

【リンゴジュースの作り方】手引き

◆準備するもの

リンゴ、ビン、ビタミンC（コンテナ1箱当り1袋程度）

<コンテナ1箱（約18kg）でおよそ「1升ビン8本」又は「1ℓビン15本」出来ます>

◆作り方

1. ビンを洗淨する

ビンを洗い殺菌槽にならべ、水を入れて沸騰してから5分殺菌する。

（【1. 殺菌槽の使い方】P3 参照）

2. リンゴを洗淨する

リンゴを洗い、ツル、おしり、傷んだ部分を専用ナイフで取り除く。

（【2. りんご洗淨機の使い方】P4～5 参照）

洗淨等の下準備を家で済ませてくると、加工所での作業が短時間で終わります。

3. ジューサーにかける

ジューサーでリンゴをおろし、ビタミンCを入れ変色を防ぐ。

（【3. ①大型ジューサーの使い方】 P6～8 参照）

（【3. ②手動ジューサーの使い方】 P9 参照）

4. 搾汁機で搾る

搾り布に入れ、油圧搾汁機で搾る。

（【4. 油圧式搾汁機の使い方】 P10～11 参照）

5. 釜で煮る

搾ったジュースを釜に入れ、85℃まで煮る。

アクを取り除き、こし布でこしてバケツに入れる。

(【5. 釜での煮方】 P12 参照)

6. ビンに詰める

ビンの口から 5~6cm まで詰めて、打栓機で王冠を打栓する。

(【6. ビン詰め器、打栓の使い方】 P13~14 参照)

外気温やジュースとビンの温度差が 20℃以上になるとビンが割れてしまうので十分注意してください。

7. 殺菌する

お湯の中にビンを入れ、80℃で 15 分殺菌する。《完成》

(【7. 殺菌の方法】 P15 参照)

8. かたづけ、精算

使用した道具等の清掃と作業日報等を記入し、精算する。

(【8. かたづけ、精算】 P16 参照)

《施設利用上の注意》

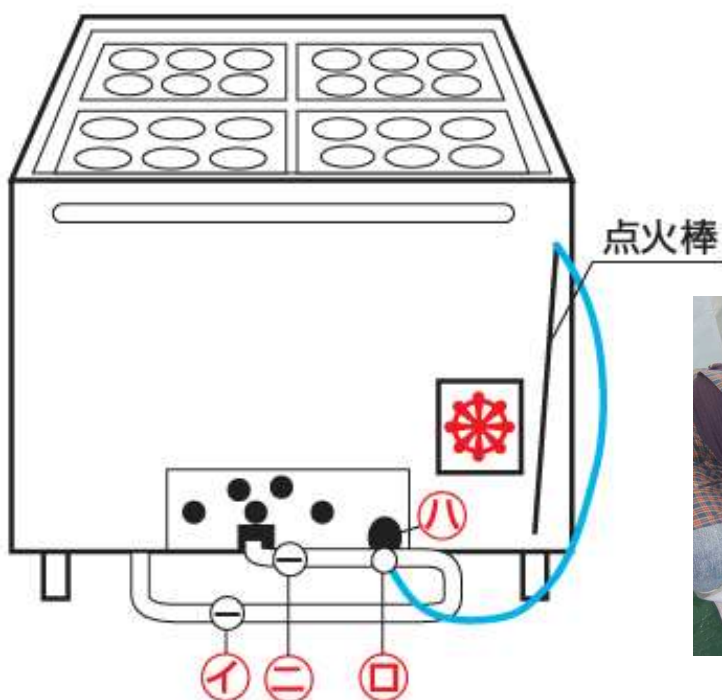
- 汚れたものは排水口が詰まってしまうので、調理室では洗わずに**必ず加工室の流し台**で洗ってください。
- 機械・器具はていねいに使用し、使用後はきれいに清掃**をお願いします。

