



丸ごと頭から骨まで食せるレンジアップ商品（いずれも試作研究中）

先進乾燥技術を用いた魚食推進の ための丸干しレンジアップ商品開発

平成25年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

先進乾燥機械を導入して乾燥時間の短縮と乾燥ムラ防止による商品の高品質化を図り、それによって短縮できた時間と空いたスペースを有効利用して魚食推進のため丸ごと頭から食せる丸干しレンジアップ商品の開発に取り組んだ。

具体的には、除湿能力が高く、適温適湿を自動コントロールしつつ大風量の特製ファンで乾燥させる最新型機械を導入。従来丸干しの上乾燥は3～7日掛かっていたのだが、2.5～5日で色艶の良い商品に仕上げる事ができた。

試作品の開発にはその商品を用い、上乾燥後の工程を様々な機械等を使用して試作した結果、丸ごと頭から食せるレンジアップ商品への道筋が見えてきた。

パッケージデザインについては専門家派遣にて1級コーディネーターのサポートを受け方向性が示されたが、あとは細部について検討・改善を必要とする。



乾燥機械・大風量特製ファン



乾燥ムラのない色艶の良い上乾燥商品



技術開発や課題解決への取り組み

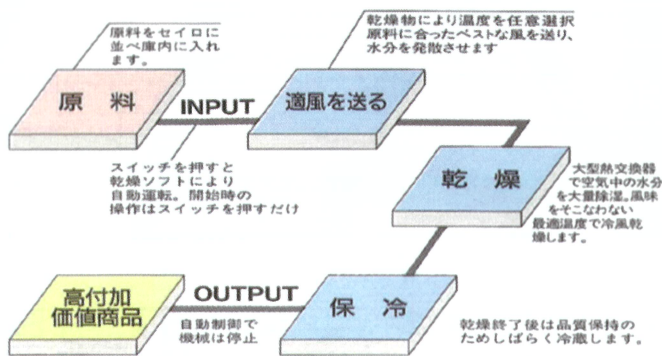
衛生的で高品質の上乾丸干しを製造するためには、短時間の内に乾燥させる必要がある。当社では原料魚のサイズや脂の乗り具合等に合わせて、製品の仕上がりが最適になるよう工夫し、色艶の良い上乾の丸干しを主体に製造してきた。しかし、乾燥ムラの発生を回避するために乾燥棚を少なくして昼夜問わず手作業で繰り返し向きを変え調整を行っていたため、効率化が課題となっていた。

先進乾燥機の導入と冷風機取扱業者からの技術指導によりムラなく庫内を乾燥できるようになったため、夜間の入れ替え作業も無くなった。また少しでも魚の臭みが軽減されるように鹿児島産竹炭を乾燥庫内に設置した。



鹿児島産竹炭使用

■信頼の冷風乾燥システム概要



冷風乾燥システム概要

事業者 有限会社 かねしょう水産

代表者 代表取締役 尻無濱 太志

設立年月 昭和59年12月

所在地 〒899-1741
阿久根市大川304-1
TEL: 0996-74-0036
FAX: 0996-74-1578
E-mail: kaneshou@po2.synapse.ne.jp

事業区分 ものづくり技術

資本金額 300万円

従業員数 8人

業 種 食料品製造業

有限会社 かねしょう水産 の



代表取締役
尻無濱 太志



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

近年は魚離れが顕著であり、将来にわたり水産物の消費量が減少することが懸念されている。後片付けや生ごみ処理が面倒くさいという考えから、魚は栄養素が豊富に含まれていると分かっているにもかかわらず敬遠されがちである。

そこで調理や後処理の手間を省き魚の栄養をしっかりと摂取できるような、丸ごと頭から食せる丸干しレンジアップ商品の開発に着手した。

今後の取り組みは？

今後は、既存製品分野における年間の生産量アップを目指すと共に、新分野においては試作品に付加価値をつけて商品化し、少なくとも5年以内には百貨店などを中心に市場進出を果たしたい。

将来を見据えながら今後需要が高まると見込まれる味のバリエーションの研究を進め、どの食卓にも並ぶ定番商品となるよう取り組みを進める。