



社屋外観

徳島県産「しらす」の商圈拡大を目指した 品質向上のための異物除去ラインの構築



実施した事業の概要と成果

「しらす製品」の品質向上による商圈拡大、および作業性の向上を図るために、異物除去を効率的に行い、自動計量・箱詰めができるオリジナルユニットライン設備を導入した。

「しらす」は水揚げされると直ちに釜茹でされ、冷凍・保存される。商品として出荷するときは解凍した後、水分調整のための炊き上げが行われ、箱詰め・出荷される。

「しらす」が捕獲されるとき一緒に混入する小エビや子タコは、釜茹で時などの工程で除去できないために異物となって残留し、品質を低下させる。

本設備導入により、商品を傷つけることなく異物除去が可能となり、生産量も時間当たり100kgに増加した。



異物除去をする前の「しらす」



異物除去をした後の「しらす」



製品開発や課題解決の具体的取組み

極めて小さい異物まで除去できる体制やLED照射による雑菌の処理体制を築き、かつ計量と箱詰めできるラインの構築を目指した。

異物除去後の「しらす」は除去前のものと比較して格段に美味しそうに見える。異物の色が全体のイメージを損なっており、商品価値を下げていた。異物を手作業で取り除くことは「しらす」に傷をつけてしまうため実行できずにいたが、本設備導入により、傷をつけずに異物除去ができるようになった。

本設備による小エビ等の異物をエアで吸引する方法は、作業者の負担を軽減し、また生産性が極めて高くなるとともに、生産量の予測ができるようになった。

試作品に対する客先の評価も高く、1Kgあたりの販売価格が現状の約1.5倍になり、取引量も現状の約4倍に増加する見込みである。

LED照射による雑菌の処理体制の構築は、開発に時間を要するため、引き続きの検討とする。



導入設備：選別機・箱詰め計量オリジナルユニットライン

事業者	株式会社高橋海産
代表者	代表取締役 高橋 義明
設立年月	昭和62年2月
所在地等	〒773-0021 徳島県小松島市赤石町5-70 TEL：0885-37-1047 FAX：0885-37-0395
事業区分	革新的サービス
資本金額	1,200万円
従業員数	11人
業種	各種商品卸売業

株式会社高橋海産 の

代表取締役

高橋 義明

本事業取組みへのきっかけと目的

「しらす」製品の需要が高まる一方で、競争が激しく品質が問われるようになってきた。付加価値の高い製品として市場に提供していかなければ事業の継続・発展は難しい。製品品質の向上を図るために、現状製品に混入しているタコ、エビ等の異物を除去できる生産ラインの構築を行った。

今後の展望と活動予定

本事業で当初取り組む計画であった「雑菌処理」については、現在大学（工学部、医学部）とLEDメーカー、機械メーカーで共同研究中で、当社の設備でテスト予定である。近い将来の実用化を目指す。