



うろこ取り機（小型ハンディ）
※大型うろこ取り機でうろこ除去後、細部に残ったうろこを作業員が手持ちで除去します。

代表取締役
堀内 精二

【事業計画名】 日本海深浦サーモンの 高品質出荷体制整備による市場拡大事業

背景・目的

省力化、省人化できる機器導入で生産効率を向上させたい

当社は、青森県深浦町で定置網漁業を営む会社を親会社に持ち、そこで漁獲されたクロマグロなどを加工販売するため、同町にて水産加工センターと「あもり海山ネットショップ」を運営しています。深浦産天然本マグロを中心に、県内で獲れる魚介類を仕入れ、青森県内外の飲食店へ提供しています。

深浦町では2017年よりサーモン試験養殖が開始され、本格操業した2019年は、約80t生産しています。今後さらに生産量が伸びることが想定されていることから、サーモンの加工品を製造するには、省力化、省人化による生産効率を向上させるための加工機械の導入を行い、高鮮度のまま加工し、

出荷できる体制を整えることが急務でした。



三枚卸機
※頭を落とした魚体を通すことで、魚体を3枚に卸します。

実施内容

加工工程に必要な機器6種を導入

高鮮度を保ったまま加工作業を行うため、先端技術を有する各種加工機器の導入を検討しました。多用型真空包装機、スキナー（皮を剥ぐ機械）、三枚卸機、ピンボーンリムーバー（小骨抜機）、うろこ取り機（大型・小型ハンディ）の全6種の機器を導入し、養殖

サーモンを素早く鮮度を保ったまま高次加工できる整備を整えました。これまでマグロの加工品製造では、マグロをすべて人の手で捌いていたため、三枚卸機の導入は初の試みでした。サーモン専用の三枚卸機は手作業で捌くよりも素早く処理できる機能を有

し、効率化が望めます。導入した機器は生鮮出荷、冷凍原料、加工用原料のすべてのプロセスで利用できるものを選択しています。

事業成果

真空包装機の導入によって高鮮度状態で出荷可能に

先端技術を有する加工機器の導入を行ったことにより、サーモン加工作業のうちの卸作業、皮むき作業、うろこ取り作業において加工機器使用による半自動化が実現しました。導入機器の流れとしては、まず大型うろこ取り機で大部分のうろこを取り除き、ハンディ型うろこ取り機で胸びれなどの細かい部分のうろこを丁寧に取ります。その後3枚卸機で3枚におろし、ス

キナーで皮を剥ぎ、小骨を取り除いて真空包装して商品化します。大型の真空包装機を導入したことで、サーモンフィレ（切り身）の真空包装が可能となり、高品質な商品出荷が可能となりました。ピンボーンリムーバー（小骨抜機）も導入しましたが、想定よりも効率化が望めなかったため、現在は手作業で小骨抜きの対応をしています。



スキナー（皮を剥ぐ機械）
※3枚に卸した魚をセットすると皮を剥ぎ取ります。

ココがポイント

作業時間短縮によって商品開発に時間を充てられた

半自動化によって作業員がサーモンの処理にかかる時間を短縮できたことで、多品目の商品開発が実現できました。一般的なサーモンフィレ（切り身）や柵、調味した状態の加工品など、これまでのマグロ加工品開発の経験を活かして、当社ネットショップ他、通販サイトで販売をしています。



今後の展望

価格・品質ともに海外産と戦えるサーモンを

2018年の養殖サーモン試験販売において、県内卸売業者、首都圏の鮮魚・小売業者から身質・価格ともに非常に高い評価を得ることができました。今後は品質を落とすことなく、生産量を伸ばしていくことで販路拡大を目指します。2021年4月からは生鮮の状態での出荷も開始しました。海外産サーモンで形成されている生食市場において、価格および品質で勝てるような高鮮度出荷商品の開発に重点

を置いていきます。

また、マグロの商品開発で培った当社の強みをサーモンにも活かし、無駄なくサーモンを商品化する研究開発に取り組みます。具体的には、ユッケや醤油麹漬、たたき身を想定して、大手コンビニチェーンですでに販売を開始しています。業務用販売や一般消費者に向けた商品の展開を強化することで工場内での加工業務を増やし、深浦町の雇用創出に寄与したいです。



うろこ取り機（大型）
※ラウンドの魚体をそのまま通すことで、うろこを除去します。



株式会社あもり海山

代表取締役 堀内 精二

◎設立 平成25年 ◎資本金 1億50万円

〒038-2202 青森県西津軽郡深浦町大字岩崎字松原193番地2

TEL.0173-82-0577 FAX.0173-82-0578

URL: <http://www.aomorikaisan.co.jp/>

◎従業員 14名

