

立秋水産株式会社

焼津式乾燥機導入による焙乾工程の変革と旨味成分の改善について

「鯖節」は、そばつゆ・ラーメンスープ等の出汁として注目を集めており、需要が拡大している。現在、焙乾工程で使用している乾燥機に「乾燥ムラ」があり、旨味成分をしっかりと「鯖節」に閉じ込める事ができない。焼津式乾燥機を導入することにより課題を解決し、旨味・風味の優れた高品質鯖節を製造する。



丸さば節

事業のきっかけや目的

当社は現在、「炊き納屋式」と呼ばれる乾燥施設を保有し、メインに焙乾工程で使用しているが、火を炊く原料である薪の炊き口が下部へセットされており（直火炊き形式）、「乾燥ムラ」が発生している。「二連式焼津式乾燥機」を導入することにより、乾燥ムラの発生を防ぎ、旨味成分を閉じ込めた鯖節を製造する。

事業の取り組み内容と成果

「二連式焼津式乾燥機」は、風洞実験や熱効率等を精査し、煙道の大きさ、送風ファンの回転数、斜板の改良を行い、節にまんべんなく火が行き渡る仕様となっている。ムラなく火入れを行うことにより、外に逃げていた風味・旨味が節内部に凝縮され、高品質な節の製造が可能となった。製造現場の「焙乾工程」の火入れの調整も可能となり、品質向上に寄与する。

事業化に向けての今後の取り組み

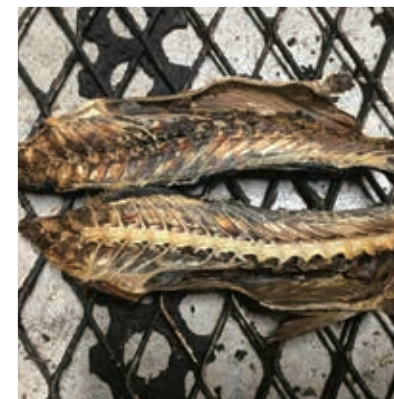
日本の食文化は地域ごとに違いがある。節は鯉節・鯖節・宗田節・ウルメ節・煮干など種類が豊富で、北海道・東北・関東・関西・九州・沖縄のそれぞれで使い方も様々である。安定した製品の製造環境が整ったことにより、日本のダシを支える一助となる。



二連式焼津式乾燥機



乾燥機内部



鯖節完成品

地域に根差して伸びゆく

首都圏を中心とする、蕎麦屋さんや全国各地のダシの原料として重宝されている鯖節を作り続けて40余年、さらなる進化を求めて邁進します。

企業 DATA

昭和22年に枕崎で創業。鯉本枯節を製造。現社長が東京・日本橋に修行に出た際に、「薩摩さば節」が高値取引されていることに衝撃を受ける。修行を終えて帰郷すると、鯖節製造を開始。昭和49年に法人化し、有限会社立秋商店を設立。平成2年に立秋水産株式会社に改組した。



企業外観

事業者	立秋水産株式会社
代表者	代表取締役 立石 健蔵
設立年月日	昭和49年4月
所在地等	(本社・工場) 〒898-0048 枕崎市火之神町378 TEL 0993-72-6141 FAX 0993-73-2251
資本金額	1,000万円
従業員	26名
業種	食料品製造業