



地元地域資源のハモを使った 新たな冷凍食品の開発と販売事業

平成25年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

ハモは、家庭では骨切りが難しく、京阪神の料亭等で主に提供されるため、高級魚と呼ばれている。しかし、志布志では年間を通してハモの漁獲があるが、旬の6月から7月でも浜値は決して高くなく、産卵後の脂がのったもう一つの旬には、さらに浜値が下がる。そこで鮮魚卸の強みを活かして浜値が低い時期のハモを大量仕入れし、日持ちがする独自の骨切と保存製法を実施して、惣菜をはじめとした新たな冷凍食品の開発に取り組んだ。

ハモの骨切りは、これまでの手切りでは完全凍結しないとできなかったが、骨切り機ではチルドの状態での骨切りが可能となった。そのため、完全凍結までの時間が節約できるだけでなく、解凍によるドリップ（うまみ成分を含んだ水分）が減り、ハモの旨みと品質保持ができるようになった。また、大小の形状になっている多様なハモを切幅自由にさばけるようになり、多様な鮮度の高い冷凍食品加工食品開発が可能となった。



ハモ天丼



導入した骨切機



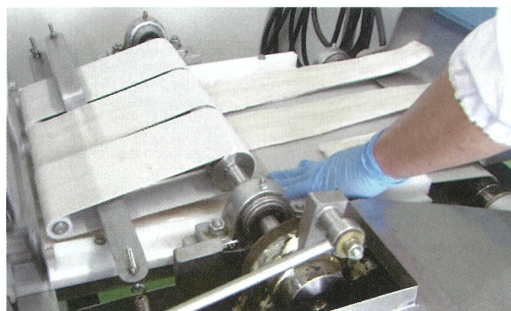
技術開発や課題解決への取り組み

ハモの「手切り」には次の課題があった。

- ・熟練の技が必要
- ・骨切に時間がかかるだけでなく、腕にかなりの負担がかかるため数がこなせない
- ・凍った状態でなければ、綺麗な切り口にならず、また食感も悪い
- ・骨切後に解凍した際、ドリップが出て旨味も流れてしまう

これらの課題解消のため骨切り機を導入した結果、全て解消することができ、以下のような効果も得られた。

- ・骨切に係るマンパワーを他業務に注ぐことが出来るようになった
- ・ハモ加工に人件費を取られないため、消費者に高級魚と言われるハモを安価で提供することが出来る



骨切機での処理



「天然ハモ」のフィレ

事業者	有限会社 丸八水産
代表者	代表取締役 大王 光子
設立年月	昭和57年6月
所在地等	〒899-7103 志布志市志布志町志布志1丁目23-2 TEL: 099-472-1514 FAX: 099-472-0945 E-mail: maruhati@rondo.ocn.ne.jp https://iimo.jp/?s=1642
事業区分	ものづくり技術
資本金額	300万円
従業員数	25人
業種	水産卸売加工業

有限会社 丸八水産 の

生魂

代表取締役
大王 光子



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

既存事業では、地元で獲れた鮮魚を惣菜加工して、地域スーパー等小売店を始め、病院食や学校給食の納入を行っているが、収益性がさほど高くあいたため、新たな収益源の確保が急務であった。そこに長年の取引関係からハモの骨切り商品の注文が相次ぎ、「作れば売れる」という環境ができつつあるため、これを機に骨切り機の導入と新製品開発に取り組み、売上高向上を図った。

今後の取り組みは？

骨切り機の導入で生産効率が上がり、業務用の引き合いに対応可能となり県内外のスーパー、ホテルからも既に引き合いがあるため、順調に行けば確実に売上が確保できる。

また、これまで工場ラインが1次加工中心であり、それ以降のビジネスチャンス逃している事実があるため、今後は2次加工までの一貫生産を行い、さらに、ハモの専用工場建設を目指してブランドアップを図って行きたい。