1. 殺菌槽の使い方

- ① ビンは家でラベルをはぎ、洗ってくる。
- ② 殺菌槽の底に網を置き、水を入れる。

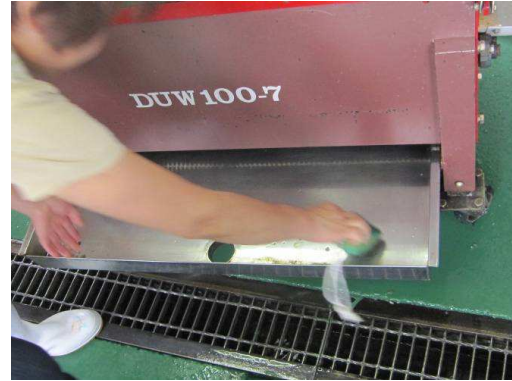
殺菌槽の水は、必ず半分以上溜めてください。

- ③ ビンにぬるま湯を入れてから、殺菌槽へ並べる。
- ④ 殺菌槽にワクを入れ、ビンを並べる。(ワクを使用しなくてもよい)
- ⑤ ガスの元栓をあげる。
- ⑥ 点火棒のコックを開け、火をつける。
- ⑦ 穴からのぞいて、種火のところに火をつける。
- ⑧ ガスの手元のコックを開け、全体に火をつける。
(ガスが多量に出るので注意)
- ⑨ 沸騰してから5分以上殺菌する。

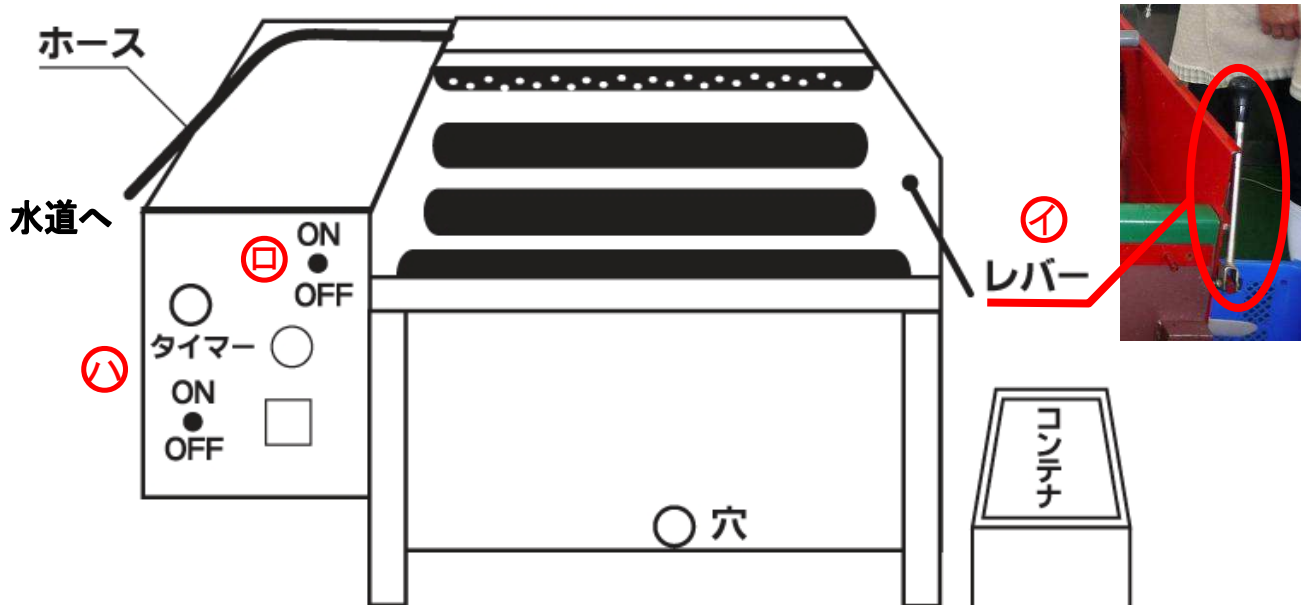


2. リンゴ洗浄機の使い方

① 洗浄機の準備をする。(清掃と水の調整)



