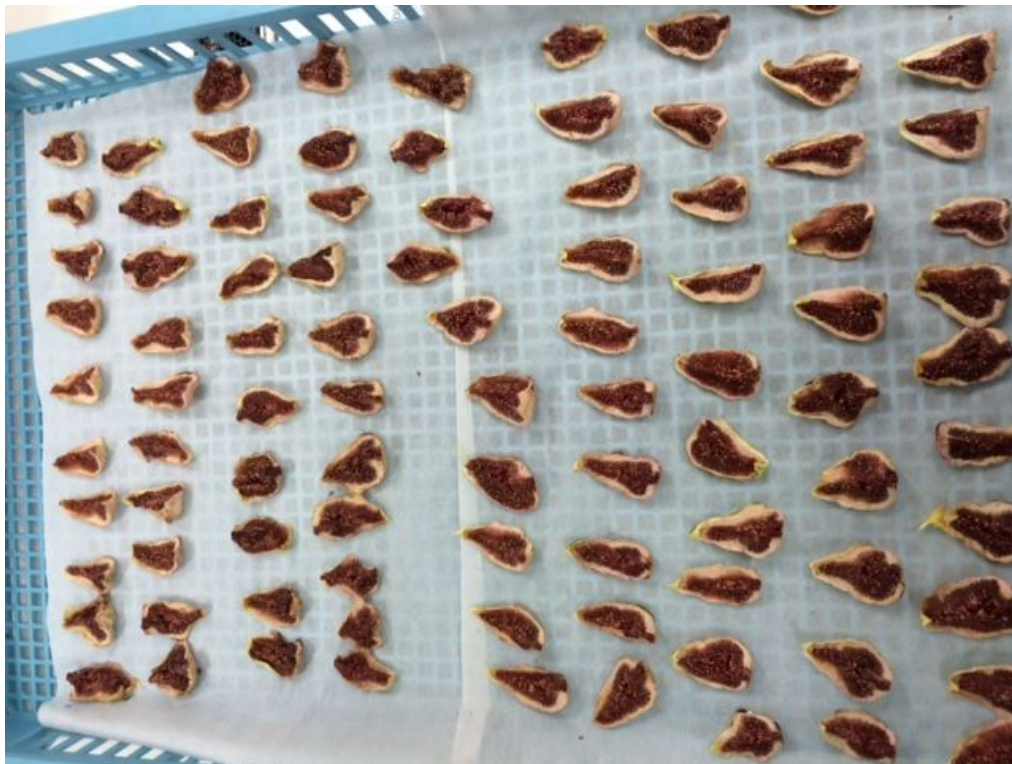
## ⑧並べる



乾燥する時には必ず  
クイックシートを敷く事  
(並べる時には 乾燥する  
時に くっ付くので重なら  
ないように**注意**)

**ポイント:** 途中1回裏返す下になる部分の湯きが**悪い**為

## ⑨完成



乾燥完了

乾燥が悪いと  
**カビ**の原因になります。乾燥する  
為 色が濃くなります。

## ⑩仕上げ(袋詰め)



完成です。

内容量 50g  
14切れ～17切れ  
大きさが違うので多少  
の数は異なります。

# 乾燥イチジクの主要成分

- ・食物繊維、カリウム、カルシウムが豊富。食物繊維は重量の一割を上回り 便秘改善に良いと言われています。

	生イチジク	乾燥イチジク	
カルシウム	26mg	130mg	5倍
鉄	0.3mg	1.4mg	約5倍
ナトリウム	2mg	9mg	約4.5倍
カロチン	18 $\mu$ g	40 $\mu$ g	約2倍
ビタミンB1	0.03mg	0.05mg	
ビタミンB2	0.03mg	0.05mg	
ナイアシン	0.2mg	1.0mg	約5倍

# 乾燥イチジクの召し上がり方

- ・そのままおやつ代わりにお召上がれます♪
- ・スイーツ作りに(アレンジが出来ます)♪
- ・プレーンヨーグルトに入れて一昼夜置いても美味しくお召上がれます♪





# 国産 / 輸入イチジク



乾燥イチジクは 輸入が多くネット販売もされていますが 国産は非常に少なく貴重価値があります。手づくりの為 量産は難しいのですが消費者にとっては産地などが明確なので安心して召し上がられます。





# 乾燥イチジクの製造時間

	自然乾燥	乾燥機	電子レンジ
乾燥時間	5日程	24時間～36時間	1時間半程度
温度		47度	120度

## [注意点]

### ☆自然乾燥

・お天気がよく風がある日がベスト お天気が悪いとイチジクの表面にカビが生える心配がある。夜は夜霧に当たらないように家の中に取り込むか もしくはラップせずそのまま冷蔵庫へ翌日また天日干しにする。

### ☆オーブンレンジ

・オーブンシートに乗せて120度のオーブンで1時間半程度 裏返してさらに20分程 様子を見て時間の調整をする。

### ☆乾燥機

・乾燥機の場合は 必ずクイックシートを敷く 10時間～15時間頃に一度裏返します。

* イチジク 168個		11730 g実量 9730g		6000円	
仕入れ量	切り方	皮を剥いた後	乾燥後	内容量	数
11730g	4分の1	9730g	2000g	50g	40袋
サンプル				g	袋
32時間かかる					

# 乾燥イチジクの原価計算

売価(円)	450	原価(円)	298	原価率	66.3%		
		量(数)	単価	数量	人数	円	1袋あたり
①原材料費	イチジク	11.730g	200	30		6,000	150
②労務費	時間	1時間	700	6	1	4,200	105
③経費	燃料費	1時間	20	32		640	16
	パッケージ	1枚	16.4	40		656	16
	ラベル	1枚	10	40		400	10
	乾燥材	1個	1	40		40	1
合計							298
	製造数			40			

※下処理後:9730g※乾燥率:20.55%→2000g

## マメ知識 ☆☆☆☆☆☆☆

果汁にソラニンという紫外線で変質して、肌に刺激を与える物質が含まれています。この物質は水では落ちにくく 2日～3日残ることもあるので 果汁が肌につかないよう気をつけてください  
★果汁がつくと かぶれや激しいかゆみなどの症状が現れます。

