

株式会社オカベ

画像式異物除去装置・殺菌機導入による品質向上と販路拡大

小魚製品の原料には海中の異物が多数混入しており雑菌も多い。現状は全ての異物の除去技術は未確立で、衛生面から菌数の高い原料は出荷できない。今回、画像式異物除去装置・殺菌機を導入し、より安全で安心な品質の商品を提供し販路拡大を目指した。

事業取組みの経緯

当社の課題として、煮干しなどの魚介乾物には海中の異物が混入しやすい。「サイズ選別機」「貝殻除去装置」「風力選別機」「帯電式異物除去装置」「X線異物除去装置」などでは、致命的異物であるイワシノコバン（魚に寄生する甲殻類）が取り除けない。

- ①イワシノコバンは小魚と共に漁獲されやすい
- ②現在導入している選別機では除去し難い
- ③サイズや色がちりめんと似ていることから人の目（目視選別）を逃れやすい
- ④イワシノコバンはその見た目からクレームにつながりやすい

これら①～④の課題を解決するべく今回の設備導入を計画した。



（イワシノコバン）

実施内容

「画像式異物除去装置」と「蒸気殺菌機」を導入し、競争力と収益性を改善させる。

＜画像式異物除去装置の特徴＞

- ①モノクロカメラを4台搭載
- ②良品をカメラ下に流すだけで良品を自動記録
- ③カラー判定不可能な同色系異物の判別
- ④解析結果を見ながら、リアルタイムでNG設定の調整が可能
- ⑤カメラの位置を独自に調整したカスタマイズ機

＜蒸気殺菌機の特徴＞

- ①製品に合った温度が調整可能(90～145℃)
- ②3個のタイマーで殺菌時間をコントロール

③100℃以上の水蒸気で一度に50kgの原料を殺菌可能

④高温の水蒸気で熱による食材の劣化を最小限に抑えながら微生物の殺菌ができる

事業取組みの成果

①イワシノコバンとサイズの近いちりめんでは除去率が低かったが、それ以外のサイズでは高い除去率となった。

②装置導入により異物の除去精度が上がるため、選別速度アップを目標とした。現状は装置の性能試験のため、選別速度を変更してない。

③製品にイワシノコバンが混入していたというクレームが、去年の同時期に比べて50%減少した。(14件→7件)

④殺菌機により、調味工程での再加熱が不要になることで一日の生産量が増加した。また、殺菌済み原料を手広く提供できるようになった。

今後の活動予定

導入設備により、品質の向上が望めたことから、菌数や異物に関する規格が厳しい得意先への売り上げ増加が期待できる。具体的には、健康食品を取り扱うメーカーや生協、給食向け等。また、殺菌済み原料を安定供給できることで、品質規格の厳しいペットフードの売上を伸ばしたり、海外向けに原料を提供したりすることで売り上げ増加が期待できる。



（画像式異物除去装置）



（蒸気殺菌機）

株式会社オカベ

- 代表者／代表取締役社長 岡部 光伸
- 本社住所／〒799-3122 愛媛県伊予市市場150
- TEL／089-983-1230 ■FAX／089-983-1239
- URL／<http://www.okabe-group.com/>
- メール（代表）／0001@okabe-group.com
- 設立年月日／昭和60年1月4日
- 資本金額／5,000万円
- 従業員数／95名
- 業 種／水産食料品製造
- 事業拠点／本社工場 愛媛県伊予市市場150、五色浜工場 愛媛県伊予市下吾川1693-11

企業概要

いりこ等の小魚製品を主体とする海産珍味の製造販売を行っている。自社工場内で製造しており、取扱品目は約1,000アイテム、小魚製品（ゴマいりこ、アーモンドいりこ、しそちりめん昆布、子持ちエビ等）の加工製造が主力となっており、その他、浜焼製品（アジ、子鯛、カレイ、ハタハタ等）、貝製品（焼串、姫貝、さくら貝等）、輸入物カワハギ（ハギロール、七味ロール、ハギスティック）等の加工食品を製造している。

販売先は、大手米菓メーカーが主力であり、近年は学校給食向け問屋筋や生協関連の取引が増加傾向にある。

生産体制は、JAS認証工場としての認定取得や、品質保証部を設けHACCP、ISO9001シリーズ認証取得など品質及び衛生管理面には早くから注力し、中小規模の製造業者が多い愛媛県の珍味製造業者の中で差別化を図っている。

主要取引先

亀田製菓株式会社、株式会社ブルボン、株式会社泉屋製菓総本舗、株式会社でん六

主要商品

小魚珍味各種



●国内産サクサク丸ごといわし

食べごたえ満点サイズの片口いわし（小羽～中羽）を甘辛く味付けした、サクサクとした食感がさらに食欲をそそる一品。



●カルちゃんアーモンド小魚

人気の「アーモンド小魚」を食べ切り個包装した商品。カルシウム豊富な国内産片口いわしを手軽に美味しく食べられるよう、程良い甘さに味付けをし、香ばしいアーモンドとミックス。人気の定番商品の個食タイプで、お茶受けに、おつまみに、また、お子様のおやつにも最適。



●清酒仕込みえいひれ

みりん干したエイヒレを清酒にひと晩じっくりと漬け込んだ。清酒に漬け込むことで魚独特の臭みが取れ、エイヒレの食感を残しつつもしっとりやわらかな食感に仕上がっている。旨味たっぷりの甘めの味付け。少し焦げ色が付く程度に炙ってから食べるとよい。

主要設備

各種水産加工品製造ライン、小袋詰ライン一式、いりこ選別、その他製造ライン一式、自動計量器、梱包機械 他

担当者	総務部長：岡部 俊孝
連絡先	089-983-1230
連絡先E-mail	0001@okabe-group.com