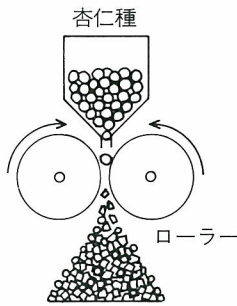


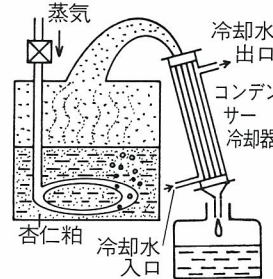
●杏仁水の製造プロセス

①杏仁種破碎／ローラーで破碎する。



杏仁を割らず、カラだけを割るようにローラーのスキ間を調節する。

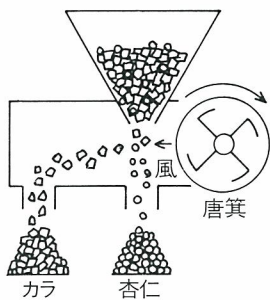
④抽出／杏仁水を採る。



杏仁粕を蒸留機に入れて水を加えて泥状にした後、蒸気を入れて煮沸すると杏仁水の水蒸気が出る。これをコンデンサーにて冷却すると杏仁水が出て来る。

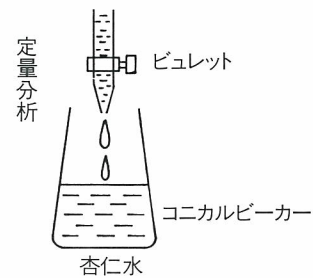
斗瓶／透明な液体が出て来る(杏仁水)

②撰別／杏仁とカラに撰別する。唐箕とうみを使用する。

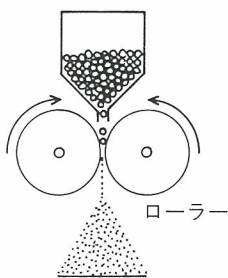


唐箕で風を送ると杏仁は重いのでそのまま落ちるが、カラは吹き飛ばされて次の落とし口へ。

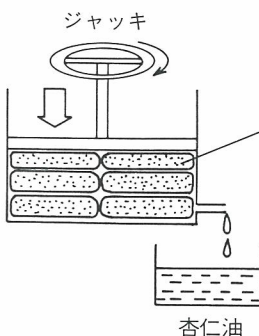
⑤検査／杏仁水をコニカルビーカーに取りビュレットに滴定して分析する。



③搾油／油を搾る。



ローラーで杏仁を平らにつぶす。



つぶしたものを袋に入れ、ジャッキで圧搾して杏仁油を採る。油粕は粉碎して細粉する。

杏仁粕を袋に入れたものをジャッキで搾ると油が出て来る。(油のしぼった粕と杏仁油に分かれる)

油粕は杏仁水の原料とする。

⑥包装・発送／杏仁水の定量分析後、500gずつを茶瓶に上皿天秤にて秤量し小分けする。

ラベル、封カン紙を張り包装紙にて1本ずつ包み、24本宛コモ包みにしてナワでしばり1包とする。

(当時は1本ずつの箱入れは経済的に出来なかった)