

お客様へ新鮮な商品をお届けしたい そのためには自らパッケージまで造る

二次発酵抑制により鮮度保持を図る「本造り製法いずし」の試作開発



「餅は餅屋」という故事がある。何事も、その道のスペシャリストに任せるのが良いという喩えで、人は昔から専門家に対して一目置いていたのだろう。さて、伝統的な手作業で手間ひまを惜しまない「本造り製法」で生産している山下水産の「いずし」。その品質安定並びに発酵抑制などのために、革新的な機械を開発した人がいた。山下水産の山下社長その人である。本来の事業と余りにもかけ離れてはいたが、本造り製法のためには「いずし屋はいずし屋」ではいられなかったようだ。

開発 動機

以前は化粧箱に入れて販売していたいずし。従来は12月だけの生産だったが、最近は9月から翌年2月までの4ヶ月間にかけて行われ、その時期で味にムラがあったようだ。加工食品の中では品質を安定させるのが難しく、解凍後には劣化し、保存していると発酵が進む。生産者としては頭が痛い。「最も美味しい状態のままお客様に届けたい」という思いで、山下社長が取り組んだのは商品の改善ではなく機械の開発。「本造り製法のいずしは今のままで美味しさに決まっている、より鮮度を保つには『パッケージ』の工夫しかない」と考えた。いよいよ「窒素ガス等充填装置を付設した自動式パッキシールマシンの試作が始まる。



実施 内容

検討の末、開発したのが二次発酵を抑えるパッケージ処理。いずしをパック(ガスバリア容器)に詰める工程を全自動化し、その際に窒素ガスを充填。真空状態にした後に包装フィルム(トップフィルム)で密封するもの。つまり、空気中の酸素によるいずしの変化を抑制する包装で、腐敗・発酵を阻止する画期的なシステムだ。数度に渡る窒素ガスの調整により酵母の増殖抑制が計られ、賞味期限の延長及び生産性の向上に寄与することになる。いずしの中でも、熟成する前の段階で調味料による味付けをする「早漬け」が主流にりつつある昨今。伝統の「本造り製法」で仕込んだ味わいは、さらに美味しさを増すことになった。

事業 成果

約1年半の時を経て完成した「窒素ガス等充填装置を付設した自動式パックシールマシン」の導入で「本造り製法いずし」本来の高品質の商品提供が実現する。以前は賞味期限切れや発酵が進み過ぎて食べられないなどのクレームが年間約50件ほどあったが、同機稼働後は0件へと激減。また、解凍後の賞味期限は従来の約5日から約10日に、冷凍状態での保存期間は従来の約90日から約6ヶ月に延長させることが出来た。さらに、これら「ガスバリア容器」、「トップフィルム」、「窒素ガス充填」の3要素を一体化したオリジナルの「フレッシュパック」は実用新案登録済み。もちろん実用新案権者、考案者共に山下社長本人である。

今後の 展望

賞味期限が大幅に延長できたメリットを活かして、今後は取り扱いを見送っていた道外百貨店や催事などでの北海道物産展への出展や関東以南での販売を積極的に展開する構想もある。なるほど、「フレッシュパック」で賞味期限が延びると、いずしの移動距離も延びる訳だ。最後に山下社長へ、機械の開発を専門の業者に依頼しようと思ったことは無いんですかと伺ったが、その答えに、山下水産のすべてが集約されているような気がした。「無いです。機械だけの問題ではなく、いずしの微妙なところは慣れてる人じゃないと心配なんですよね。それに…いずしに関しては業者さんよりプロの私の方が詳しいですから——」。

革新ポイント!

鮮度と美味しさの両方を逃がさない
「本造り製法いずし」の二次発酵抑制を実現。



山下水産オリジナルの「フレッシュパック」なら、パックを開けた時が出来立ての味という塚越事業部長。



いずし以外にも多彩な水産加工品を製造・販売、手作り感覚溢れる豊かな味わいはファンも多い。



次代の手がかかり 代表取締役社長 山下邦雄

最近の日本では、便利さと効率のみを追求するため、伝統的に根付いている食文化が急速に失われて来ているような気がします。一方、海外に目を向けると、日本食は安全で健康にも良いことからブームになっているようです。自分の国の大切な文化である日本食が、なぜか日本では大切にされていないことに矛盾を感じずにはいられません。私たちは大量生産ではなく、吟味した原料をじっくりと仕上げる素材加工を重視し、長年培った技と熱い心意気で昔ながらの食文化を守り続けていきたいと思っています。



株式会社山下水産

代表者名 代表取締役社長 山下邦雄
設立 大正4年
資本金 2,300万円
従業員数 55名
事業内容 いずし、生たきしらす他、
水産加工品の製造・販売
住所 寿都郡寿都町字大磯町75
電話 0136-62-2023 FAX 0136-62-3527
URL <http://www.yamashitasuisan.com/>

