

陸奥湾産ホタテの未利用部位を活用した商品の生産性向上及び新市場開拓



原材料の加工工程の一部を手作業から機械による自動化を図り、また、包装においても、従来の化粧箱から窒素ガス充填アルミフィルムでの包装へと変更することで、陳列選択の拡大と品質管理を向上させた量産体制を構築した。

背景・目的

弊社は、養殖ホタテの水揚げ日本一である平内町にて、ホタテ・ナマコの食品加工業を行っており、主に活ホタテやボイルホタテ等の一次加工をしてきたが、近年は、これまで廃棄処分されていたホタテのヒモを有効活用した加工食品「カリポリ貝ひも」を開発し、観光土産品として販売をしている。

今後、本製品の販路拡大を図るために一般消費者までターゲットを広げ、スーパーやコンビニ等での販売を計画しているが、これまでの観光土産品では、価格帯を多少高く設定しても非日常的な購買であるために市場に受けいられていたものの、一般消費者向けとした場合では、購買の選択要素として価格は非常に重要である。よって、コスト削減が必須であり、併せて量産体制も構築しなければならなかった。

そこで、本事業では上記課題を解決するため、原材料の加工工程の一部を手作業から機械による自動化を図り、また、包装においても、従来の化粧箱から窒素ガス充填アルミフィルムでの包装へと変更することで、陳列選択の拡大と品質管理を向上させた量産体制を構築することとした。

◇代表者 代表取締役 荒川 幸一

◇従業員数 26名

◇資本金 300万円

◇創立 平成14年11月19日

◇所在地 〒039-3343

青森県東津軽郡平内町狩場沢字堀差61-11

◇電話番号 017-757-2652

◇FAX番号 017-757-2655

◇E-mail hs.araka@vega.ocn.ne.jp

◇URL http://arakousuisan.com/

◇事業内容等

ホタテ養殖から加工・販売までの一貫体制を行っております。他にはないオリジナル商品を「産地加工」でおいしさそのままでご提供いたします。

【主要製品】ボイルホタテ、塩蔵ナマコ、ホタテ加工品他

実施内容

<導入設備>

○連続フライヤー

簡単に温度や揚げ時間、コンベア速度をコントロール可能であり、大量に揚げることができる。また、自動カス取り装置も装備されており、品質の向上や省力化に寄与する。

○真空脱気ガス充填ロータリーヒートシール機

真空脱気とガス充填が一台で可能なため、シール機本体のノズルに袋を差し込むだけで複数工程を行え、更なる生産効率アップが実現できる。

○ホタテヒモ取り機、ホタテワタ取り機

手間をかけずウロや卵を除去し、ヒモを取ることができる。また、ワタ取り機と連結することにより、ヒモに付着しているワタの除去も可能である。

○除湿機

安定した条件で乾燥が行え、品質維持に効果を発揮できる。高機能で省エネ対応であり、室外機の騒音も配慮されており、火気・薬品を一切使用せず、電気式ヒートポンプで除湿・乾燥が可能である。

成果

原料の加工量においてはホタテヒモ取り機及びホタテワタ取り機の導入により、従来の3倍以上となり、また、乾燥工程においては除湿機の導入により、天候等に左右されずに安定的に行えるようになった。

揚げ工程・包装工程においても、従来では油切りに2日かかっていたが、連動フライヤー及び真空脱気ガス充填ロータリーヒートシール機の導入により、即日中に包装工程まで行えるようになった。

これらによって、生産性の向上を果たし、揚げたての風味を保った製品の量産体制が構築されたことから、本事業の目的は達成された。

今後の課題としては、ホタテの成貝（2～3年生育）より小ぶりな新貝（1年半生育）への対応が挙げられる。新貝は柔らかいことから、機械を使用するとヒモが切れてしまうことがある。冷害やエサとなるプランクトン不足の影響によりホタテの生育が悪い年の際は、小ぶりな貝が混入してくるため、対応策を講じる必要がある。

今後の展望

ホタテのヒモに味を付けて揚げた本商品は、スナック菓子とおつまみの要素を持ち、ホタテの旨味を手軽に楽しめる。

一般消費者向け商品については、コスト削減を検討し、改良をしていく。販売先としては、県内のスーパーやコンビニを対象に商談を行い、弊社のブランド化を図っていく。

今後も販路拡大を図るため、商談会等に積極的に参加し、県内から県外、更に都心部への進出を目指す。