中を水洗いし、下の受け皿を清掃してください。
水の量は、ちょうど写真ぐらいの水量に調整し、洗浄してください。



① ② 右のレバーを上立て固定し、取り出し口を締める。

- ㊦ ③ 水を出してスイッチをONにし、
回転させながらリンゴを入れる。

**必ず機械を回転させてから、
リンゴを投入してください。**

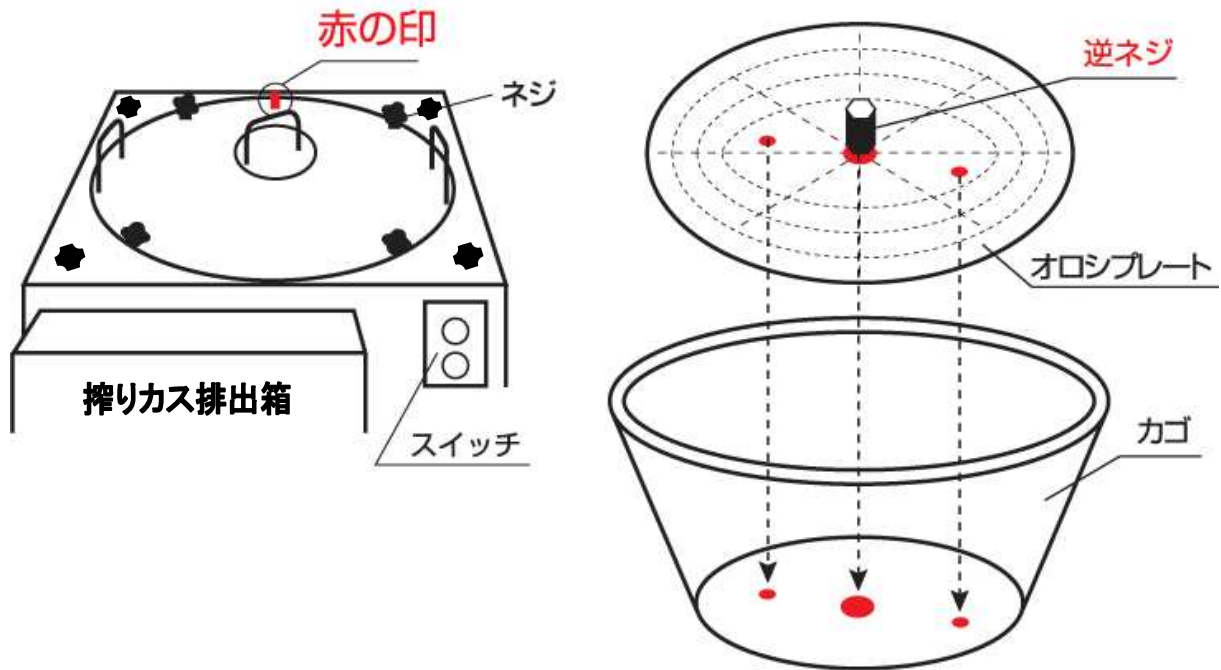


- ㊦ ④ タイマーをセット（1~2分位）し、スイッチをONにする。
㊦ ⑤ 洗浄し終わったら、回転したまま右のレバーを下げ、リンゴを
コンテナに出す。
⑥ 使用後は下の受け皿等を清掃する。（①と同様）
⑦ 洗ったリンゴは下準備（ツル、おしり、傷んだ部分の除去）をする。



