

食材としての水産未利用資源を活用した加工品の品質向上及び生産性向上

イケダ食品 株式会社

設備投資

事業者の概要

企業名	イケダ食品 株式会社	業種	食料品製造業
代表者名	代表取締役 亀井 創太郎	T E L	096-227-2222
設立	昭和38年3月	F A X	096-227-1240
住所	熊本市南区護藤町861番地8	U R L	http://ikeshoku.co.jp/company/
資本金	1,050万円	E - m a i l	fujiyoshi@ikeshoku.co.jp
従業員数	60人	担当者名	藤好 飛鳥

事業内容・経緯

当社は業務用の佃煮、寿司具材、惣菜、市販用の乾物などの商品開発・製造を行っており、スーパーや弁当店、おせちメーカーなどへの卸販売のほか、通信販売も行っている。また、「九州のごちそうを全国の食卓へ」をコンセプトに九州産の素材を模索していたが、それまで、ゴボウやコンブ、削り節、キクラゲ等を主に使用した佃煮製品が多く、水産加工品の取り扱いが少なかったため、販路開拓の一環として水産資源を使った商品開発を検討。通常は肥料にされるか廃棄される未利用資源である魚の臓物に着目し、鹿児島県東町漁協の協力を得てブリの白子（精巢）をはじめとした魚の内蔵を使った商品開発に着手した。白子は水分が多く崩れやすいため、調理工程間の移動をなくし、また、焦げ付きの発生を抑える目的でのづくり補助金を活用して真空ニードラー釜を導入し、課題解決を図った。

事業の成果

素材として選んだ白子等の内蔵素材は水分が80%と高く、歩留まりが悪いというのが課題だったが、今回導入した真空ニードラー釜は釜内を真空にすることで沸点が下がるため、焦げ付きの発生を抑えることができるほか、冷却機能が付いていることから加熱と冷却工程を同じ釜で行うことができるため、白子の形を極力崩さない加工が可能となり、加工時間の短縮や歩留まりも導入以前に比べて向上した。一方、釜内を真空にして沸点を下げて調理をすると加熱時間が短くなるため、調味液が浸透しないという課題も発生したが、従来の加工と組み合わせることで解決した。生産能力の面でも、それまで保有していたニードラー釜の稼働率が8割近くあり、新商品を量産化する場合はラインを増設する必要があったが、今回の真空ニードラー釜を導入したことにより、増産が可能となった。

今後の展望

今回の事業に取り組んだ結果、おせち料理用の業務用食材「ブリ白子時雨煮」として、商品化することができた。真空ニードラー釜を使って獲得することができたノウハウを活用して他の水産物に平行展開していきたいと考えており、カツオの腹側の身やブリの心臓を使った商品にも挑戦しているなど、水産加工品のラインナップは増えている。水産物由来の食品はヘルシーであり、健康志向の顧客のニーズが期待される。主な顧客は割烹、居酒屋、ホテル旅館等の外食産業及びおせちメーカーへの卸販売がほとんどであり、一部通信販売での販売も検討している。将来的には養殖魚の水産資源の完全リサイクル化を目指し、牛や豚のホルモンのように魚のホルモン市場の創造をできればと考えている。また、新規顧客への展開や商圏拡大を図り、九州産養殖魚ブランドの知名度向上にもつなげたい。



▲水産未利用資源としてブリの白子を使った商品を開発



▲今回導入した冷却機能付き真空ニードラー釜



▲「ブリ白子時雨煮」はおせちメーカー向けの業務用商品として発売



▲水産加工品のラインナップが増えた。写真は鰯（かつお）そぼろ