

浜坂産「ノドグロ」を使用した 灰干しの新生産方式開発



従来の卸売り主体の事業から高付加価値事業への本格転換に向けて、浜坂産「ノドグロ」を特殊なフィルムと灰にはさんで干す「灰干し」を開発した。製品の製造において、他社と比較しても特徴的な加工工程を有しているが、ボトルネックになる工程が、塩水漬けをした魚を灰にはさんで冷暗庫で熟成させる灰干工程である。今回の事業では、ツイン除湿方式を有する乾燥機を用い熟成工程を大幅に刷新、生産性向上を目指すこととした。

事業の背景



水産品加工事業への展開による高付加価値化

当社は創業以来カニを主体とした水産品の卸売りを行ってきた。近年近隣で出荷されるカニの1杯あたりのサイズが縮小傾向にあり、出荷量は減少していないが、従来は出荷していないサイズまで漁の対象になってしまっているとのことであった。今後漁獲量の減少が想定されている。少子高齢化もあるなかで、水産物市場は今後大幅に縮小してしまう

のではないかと危機感を持っていた。こういった環境の中で、卸売りに依存しきらない加工分野への進出を図るべく、必要な許可を取得し、手作業での加工業務を実施するようになった。良い味のはできたが、より安定した品質・高い生産性の製造環境を求めて本取組を実施することとなった。

事業の内容



特殊冷風乾燥機で灰干し工程の生産性向上

当社代表は浜坂漁港で水揚げされる松葉ガニ及び鮮魚について仲買人資格を保有、みずからの経験をもとに鮮魚の仕入れを行っている。この環境を生かし、事業の高付加価値化を目指し自社製品として、のどぐろの灰干しを製造・販売することとなった。灰干しの製造工程は、干物とよばれる天日干しによる空気中での乾燥とは違い、魚をセロハンで包み、魚の吸水力に優れた乾燥灰を使用して魚本来のうまみを引き出し、水分の多い生に近い状態で保存することができる製造方法である。当社では、開き、洗い、塩水漬けなどすべての工程を手作業で行っており、各工程において当社独自の工夫が含まれている。他方その後の灰干し工程に

ついて、うまみを最大限に引き出すために通常8時間程度の熟成時間を12時間程度かけて行っており、時間がかかり生産性が低いのが問題点である。今回の事業では、ふっくらやわらかな干物を製造できる特殊冷風乾燥機を導入した。これにより従来当社が冷蔵庫で12時間かけて行っていた灰干し工程について、半分の6時間で実施することが可能になった。ボトルネック工程を大幅短縮することにより、大幅に生産性を改善させることを目指した。

事業取り組みの成果



冷凍流通でおいしさと食べやすさを実現

消費動向調査によると、「魚介類の摂取量を増やしたい」意向は多いが、あわせて「できるだけ簡単にしたい」声も多く、簡便化志向が強い。既存の灰干しは冷蔵状態での流通が一般的だが、当社の新商品は急速冷凍することで鮮度を保ち冷凍で流通させるので、保湿作用もあり、ほぼ生の状態と変わらずふっくらとおいしく調理でき、「摂取量を増やしたい」意向に貢献ができる。また当社製品は冷凍庫で便利に一定期間保存でき、かつ調理するときは解凍不要で取り出して焼くだけという簡便さを実現しており、「できるだけ簡単にしたい」というニーズにも適合している。



【特殊冷風乾燥機】

味の向上と、生産性向上の両方を実現

品質面では、味の決め手である他の工程（開き、洗い、塩水漬けなど）を変わず手作業で行うことにより、おいしさはそのまま維持をしている。加えて乾燥機を活用し加工時間が短くなったことで、試作品が作りやすくなり、新商品開発や味の改善がしやすくなった。生産性向上面では、生産物と加工工程を見直し、乾燥機の稼働を日中と退勤後の夜間の、ほぼ一日中稼働させることに成功、当補助金で導入した1台の設備を最大限活用できる製造工程を構築、生産量を大幅増させることに成功した。このように品質と生産性両方面での改善を実現させた。



【のどぐろの灰干し】



【試作品の例（げんげの干物）】



今後の展開

- 超高級魚「ノドグロ」を自社仕入れ・加工で 消費者へ安価に提供する
- 近隣漁港で水揚げされる様々な魚の加工品化を目指す
- 生産量倍増で旅館・料亭・道の駅などのBtoB需要に応える
- 簡単で食べやすい鮮魚加工品の提供で「魚離れ」解消に向け貢献する

株式会社魚寄

所在地	兵庫県美方郡新温泉町諸寄3268-1	E-mail	nakamura@uoyose.com
TEL	0796-82-0576	HP	http://uoyose.jp
設立	平成22年6月2日	事業内容	浜坂漁港で水揚げされる「松葉ガニ」「ホタルイカ」を主力商品とした鮮魚の加工、卸売、小売
代表者	代表取締役 仲村 幸義	主要生産設備	大型冷蔵庫、テイストモディファイア
従業員数	9人(令和元年6月現在)		
資本金	100万円		



代表取締役 仲村 幸義氏

地元のみで愛されている様々な魚の流通を目指す

漁港には、漁獲量が少ない、また鮮魚ルートでは日持ちしないといった理由で流通に乗らず、地元で少量消費されているだけという魚がいくつかあります。港に近く日頃からコミュニケーションをとっている点を活かし、これらのまだまだあまり注目されていない魚たちを鮮度の高いまま加工、流通しやすくして皆さんに味わっていただけるように、日々試作開発に努めています。みなさん、兵庫日本海の魚介類をぜひ味わってください。