**リンゴの下準備は家で済ませ
てくると、加工所での作業
が短時間で終わります。**

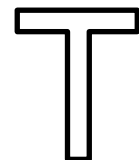
3. ① 大型ジュースーの使い方



① 使用前にジュースーの清掃をする。

ネジをはずし、オロシプレートとカゴを機械から外して水で洗う。

オロシプレートの逆ネジは、専用のネジ回しを使って回し、搾りカスの排出箱も下の扉を開けて洗う。



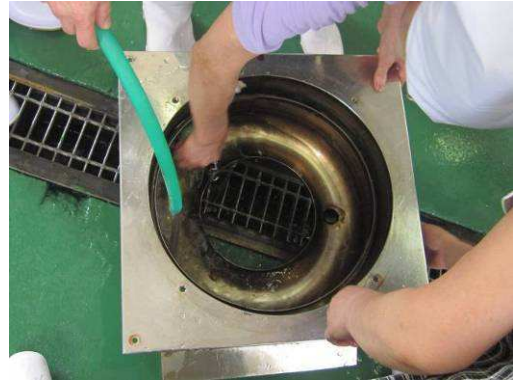
モーターには絶対に水をかけないようにしてください。



外したネジを失くさないように、ザルなどに入れましょう。



機械から外してオロシプレートを洗う



機械から外してカゴを洗う

② ジューサーを組み立てる。

カゴとオロシプレートの穴(3ヶ所)をしっかりと合わせ、オロシプレートの中心にある逆ネジはきつく締める。

天板の赤印の位置が合っていることを確認する。



③ おろす準備をする。

おろしたリンゴの抽出口の下にはバケツを置き、搾りカス排出箱の下には鍋を置く。



ジュースの抽出口を取り付ける



ジュースの抽出口の下にバケツを置く



搾りカス排出箱の下に鍋を取り付ける

- ④ リンゴを1個ずつジューサーでおろす。



リンゴを強く押さないようにする



搾りカスがたまってきたら
排出箱から鍋に取り出す

- ⑤ ビタミンCはコンテナ1箱に対し1袋程度入れる。
⑥ コンテナ3箱程度を処理したら、必ず一旦ネジを外しカゴの清掃を行う。

何箱も続けておろすとカスが詰まり故障の原因になりますので
十分注意してください。

- ⑦ すべてのリンゴを搾り終わったら、最後にきれいに清掃を行う。
(①、②と同様)

搾りカス排出箱の反対側にあるプラスチックの扉も開けてふき
掃除をしてください。

3. ② 手動ジューサーの使い方

- ① リンゴの下準備として芯をとる。
- ② オロシプレート等を外し、きれいに水洗いする。

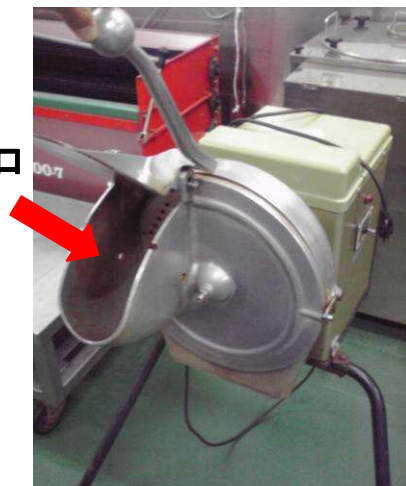


分解して水洗いする

オロシプレートをはめる時は、軸とプレートがかみ合っていることを確認してください。

- ③ オロシプレート等を設置し、おろしたリンゴを入れるために鍋を置く。
- ④ リンゴを投入口へ入れておろす。

リンゴ投入口



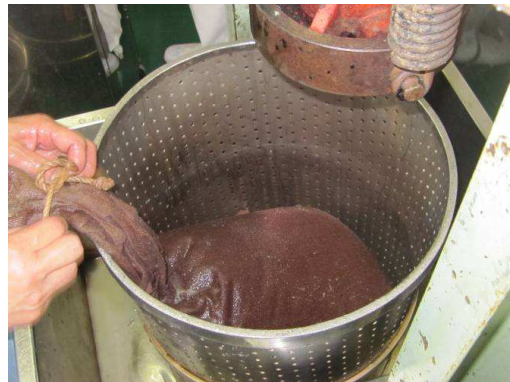
モーターに過大な負担をかけないため、一度にたくさんのリンゴを投入しないで下さい。

