

事業計画名 水産物加工品開発施設整備

有限会社快成



プロトンフリーザーと熟成乾燥機等を活用した熟成干物の生産・販売

本事業における成果

- 高付加価値の熟成干物の生産体制を整えることができた
- 商品、材料のストックが可能になり、生産量の調整ができるようになった
- 原価を下げることができた
- 作業員の労働時間が短くなった
- 正社員に昇給を実施した

会社データ

創 業	2004年
代 表	広島 順三
所 在 地	射水市海竜町5-6
TEL/FAX	0766-86-1429
E-mail	kaisei@js-corp.net
資 本 金	300万円
従業員数	26人
取扱製品	食料品加工・販売



1 会社の概要

当社は当初、近畿大学水産研究所で人工孵化し、堀岡養殖漁業協同組合が育成したトラフグを薄造りや鍋用などに商品加工する業務を行っていた。

2011年、大型店舗内などで鮮魚や塩干、寿司、魚を使った惣菜などを販売する有限会社ジェイズコーポレーションが出資することになり、当社は100%子会社としてジェイズコーポレーショングループが販売する天然魚の加工事業に新たに取り組むことになった。

その後は、県内全域の港から商品の材料となる魚介類を仕入れ、シロエビの加工や昆布締めをメインに商品の製造を行ってきた。

2 補助金事業の内容

当社は、地場産の魚介類を一夜干しや天日干しした干物を小規模に製造していた。品質も味もよい干物でも、市場は外国産の原料を使った安価な商品が売れる傾向だった。

こうした状況は地元の漁業者にとってもマイナスである。地元の魚介類に当社が高い付加価値を付けて消費者に届けることができれば、材料となる魚介類を高価格で買い付けられるようになる。高価格でも、県内外の人に喜んで購入してもらえるような商品の開発が求められていた。

そこで目を付けたのが、熟成干物である。熟成干物とは、温風で乾かす熟成乾燥機を使うことで、タンパク質分解酵素の働きを活発にし、旨味の元であるアミノ酸を増加させた干物である。

従来の冷風の乾燥機では、旨味を十分に引き出すことができず、天日干しに比べて味が劣る。一方、天日干しは風味が増すものの、天候に左右されて北陸では安定生産が難しく、衛生上の問題もあった。

この点を解決するのが熟成乾燥機である。製造した熟成干物がおいしさを保ちながら安定的に販売されるには、さらに包装機や冷凍機、ストック場所も必要となる。

そこで本事業では、以下4点の機材を導入した。

1. 熟成乾燥機…温風で乾燥することで酵素を活性化し、旨味を増加させた干物の大量製造が可能
2. 真空包装機…変色や油の酸化、腐敗を防止できる
3. プロトンフリーザー…細胞の破



熟成干物

壊を防ぐことで新鮮な風味のまま冷凍できる

4. 大型冷凍設備…プロトンフリーザーで冷凍した商品を1トン近くストックできる

3 補助金事業の成果

試作は2015年4月から半年ほどかけて行われた。干物は魚の種類や魚体の大きさによって、乾燥時間や熟成具合が異なる。今回の熟成干物には、より富山らしさを出そうと海洋深層水に漬け込むことにしたが、この漬け込み時間も調整が必要。何通りものレシピで、社員がテストを繰り返した。

その結果、水分を比較的多く残して皮はパリッと、身はふっくらとした食感で、身がほんのり赤みがあった干物が完成した。

プロトンフリーザーにより、素材の旨味を残したまま、冷凍・解凍時間が短縮できた。生魚は凍結時間が約4分の3に短縮、干物は通常1時間かかる冷凍時間が20分に短縮した。この影響で作業員の労働時間も短縮した。

冷凍庫を増設したことにより、1トン程度の在庫保管が可能となり、顧客からの要望に素早く対応できるようになった。これまでは外部に依頼していた冷凍庫賃料や輸送費・人件費などを削減でき、原価カットにも役立っている。



熟成乾燥機



プロトンフリーザー

この冷凍庫には干物の在庫だけでなく、プロトン冷凍した原料をストックすることも可能なため、安いときに原料を大量購入してストックし、製造量の調整ができるようになった。

これらの効率化の結果、正社員の賃上げも実施できた。

4 今後の展望

2015年の12月には、ホタルイカ、ノドグロ、アジ、サバ、スルメイカ、フクラギを定番商品として、販売をスタートした。

味や品質への評価は高く、グループ会社の取引先である大手企業数社から販売したいというオファーも受けた。

課題は生産能力である。地場の魚だけで作るため、年間を通じた安定出荷への要望にまだ対応でき

ないのが現状だ。

しかし、さまざまな素材の熟成干物加工をテストしたり、製造工程をより効率化したりと、販路拡大前にやるべきことはまだある。しっかりとしたノウハウを蓄積して生産体制を整えたのちには、広く県内外に積極的に発信したい考えだ。

今後は、熟成干物を焼いてから真空冷凍し、レンジで温めて食べられる惣菜や熟成干物を使った寿司など、さらに手軽に食べられる商品の開発を予定している。

また、大型冷凍設備を使って冷凍すれば、当社の既存商品である鱈の寿司は、風味を保ったまま長距離輸送することが可能になる。販売地域の拡大、百貨店等での販売量増、いずれは海外への輸出も目指したいなど、さらに夢が広がっている。



真空包装機



大型冷凍設備