

蒸しホタテ加工の冷却処理技術の革新による品質・生産性向上



チラー殺菌海水を利用した冷却処理技術により、HACCP 基準に沿った蒸しホタテの品質向上と生産性向上を実現し、新規市場への販売・輸出を図った。

背景・目的

当社は、水産食品加工業として平成元年11月に設立し、蒸しホタテやホタテ貝柱等を主力製品とし、ホタテ加工品が売上高の60%以上を占めている。

青森県の陸奥湾産ホタテ貝の水揚げは、主に4月から8月までであり、その他の期間は冷凍ホタテが市場に流通しているが、水揚げ量により価格は変動し、近年では、国内の大型量販店等で高級品として取り扱われている。この価格の上昇に伴う消費者の購買意欲の低下が懸念され、水揚げ量に関わらず安定した低価格での供給が望まれている。

このような中、当社の強みである「うまみ成分の多い」加工技術（水揚げ後すぐにスチーム加工を行ったのち、ホタテが育った塩分濃度やミネラル成分の環境下のチラー殺菌海水を利用して冷却処理を行う）を用いて、蒸しホタテを増産することにより、需要の増加に対応するとともに、年次・季節変動の少ない値ごろ感のある販売価格の実現を事業方針としたが、既存設備ではチラー殺菌海水（3.5℃）を1日当たり30トン精製するのが限界であったことから、①2次冷却時間の短縮、②チラー殺菌海水の低温維持が課題となっていた。

そこで、新たな設備を導入し、高品質かつ高生産性のホタテ加工技術の実現を図ることとした。

◇代表者 代表取締役社長 八桁 由悦

◇従業員数 54名（パート含む）

◇資本金 1,000万円

◇創立 平成元年11月1日

◇所在地 〒039-3332

青森県東津軽郡平内町大字清水川字和山52-8

◇電話番号 0177-56-2100

◇FAX番号 0177-55-2392

◇E-mail aomori@haketa-suisan.co.jp

◇URL http://www.haketa-suisan.co.jp/

◇事業内容等

青森県産蒸しホタテ、ホタテ貝柱、しじみ貝などを国内大手量販店や中外食へ安定供給しております。対米向けHACCPも2008年から早期に取得し、アジアを中心に輸出も展開しております。また、今年度連続式ガス置換トレーシーラーを導入し蒸しホタテの消費期限の大幅延長を可能とし国内はもとより東アジア方面へのチルド商品を中心として拡散中です。



実施内容

①ホタテの身に傷がつかない程度の砕氷が可能、②海水で製氷が可能、③日産30トンの原料処理能力を要件とし、次の設備を導入することとした。

<導入設備>

○シャーベット製氷装置

製氷後に海水と混ぜることで、シャーベット状の加工が可能。

導入後、①2次冷却槽の水温検査、②1次洗浄後の細菌検査により導入効果の検証を行った。

成果

検証結果は次のとおり。

①水温検査

・導入前と比較して2次冷却槽の水温は大幅に低下し、3次冷却が省略可能となった。

・冷却水槽内を通過する流水速度を上げることで、生産性の向上も見込まれる。

②細菌検査

・食品衛生法で定める基準より厳格な社内基準値を下回った。

以上から、品質の維持・向上を図りながら2次冷却後の次工程を省略した上でHACCP基準を満たす生産工程が構築できた。



今後の展望

国内外の蒸しホタテの需要に応じた生産体制を整備することができるため、安定した低価格の商品供給が可能となり、売上の向上が見込める。今後は、生産量の増加に合わせて通販ホームページでの運営を計画している。

まずは、テスト販売を行い、安定した供給体制の確認を行い、既存の市場向けに通常出荷量の蒸しホタテを出荷する。

その後、国内大手量販店の要求に応じ、西日本市場へ供給する体制を整備するとともに、中国向けの輸出製品の増産体制を整備し、販売を拡大する。

また、ベトナムなど東南アジア諸国への輸出を検討するほか、アメリカ・EUに向け、ホタテの販路拡大も目指していく。