- ⑤ すべてのリンゴをおろし終わったら、分解して水洗いをする。
(②と同様)

4. 油圧式搾汁機の使い方

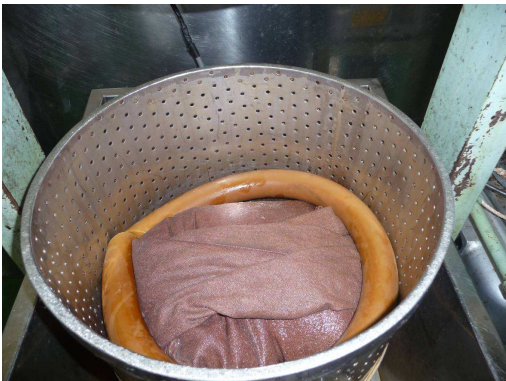
- ① すりおろしたリンゴと搾りカスを搾り袋に入れる。

搾り袋はいっぱい入れず、1/3程度の量にしてください。
袋の数を増やすと効率よく搾ることができます。



- ② 搾り桶に搾り袋を入れ、ゴボウ積み重ねる。

圧力が均等に伝わるようにゴムリングを回りに入れ、押ぶた、枕木を設置する。



多くても搾り桶の半分程の量で搾る



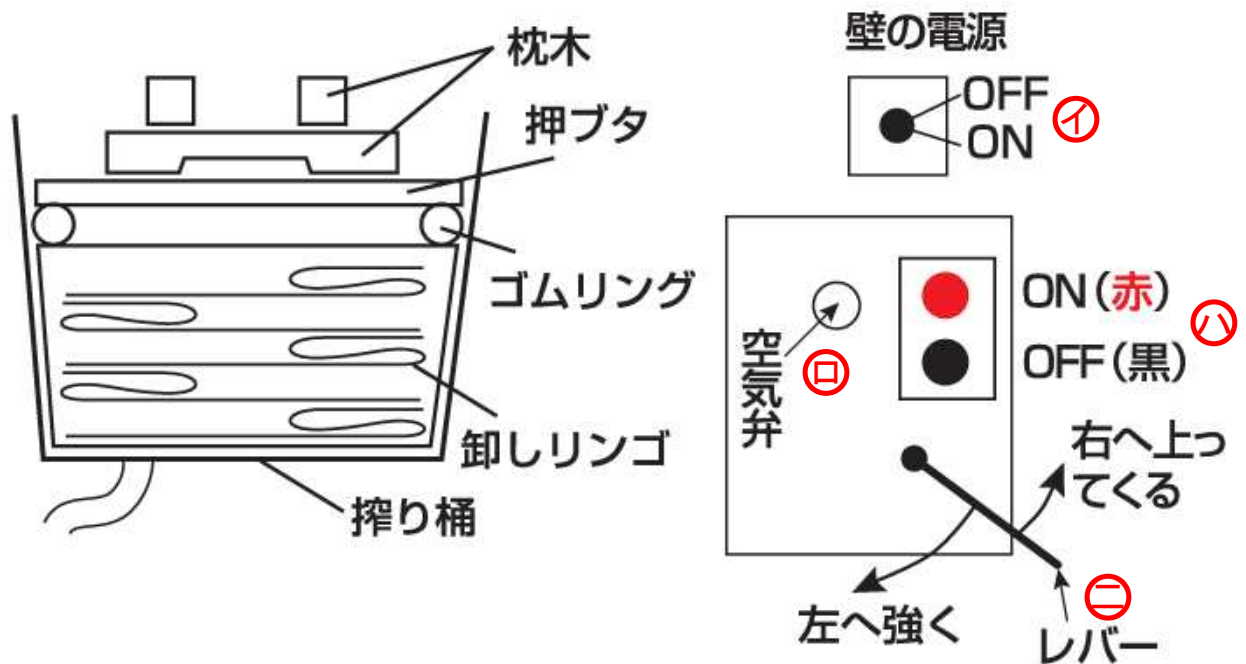
押ぶたの取っ手は手前側にする



押ぶたの上に枕木を設置する



ジャッキとの間があきすぎないように枕木を置き、壁の電源をONにする



- ① ③ 壁の電源をONにする。
- ② ④ 空気弁が少しゆるんでいるか確認する。
- ③ ⑤ 機械のスイッチON（赤）を押す。
- ④ ⑥ 油圧レバーを強く左へ引く。
(ジャッキが下がり、自動的に搾り続ける。)
- ⑤ ⑦ 搾り終わったら、油圧レバーを右に引く。(ジャッキが上がる)
- ⑥ ⑧ ジャッキが上がったら機械のスイッチOFF（黒）を押す。
- ⑦ ⑨ 壁の電源をOFFにする。

5. 釜での煮方

- ① 搾ったジュースを回転釜に入れ、85℃になるまで煮る。



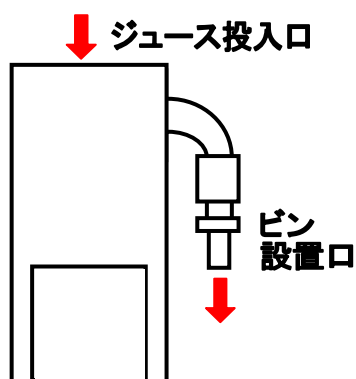
- ② アクをアミで取り除き、バケツにザルをのせこし布でこす。



6. ビン詰め及び打栓機の使い方

1. ビン詰め器を使用する場合

- ① ビン詰め器に水を通して洗う。
ジュース投入口から水を入れビン設置口から水を出す。
ビン設置口から空気を抜いて真空にすることでサイホンの原理により水が出てくる。



