

有限会社 タカシン水産

【所在地】〒781-8125 高知県高知市五台山北タナスカ5021
【TEL】088-883-1361 【FAX】088-861-1323
【E-mail】info@takashin-suisan.co.jp
【URL】http://www.takashin-suisan.co.jp/
【設立】1999年(平成11年)7月2日 ※創業:1995年(平成7年)
【従業員】36名 【資本金】1,000万円
【主たる業種】水産物卸・加工業

代表取締役
山本 力

企業概要

冷凍マグロを主体とした水産物卸、マグロおよび高知県産鮮魚の加工製造・販売を行う。

革新的サービス

新規顧客層への展開・商圏の拡大・価値や品質の見える化

高度生産性向上型

最新モデル

“高知からTPP 主要国へ” 日本食を担う水産物輸出の為の設備導入事業

事業計画概要

高知県産養殖本鮪を主体に御量瀬のアオメエソ・ニギス、宿毛のキビナゴ等高知産の多種多様な鮮魚をプロトン凍結機を活用して刺身として食べれる鮮度を保持し、日本食人気が高く魚介類のニーズの高いシンガポールを初めとするTPP主要国への輸出事業を推進する。

事業取組みの経緯

当社は創業以来、冷凍マグロ・カツオ・クジラの冷凍ブロック加工や近海魚の冷凍一次加工品を中心に製造・販売を行っており、平成22年に近海魚の一次加工を行う室戸工場を建設、冷凍水産加工品の製造を行っている。

近年、和食がユネスコの無形文化財に登録され、欧米では和食ブームが到来し、中でも寿司、刺身は好きな日本食の上位に上げられる。しかしながら、人気の高いサーモンやマグロ、エビなどの寿司ネタに日本の食材はそれほど使われていない。また、海外の飲食店には刺身を造る包丁技術のある調理スタッフは少なく、刺身の提供が難しい。当社では、これを大きなビジネスチャンスととらえ、日本の魚・高知の魚を海外の和食マーケットに向けて使いやすく加工した高付加価値商品の開発・販売を図ることとした。

その食材として有効利用したいのが、多種多様な近海の魚である。平成25～27年度の高知市御量瀬の沖合い底引き網漁業の平均水揚げ数量は345tであり、そのうちニギス(沖ウルメ)、アオメエソ(メヒカリ)が66%を占める。これらは干物加工以外の商品開発が進んでおらず、すりみ加工用として低価格で県外に出荷されているが、販路が限定されているため、大量時には魚価が低迷する事態となっている。宿毛湾周辺の中型巻網船で水揚げされるゼンゴアジ、キビナゴ等も同様で、養殖魚の飼料や加工原料として低価格で出荷されている。

当社では、これらの資源を生かすため、生食可能な輸出水産加工品の商品化と量産化に向けた新規設備の導入による製造工程の確立を図ることとした。小型魚の生食用寿司ネタ、天ぷらネタ、から揚げネタへの加工と、当社の主力商品である

マグロを、ブロック販売から大トロ・中トロ・赤身を寿司用に一定の重量に揃える定貫ネタ加工を行い、付加価値の高い商品として販売する。

加工場の整備に伴い、本事業により魚の三枚おろしを自動化するフィレマシン、抜群の鮮度を保持することができるプロトン凍結、真空パックを行う機械と、製造環境を整える電解次亜水生成装置、除湿機を導入する。

※プロトン凍結とは、磁石(均等磁束密度)・電磁波と冷風をハイブリッドで用いる凍結技術で、食材に含まれる水分を極小さな氷結晶にすることで、凍結時の食品細胞の破壊を防ぐことで解凍時のドリップが少なく、みずみずしい食感を保ち、変色が少なくマグロ特有の赤い色が長持ちする。

実施内容

①プロトン凍結機 1台

鮮魚の食品細胞の破壊を防ぎ、鮮度を保持したまま凍結する。解凍時のドリップが少なく、鮮度やおいしさを損なうことなく提供できる。

②電解次亜水生成装置 1台

鮮魚の殺菌・洗浄に使用する水を精製する。低温設定ができるため、魚の鮮度を損なうことなく表面に付着した菌を除去できる。

③フィレマシン 1台

高速で小型魚を三枚おろしにする。

④真空包装機 1台

長期保存のため、商品を真空の状態で作る。

⑤除湿機 1台

鮮魚加工場内のカビや機械の結露を防止するため、除湿を行う。



▲除湿機



▲電解次亜水生成装置



▲フィレマシン



▲真空包装機



▲プロトン凍結機

事業取組みの成果

平成28年に本社1階を改装し、電解次亜水生成装置、フィレマシン、プロトン凍結機、真空包装機、除湿機を導入し、高知県版 HACCP 第2ステージ認証を取得する水産物加工工場を整備した。

フィレマシンは高速で大量の小型魚を三枚おろしにできるため、ニギスの時期には大いに活躍し、粉付けした冷凍フライ商品や天ぷら用のフィレとして販売・出荷した。

電解次亜水生成装置は、魚の鮮度を損なわない低温(3℃)に設定することができ、殺菌水は、蛇口をひねれば魚を捌く手元に噴出するよう設計しているため、無駄なく効率的に殺菌作業を行うことができる。

加工場内では水を大量に使用するため、常に湿度が高く、カビや雑菌が繁殖しやすい状態である。除湿機2台を設置したことで、夜間には加工場内を完全に乾燥させることができ、衛生環境が保持できている。

今回導入したプロトン冷凍機は、バットに入れた食材をそのまま冷凍できる点が利点である。従来のアルコール冷凍機は、魚を生きた状態で真空パックしてからアルコールに漬けて凍結す

るため、真空パックする際の圧力による身質の劣化が課題であり、ドリップの原因でもあった。プロトン凍結により、凍らせた状態で真空パックすることで、刺身や寿司ネタなどの薄い食材でも生と変わらない食感を再現することができる。

「切った状態」での商品化が可能になったことで、取引先小売店・飲食店の手間を減らす「加工を進めた商品」が当社の取り組みの主題となった。実際に、国内外ともに人手不足が深刻化しており、専門職人の手によるマグロの寿司ネタ完成品は需要が高く、量販店・飲食店からの引き合いが伸びている。

当社では、大月町産の養殖本マグロと、協力会社の「高豊丸」が生産する船上で活き締めする天然ピンチョウマグロ(ブランド名「土佐おとめまぐろ」)を扱っており、どちらもプロトン凍結した井用の切り落としが好評を博している。大手レストランチェーンでまぐろ井用食材として採用され、売上を伸ばしている。

製品内容

大月町産本マグロ切り身
土佐おとめまぐろ切り身
ニギスフライ
ニギス天ぷら
トビウオ刺身

※土佐おとめまぐろ

はえ縄漁で、生きて揚がった個体のみを船上にて血抜き処理を行ない、頭と尾を切るドレス加工をして-60℃で急速冷凍した鮮度抜群のピンチョウマグロ。



今後の活動予定・販売計画

海外市場への販売には、賞味期限やロット、輸送費などの課題が多々あり、課題解決に向けて調整を行っている段階である。見本市等での反応はよく、需要は確実にある。水産加工品の輸出実現に向け、企業努力を継続する。

国内でも、包丁技術のある調理者の雇用が難しくなっており、寿司ネタや刺身完成品等の需要はますます高まると考える。現在取引のある大手チェーン店では、食材ロスなくすることができる、調理者が不在の時でも同じレベルで提供できると評価が高い。今後は県外の外食チェーン店、量販店、問屋への販路拡充に努めるとともに、対消費者向けのネット販売の展開も力を入れる。