

No. 14 村松食品工業株式会社

[事業実施テーマ]

水揚げ後のしらすを生のまま炊いて作る佃煮 「生しらすのくぎ煮」の量産体制構築

企業紹介



商品ラインナップ

おいしく安全な食品製造ノウハウ

当社は、平成11年現代表取締役自らが理想とする佃煮を製造するために設立。佃煮製造業者の営業担当者として活動した中から得たお客様のニーズを実現するために、関西、中部、関東地区に至る消費者の味、商品の色合い等の好みを把握している。このため、対象とする販売地域に応じた美味しい佃煮を製造するノウハウが当社に蓄積されている。素材や原料については代表取締役の目利きにより吟味し、放冷装置により短時間で冷却し、おいしい佃煮ができる製造ラインとなっている。

また、原材料受け入れ、保管、計量等準備、製造(炊きあげ)、放冷、計量・袋詰め、出荷の各工程の部屋が独立しており、壁・天井は洗浄可能な仕様とするなど、清潔な製造工程を保有し、毎日の清掃を徹底し清潔さを維持している。

一般的には1日のうち段取り替えを行うことが少ない業界であるが、工場長以下、社員への研究と教育を徹底しているため、半日程度ごとの製造製品変更に伴う段取り替えに対し、柔軟に対応できる体制が確立されている。

取り組みの経緯



以前のガス釜での製造風景

新商品開発への挑戦

当社は、これまで培った技術を基礎として、企画段階から地元静岡市清水区に拠点を置く食品企画商社と連携し、新規事業である「生しらすのくぎ煮」を開発した。

これは、前浜の漁港で早朝に水揚げされたしらすを生の状態のまま、その日のうちに炊き、醤油や砂糖などで味付けして作る佃煮である。「くぎ煮」という名前は、佃煮にしたしらすの形状が、ちょうど錆びて折れ曲がった「釘」のように見えることに由来する。一度干した原料(ちりめん干し)を炊いて作る一般的なしらすの佃煮に対し、生の状態の原料(生しらす)を炊いて作る本製品は、「口の中でホロリ、ハパリと身がほぐれるやわらかな食感」が最大の特長である。また、水揚げしてすぐの鮮度の良い状態でなければ炊けないため、漁港直下ならではの鮮度の良さを訴求できる。

原材料となる稚魚を生のまま炊いて作る佃煮には、淡路島等の名産品として知られる「いかなご(こうなご)のくぎ煮」があるが、しらすを生のまま炊いて作った佃煮はこれまでに無く、本製品の新規性は高い。

[会社概要]

- 代表者名/代表取締役 村松隆之
- 所在地/〒424-0204 静岡市清水区興津中町 787
- 取材地/同所在地
- 設立年月/平成11年
- 資本金/10,000,000円
- TEL/054-369-5415
- URL/http://okitsugawa.co.jp/

取り組みの内容



補助事業で導入した蒸気釜

新規設備の導入で量産体制を確立

しらすは鮮度の劣化が激しいことから、漁直後に佃煮作りに着手する必要がある。遅くとも午前中に炊き込みを完成させる必要性がある。当社が保有するガス釜は6台であり、午前中に3回転が限界であった。このガス釜設備では、1日当たりの製造量が約300kgであり、しらす漁が年間約100日(実働50日と仮定)とすると、年間製造量はわずか15t程度となる。

また、しらすの漁獲量は、日によって、港によっても大きく異なるため、漁獲量の多い日にも対応できる生産体制を構築することが、製品の安定供給を実現には不可欠である。一度製造してしまえば冷凍保存が可能であるため、このような製造機会を逸しないことが必要である。上記の課題を解決するために、しらす炊き込みに必要な新たな設備を検討し、生産性や熱効率を加味した結果、これまでのガス釜でなく、蒸気釜8基を導入し、最適な「生しらすのくぎ煮」の製造工程の開発を行った。

結果



地元素材を活かした「生しらすのくぎ煮」

より多くのお客様に喜んでいただく オリジナル商品の提供

今回の補助事業で導入した蒸気釜は、従来のガス釜と比較して、熱効率が良いために、炊き時間は従来より約2/3と短縮され、1日当たりの製造量が約500kgとなった。

なおかつ、炊き時間の短縮によって、生しらすへの熱がかかる時間も短縮され、より柔らかい食感を実現することができ、品質の向上及び生産効率の向上を図ることができた。

また、これまでのガス釜は、直火で釜底部を熱しているため熱ムラが生じ、底部では焦げを生じることがあったが、蒸気釜では、材料への加熱温度がガス釜に比べて低く、焦げ付きが極めて少ない加工が可能となり、製品の品質向上と安定を実現することができただけでなく、焦げ付きの減少に伴い、製品歩留まり率が向上した。

なお、加工室の気温はガス釜に比べて低くなり、工場内の空調負荷も低減し、作業環境面においても改善が見られ、作業にとってもより働きやすくなった。

今後は、「生しらすのくぎ煮」の量産体制も整ったため、土産物向けだけでなく、スーパーなどへも販路を拡大し、消費者に喜ばれる商品を提供していく。