- ② ビン詰め器にジュースを投入し、ビン設置口から空気を抜いて、ジュースが出ることを確認する。

- ③ 殺菌槽からビンを取り出す。

熱湯のため注意して作業を行ってください。



水を入れる



空気を抜いて真空にする



- ④ ビンを設置して、ジュースをビンに詰める。



ジュースとビンの温度差が
20℃以上になるとビンが
割れてしまうので十分注意
してください。

- ⑤ ビン詰めが終わったら、打栓機で王冠を打栓する。
王冠を打栓機に設置してからビンを設置して打栓する。



王冠を設置する



打栓する

2. ジョウゴを使用する場合

- ① バケツの中にビンを入れ、ジョウゴを使ってジュースをビンに注ぐ。
② ビンの口から 5~6cm の位置までジュースを入れる。
③ 打栓機を使って打栓する。
(上記⑤ 参照)



7. 殺菌の方法

- ① 殺菌槽を使って殺菌する。（【1. 殺菌槽の使い方】 P3 参照）

ジュースが入ったビンと殺菌槽のお湯の温度差が20℃以上になるとビンが割れてしまうので十分注意してください。

- ② 殺菌槽のお湯の中にビンを入れ、80℃で15分殺菌する。

《完成》

8. かたづけ、精算

- ① 使用した道具等はよく洗う。

特に搾り袋はよく洗って脱水機にかけて干してください。

- ② 最後に農産物加工室の排水溝、排水ます及び外の排水ますの網をきれいに清掃する。



加工室の排水ます
(ますと網の黄色のテープを合わせる)



外の排水ます

- ③ 利用許可申請書と作業日報を記入し、精算する。

利用した機械器具利用料金を計算して記入し、後で振り込んでください。

また、施設にある「ビタミンC、王冠、ビン」を利用した場合も料金を計算し、指定のポストへ入れてください。

(失敗した王冠も計算してください。)