

有限会社灘水

高機能生簀導入による活魚備蓄プロセス改善

生簀を設置し地下海水を利用して、活魚の備蓄を可能にし、多種多様な顧客ニーズの対応を可能にしてきたが、真夏・真冬は地下海水の水温が原因で活魚の商品価値を低下させている。冷暖水機能付き高機能生簀を設置することで、顧客ニーズ対応の向上を図り、サービス向上とコスト削減を目指す。

事業取組みの経緯

当社は活魚卸売業者で、主力商品は、養殖のサバ・ヒラメ・シマアジである。夏場はハモ、冬場はフグやクエ・ハタ等の旬の鮮魚も取り扱っており、年間通して10～15種類の魚を取り扱っている。活魚にこだわり、時化による仕入不能に備えて事前に大量仕入を行い、備蓄水槽を活用して顧客の活魚ニーズに対応している。

当社の課題は、活魚の劣化への対策である。

温度管理の限界から、状態の悪いものは正品として販売できず「活魚B品」として委託販売となり、正品価格の半値程でしか取引されない。さらに状態の悪い魚は仕入値を下回る価格で取引されるため、大きな損失が出ていた。

活魚は非常にデリケートで、取り扱い方法・水温・塩分濃度・酸素濃度・水質・輸送中の運転技術等、常に注意が必要となる。適切な環境整備は、納品先や最終消費者まで活きの良い状態での活魚の提供につながる。

備蓄水槽は、全て汲み上げ海水をかけ流して使用している。海水が豊富で清浄なメリットがあるものの、水温管理ができないことがデメリットである。近年における夏季と冬季の水温による影響で、設備の能力不足を痛感していた。

実施内容

当社の技術に加え、「FRP製10トン生簀、濾過槽一体型」と「冷暖水機」を導入し、廃棄率の低減と、取扱魚種や尾数の増加を図った。

FRP製10トン生簀、濾過槽一体型は、繊維強化プラスチック製で、生簀容量の10～12%の活魚が備蓄可能である。濾過槽にはサンゴやマットが入っており、循環ポンプにより海水を常時濾過槽に送り込む仕組みである。

冷暖水機は、水温を15～20℃に維持できる装置で、濾過槽で濾過された海水を繰り返し使用することで水温に変化が生じず、活魚をストレスなく備蓄可能となる。

事業取組みの成果

備蓄容量の増大と、仕切り板使用による魚種やサイズ別の備蓄を可能としたことで、追加注文対応や在庫切れによる失注が防げ、顧客ニーズに対応可能となった。

導入した生簀は、フレキシブルに垂直な仕切り板設置が可能のため、これまでできなかった全体の目視確認ができるようになり、社員1人1人の商品に対する意識が向上された。

水温や水質などの管理機能が自動化されたことにより、仕入れ地域との海水温度差に対応可能になり、また昼夜の気温変化に対応することで最適な活魚備蓄環境づくりが実現した。

よって、活魚の品質向上、備蓄容量の増加、社員の意識向上、作業負担の軽減及び作業効率の向上などが図られた。

今後の活動予定

安定した備蓄環境の整備により、例えば、取り扱いの困難さからこれまで活魚で取り扱えなかった高級魚のクエやハタなどの取扱いを避けていた魚種の販売が可能になった。

現在、地元漁師を中心に結束して高知県産の活魚を東京へ販売する計画が企画されており、当社の販売ルートと流通技術、活魚取り扱いの技術が求められている。今後は、カツオやマグロ、深海魚の金目鯛等を活かしたまま関東の市場へ流通させていきたい。現状では、地元漁師への指導段階だが、準備が整い次第取り扱いを開始する予定である。



有限会社灘水

- 代表者／代表取締役 下坂 三香
- 本社住所／〒799-3125 愛媛県伊予市森甲29-3
- TEL／089-983-3971 ■FAX／089-983-4712
- 設立年月日／昭和40年8月1日
- 資本金額／1,000万円
- 従業員数／5名
- 業 種／生鮮魚介類卸
- 事業拠点／本社工場 愛媛県伊予市森甲29-3

企業概要

ハマチ、カンパチ、シマアジ、ヒラメ、鯛、ハギなどの養殖活魚販売を行っています。

取扱魚種は、20種類程度で上記の養殖魚が主体であるほか、穴子、ネリゴ（カンパチの幼魚）など天然魚、アワビ、サザエなど貝類も取り扱っています。養殖魚、天然魚、貝類は全て自社で買い付け、所有する活魚運搬車を活用し、配送の大半を自社で対応しています。活魚運搬車は、独自に改良した特殊仕様となっており、一度に異なる種類の魚を輸送する細かな間仕切りを有すると同時に、水温管理、酸素濃度を万全に行うことで、鮮度が高く、良質な活魚を供給することが可能となっています。

主要取引先

岬水産(株)、(株)ふいつしゅいんてりあ

主要商品

サバ、ヒラメ、シマアジ



豊後水道の養殖サバ。

首都圏の居酒屋などで人気。適応水温は8～28℃と幅があるが非常にデリケート。急ブレーキや急発進、雑に触れることや網を使用することで表面の皮が剥がれそのまま身が溶けてしまうこともある。



大分産の養殖ヒラメ。

首都圏の高級レストランなどで人気。高水温に弱く、また病気の発生を引き起こすことがある。



宮崎産の養殖シマアジ。

居酒屋や料亭を主体に人気が高い。低水温に弱く、12℃を下回ると活魚の価値がなくなる可能性が高くなる。

主要設備

水槽、運搬車など

担当者

下坂 好乃

連絡先

089-983-3971