

有限会社あづま養魚場

魚体別前処理加工の高度化と品質向上

Outline
概要

魚体別前処理加工の高度化と品質向上のために設備を導入して、群馬の特産品であるニジマス「ギンヒカリ」の頭カット・三枚おろし・皮剥ぎという魚体の前処理加工の品質向上と高度化を図った。



ギンヒカリ

Motivation

動機

当社は昭和46年に東吾妻町で開業した淡水魚養殖業者である。榛名山麓にある箱島湧水を利用してニジマス・ヤマメ・イワナ等を養殖し、伊香保・草津・四万温泉のホテル等へ鮮魚を販売している。

しかし、近年、顧客のホテル等は、経費削減のために専門職の板前の人数を減らし、パート・アルバイトで調理業務を実施している。それ故、高度な調理技術や手間がかかる調理は敬遠される傾向が強くなっており、調理場ではカット・焼き・盛りつけ等に専念できるように、冷凍食品を解凍したり、レンジアップや湯煎するだけで調理ができる業務用半製

品と呼ばれる食材が普及している。

ギンヒカリを調理する際も、状況は同じである。鱗除去・頭除去・三枚下ろし・腹骨すきとり・皮剥ぎといった前処理工程が必要であるが、調理経験の少ないパート・アルバイトでは前処理は困難であり、訓練された板前でないとスピーディーで正確な作業は難しい。ホテルとしては板前の減少により、前処理加工された状態での納品を希望している。

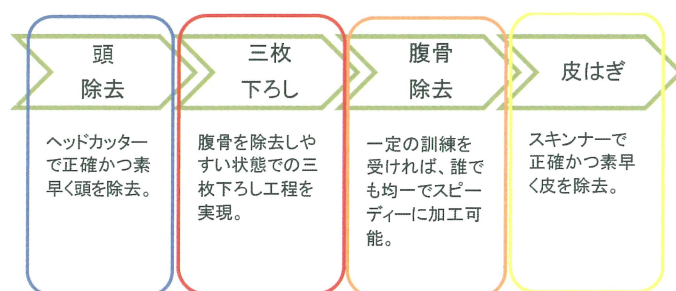
そこで、前処理工程を機械化し、誰でも均一でスピーディーに調理可能な状態にすることを目的に事業を行った。

Contents

内容

鮮魚の前処理工程のうち、頭除去はヘッドカッターで、三枚おろしと腹骨除去は三枚おろし機で、皮はぎはスキンナーで機械化し、調整を重ねてよりスピーディーで高品質な仕上がりを目指した。

同時に、ホテルでは核となる特産品の料理を模索しているため、ホテル向けの業務用半製品に特化した形で、刺身・焼き・フライ等の調理に限られがちな、ギンヒカリの多様な喫食方法も検討した。



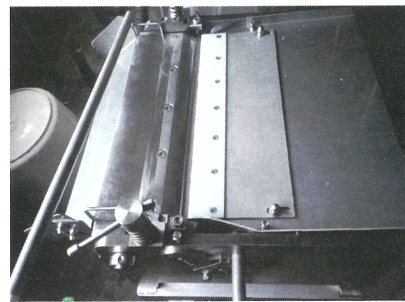
前処理工程の機械化



ヘッドカッター



三枚おろし機



スキナー

Fruits

成 果

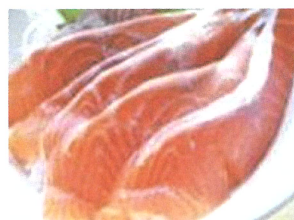
ヘッドカッターを使用した頭除去の加工は、簡便な操作方法で対応することが可能になり、加工時間も熟練の職人が5秒かかるところ、機械化により3秒となった。さらに、職人と機械加工を比較したところ、歩留りの差はほとんど見られずに正確なカットが可能であった。

三枚おろし機を使用した三枚おろしと腹骨除去の加工では、単純に三枚におろすだけであれば機械の操作だけでも可能であった。だが、職人が加工した身の重量と比較すると、歩留りに3.85%の差が発生した。これは、その分だけ身が多く背骨部分についている状況であり、改良の余地があった。そこで、カッターの角度・魚体送りスピード・ガイドの幅を調整し、それぞれ歩留まり率を向上させた。

皮剥ぎ工程では、職人の加工よりもスキナーを使用した方が0.4%の歩留まり向上となった。

これらの成果から、機械加工前処理工程の品質は、熟練の職人と同等な結果を得ることができた。

また、試作開発したギンヒカリ商品「フィレ刺身」「シーチキン」「漬け」「フキ味噌焼き」は、ヒアリングで好評な評価を得られた。今後、顧客の反応を見ながら、定番メニューと新メニューの確立に注力する。



フィレ刺身



シーチキン



漬け



フキ味噌焼き

Outlook

展 望

ターゲットとなる顧客は、群馬県内の温泉旅館やホテルを宿泊する観光客が中心である。食事のメニューは群馬県産の牛肉・豚肉・野菜・山菜を調理・提供しているが、核となる特産品の提供が不十分なために、顧客からは「温泉は素晴らしいが、これといった名産品が少ない」との声が存在する。山

国でありながら海の幸を提供する宿泊施設も多く存在しており、メニュー構成に苦心しているのが現状である。

ギンヒカリの価値を見出したホテル旅館関係者からは、宿泊する顧客へギンヒカリ加工品の提供を要望されている状況である。

Data

事業者名／有限会社あづま養魚場
代表者名／代表取締役 池田 克彦
設立年／昭和 46 年
所在地／群馬県吾妻郡東吾妻町箱島 1002
電話番号／0279-59-3621

URL／fish-azuma.com
資本金額／300 万円
従業員数／10 人
業種／内水面養殖業