

イカ自動カット機を利用した 高付加価値製品の開発



鮮度低下防止や生産効率の向上を図るため、イカの耳・胴体・足を自動で切り離すことが可能な設備を導入した。

背景・目的

弊社は創業以来、地元八戸港で水揚げされた生鮮魚介類を活用した水産加工製品の製造販売を行っている。

取扱魚種はイカ製品50%、鯖製品30%、サケその他製品20%となっている。特に、イカ製品には強みを持っており、イカの一夜干し・イカの刺身を主力製品として、全国各地の業者に販売しているほか、原料としてイカの加工業者にも出荷している。

イカは体の構造が複雑でデリケートな生き物であり、鮮度低下が非常に早いため、可能な限り人の手を介さずに素早く処理を行うことが求められる。特に、刺身用のイカに関しては鮮度が非常に重要視されており、人の手に触れている時間が長いとイカの鮮度と味が急速に落ちてしまうほか、衛生面でも細菌の繁殖が進んでしまうため、リスクが高まる。

弊社においては、一次加工の耳・胴体・足の3つに切り離す作業を、7名の熟練従業員にて手作業で行っていたため、非常に時間を要していた状況であった。

そこで本事業にて、イカの耳・胴体・足の3つに切り分けることができるイカセパレーターを導入することで、衛生面の改善、作業効率の向上を図ることとした。

企業概要

三富産業株式会社

◇代表者 代表取締役 安井 良二

◇従業員数 68名

◇資本金 1,000万円

◇創立 平成16年6月

◇所在地 〒031-0816

青森県八戸市新井田西三丁目1番11号

◇電話番号 0178-25-0053

◇FAX番号 0178-25-0053

◇E-mail soumu@e-santomi.co.jp

◇事業内容等

弊社の主要取扱魚種は、イカとサバです。イカは、北海道から三陸水揚げされるスルメイカです。サバは、ブランドサバで有名な八戸前沖さばも扱っています。製品は、いか一夜干しの他にホッケやキンキンなどの一夜干し・刺身いか・つば抜きいか・シメサバなども製造しています。

実施内容

○導入設備

◇イカセパレーター

原料のイカを加工処理する機械で、自動でイカの耳・胴体・足を切り離すことができ、人の手に触れる工程を大幅に削減することで、製品品質管理上の鮮度の維持・細菌増殖の低減が可能になる。また、排出コンベアと整形コンベアを組み合わせることにより、作業効率の向上が見込め、生産量の向上と作業負担を抑えることが可能になる。



成果

設備導入によって生産量が2.5倍となり、生産能力が大幅に向上した。作業を行う従業員も7名から1名で対応可能となり、他6名の従業員を別の繁忙な部署へ配置することで、労働環境の平準化が図られる。

製品品質・衛生面においても作業内容が大幅に短縮され、鮮度維持・細菌の人的2次汚染防止と増殖防止が可能となった。

今後の展望

本事業によるイカ加工の量産化により衛生面の向上も可能となり、コストも抑えられ販路拡大が期待できる。

大手企業と取引をしている業者の中には、HACCPの認定を取得して衛生管理を徹底している業者も増え始めていることから、弊社もHACCP認定を視野に入れ、導入した設備を基に品質管理を徹底する。特に、八戸産のイカは品質が良く、全国的にも非常に人気が高いため県外からの受注が益々増えていくことが予想される。