

ブリ・ワラサ加工の自動化設備導入による生産性向上・高付加価値化の実現

概要

ニーズに対応するため、本事業によりフィレ加工設備を導入し、製造工程を自動化することで、商品の生産性向上・品質向上が図られた。

背景・目的

弊社は、青森県南地方にて鮮魚の仲卸業を主な生業としているが、鮮魚出荷は天候によって左右され、従業員は水揚げがある日に出勤、水揚げが無い日には欠勤となり、安定雇用が見込めずにいた。

更に、震災直後は風評被害が著しく、鮮魚出荷に依存した経営では、事業継続が困難となることを危惧していた。

そこで、サバ等の加工を新たな事業として開始した。従来は、東京都中央卸売市場築地や、名古屋中央卸売市場の卸売業者が主要取引先であったが、平成24年から新たに(株)マルイチ産商(本社：長野市)との取引も始め、鮮魚のみならず冷凍魚の受注も請け負ってきた。

今まで同社とは、平成24年に15t、平成25年に80tの取引をしており、年々受注量を伸ばしている。平成26年には、前年の5倍となる400tの冷凍魚等の受注に加え、冷凍ブリ・ワラサを三枚卸しにしたフィレ製造も依頼されているが、弊社ではフィレ加工をする際に必要な設備を有しておらず、加工体制が不十分であった。

そこで、本事業にてフィレ加工設備を導入し、新たに冷凍ブリ・ワラサのフィレ加工を可能とすることで、生産性及び品質向上を図り、競合他社との差別化を目指すこととした。

実施内容

○導入設備

◆スイング式ヘッドカッター

ブリ・ワラサの骨は太く、出刃包丁を使用しての手作業では困難だったが、当設備は安全性にも配慮されており、毎分40尾の処理が可能であることから、生産性が格段に向上した。

◆ブリ三枚卸機

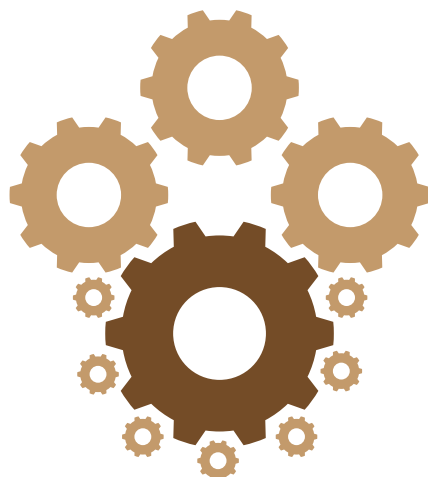
既存設備はサバ専用のため、ブリやワラサに使用することができず、また、手作業では作業員に熟練技術が求められたが、当設備は毎分25～30尾の処理に加え、2～6kgと幅広い魚体に対応可能であるため、生産量が増加し、製品が均一化された。

◆ベルト式真空包装機

当設備は袋詰めされた商品を並べるだけで、鮮度を維持したまま真空・シール・排出の一連作業ができ、また、清掃を容易に行うことができるため、衛生面に優れた商品を製造することが可能となった。



スイング式ヘッドカッター



有限会社マルイチ水産八戸

代表取締役 市沢 紀明
青森県八戸市築港街2-6-1
TEL: 0178-33-5936

企業概要: 生鮮魚介類卸売業
八戸前沖さば等の鮮魚・冷凍販売



ブリ三枚卸機



ベルト式真空包装機

本事業での成果

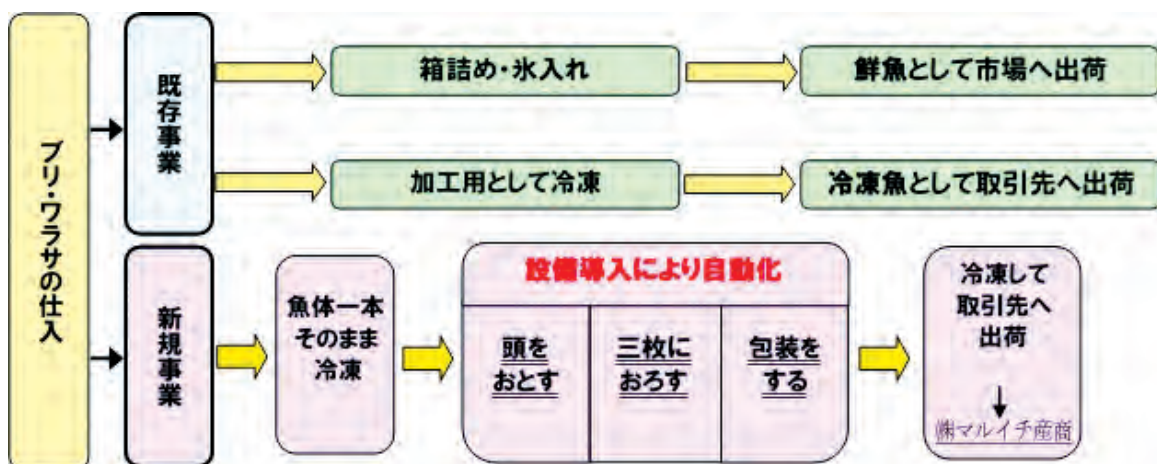
ブリを材料とした試作加工を行った結果、ブリの三枚卸の生産性向上や製品の均一化、真空包装による品質向上が確認され、フィレ加工による冷凍ブリ・ワラサの高付加価値化が可能となった。

今後の展望

近年、八戸漁港では、海洋環境の温暖化によりブリやワラサの水揚げ量が増大しているため、今後はイカ、サバに続く第三の柱（魚種）になる可能性がある。

全国的な消費傾向として、家庭の食料支出における魚介類購入費は減少傾向にあるが、外食や中食等の外食産業での需要は高まっており、また、家庭の消費においては、切り身魚のように調理が容易なものが中心であり、調理の簡便化志向、個食化傾向にあることからフィレ加工品に対する需要は高い。

農産加工品や食肉加工品と比較して、水産加工品の市場規模は大きいことから、今後も安定した市場が確保されるものと推測される。



既存事業と新規事業の比較