

急速冷凍装置及び氷感庫の導入による商品開発と品質改善



シジミの冷凍時間短縮や長期保管能力アップを図るため、本事業にて冷凍庫と氷感庫を導入した。

背景・目的

青森県の津軽半島にある十三湖のシジミの漁獲量は、平成22年から平成25年まで全国1位を誇り、島根県の宍道湖等と比べて安定している。また、アミノ酸の含有率が高く、貝のサイズも大きいことから、高く評価されている。

弊社は、十三湖産のシジミを取り扱う水産物卸問屋として、天然物と養殖物を十三漁業協同組合と車力漁業協同組合から仕入れ、地域に特化した地産地消型の経営を展開してきた。

近年の同業者増加に伴う仕入価格の高騰から、活シジミの販売だけでは将来の展望が見いだせない状況となったため、外部委託のレトルトパック詰等の商品取り扱いを開始し、現在では外食産業向けの味噌汁用シジミや、冷凍シジミの供給を行っている。

しかし、既存の冷凍・冷蔵システムでは処理能力が需要に追いつかないため、冷凍後の品質の劣化といった課題が生じていた。

そこで、上記課題を解決するため、本事業にて急速冷凍装置及び氷感庫を導入することで冷凍時間の短縮や長期保管能力のアップを図るとともに、新商品を開発することとした。

企業概要

有限会社秋田商店

◇代表者 代表取締役 秋田 修司

◇従業員数 5名

◇資本金 300万円

◇創立 平成6年

◇所在地 〒038-3301

青森県つがる市富落町屏風山1-607

◇電話番号 0173-56-4253

◇FAX番号 0173-56-3691

◇E-mail info@akitashouten.com

◇URL http://akitashouten.com/

◇事業内容等

水産物卸し

【主要製品】十三湖産しじみ

実施内容

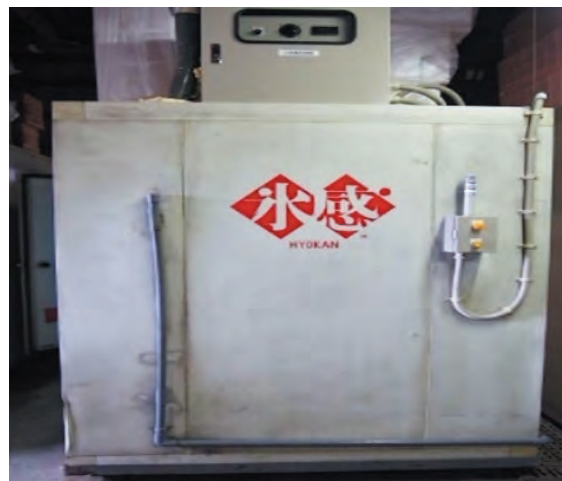
○導入設備

◇氷感システムプレハブ冷蔵庫

長期保存、旨味の凝縮、栄養成分の増幅などに活用。細菌の繁殖を抑制し、鮮度を保った状態で長期間かつ大量の保管（6～7t）が可能。また、冷蔵庫内での熟成により、アミノ酸（旨味成分）や栄養成分が向上する。

◇3Dフリーザー

大量のシジミの急速冷凍、鮮度の確保などに活用。予備冷却不要で高温状態での投入が可能であり、ダクトレス構造の庫内を備えた最新式急速冷却装置である。



成果

本事業にて設備を導入した結果、シジミの生保存保管期間が従来設備での3日から15日へと延長したほか、冷凍工程においても冷凍完了までに要する時間が12時間から1時間へと短縮された。

また、従来設備での課題であった細胞破壊による身の縮みやパサついた食感等が改善され、外観や味においても新鮮さを失うことなく、活シジミに近い鮮度を保つことが可能となった。これらの品質向上に加え、長期保管が可能となったため、安定的な供給を行うことができる。

今後の展望

現在、国内の食品販売企業と取引しており、本事業の成果によって同社からの増産要求に対しても応じることができるため、今後も継続した取引を見込んでいる。将来的には、自社での一貫生産体制を構築し、アメリカなどへの輸出等による販路拡大を計画している。