



食料品製造業

ジャパンキャビア株式会社

代表取締役 坂元 基雄 住所:〒880-0902 宮崎県宮崎市大淀3-5-18 南宮崎駅前ビルE棟2階 TEL:0985-86-8686

主要取扱製品等 キャビア・チョウザメ加工品

「宮崎キャビア1983」のさらなる熟成管理技術の向上及び量産化の実現

事業取組の経緯

宮崎県は1983年に国産キャビアの生産を目指してチョウザメ養殖に着手、平成16年には国内初となるシロチョウザメの完全養殖に成功、平成23年には年間5万尾の稚魚の生産技術を確立した。その高い養殖技術を基に県主導のもと県内各地でチョウザメの養殖が開始され、現在では日本一のチョウザメ養殖尾数を誇っている。

そうした中、チョウザメ養殖を宮崎県の新たな産業として大きく成長させるため、県内のチョウザメ養殖場11社が出資し、キャビアの製造販売を主目的に宮崎キャビア事業協同組合を平成25年4月に設立した。同年11月には「宮崎キャビア1983」のブランド名で念願のキャビア販売を開始した。国産初となる本格熟成キャビア「宮崎キャビア1983」は、発売されると瞬く間に完売し、予約待ちの顧客を抱えるほど好調なスタートを切った。

平成26年度のキャビアの生産量は、初年度に比べると約5倍になったものの、販路も拡大してきたことが

ら生産量が出荷量に追いつかず、品切れとなる期間が数か月間に及んだ。

宮崎キャビアの生産量は、日本国内のキャビア流通量から見ると1%にも満たない量であり、国産キャビアの需要に供給が全く追いついておらず量産化が緊急の課題であった。そこで本事業を活用しキャビア量産化へ向けた取り組みを行うこととした。

事業内容

キャビアの量産化を実現するために、本事業を活用し「インキュベーター」「超音波洗浄機」「電解次亜水生成装置」を導入した。「宮崎キャビア1983」は、国内唯一の本格熟成キャビアであり本格熟成が一番の特徴であるが、その工程が逆にキャビア量産化の一番の障害となっていた。長期間熟成を行うためには厳しい熟成管理技術が必要なだけでなく、キャビアを長期間熟成する設備も生産量に応じて必要となり、「インキュベーター」を導入増設することによって、これまで以上の生産能力を確保する取組を行った。

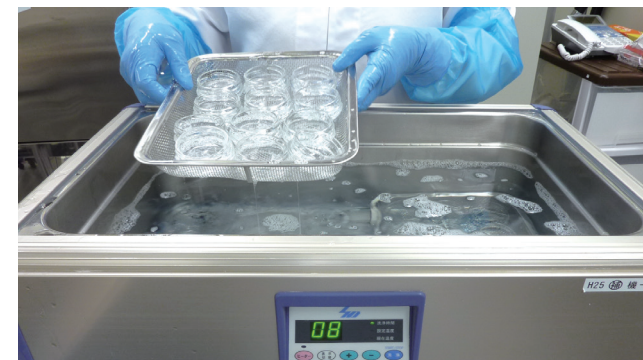
「宮崎キャビア1983」の原材料は、チョウザメの卵とごく少量の岩塩のみであり、海外産キャビアの製造工程で見られる低温殺菌や防腐剤等の添加を一切行っておらず、長期間熟成するには、徹底した衛生管理が必要となるためクリーンルーム内でキャビア製造を行っている。原卵に雑菌等が混入しないようチョウザメ養殖業者から搬入されたチョウザメ魚体を殺菌洗浄する必要がある、安全で強力な殺菌洗浄効果のある電解次亜水を生成するための「電解次亜水生成装置」を導入し衛生管理を徹底した。加えて「超音波洗浄装置」を導入し、製造器具やキャビア瓶等の徹底した洗浄を行うとともに作業時間の短縮など作業工程の効率化も目指した。



電解次亜水生成装置



電解次亜水によるチョウザメ魚体の殺菌洗浄



超音波洗浄機による洗浄

事業の成果

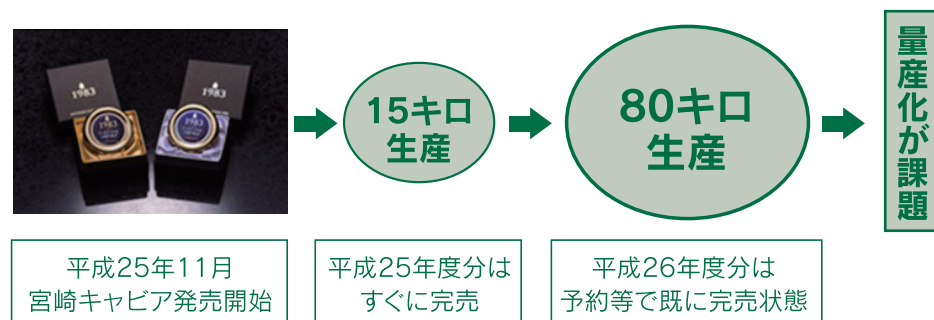
事業に取り組んだ結果、一度に熟成できるキャビア量を増やすことが可能となっただけでなく、同時にキャビア製造工程の効率化が実現し、キャビア製造能力を約3倍に増やすことができた。合わせて品質衛生管理を徹底することによって、これまで以上に質の高い長期熟成が可能となりキャビアの旨みを増すことで多くのお客様から高い評価を得られるようになり販路拡大にも繋がった。



長期熟成キャビア「CRYSTAL」

今後の展望

今後はチョウザメ養殖業者の養殖量と魚種が増えてくることから、更なるキャビアの生産増が予想され、キャビア加工に特化した効率的なキャビア加工場が必要となる。そのため宮崎キャビア事業協同組合からジャパンキャビア株式会社に組織変更を行い、新たなキャビア加工場の建設をスタートさせたところである。新加工場は、国内初となるHACCP認定レベルのキャビア加工場を計画しており、クリーンルーム等最新の加工設備を兼ね備える。国による「キャビア輸出のための施設登録制度」もスタートし海外輸出が可能となったことから、今後は海外輸出も視野にいたれた製品開発と販路拡大を目指している。



宮崎キャビア1983生産量の推移