

共栄冷凍水産株式会社



未利用魚（ハモ等）加工工程の 機械化による生産性の向上と新商品開発

ハモなど未利用魚の加工における処理用機器を導入し、生産性を向上させるとともに、新商品開発を目指す。具体的には、フライや天ぷら、かば焼き、しゃぶしゃぶ用など。また、加工後に排出される頭や中骨を使った出汁用などの新たな商品も開発する。同時に、平成29年度のものづくり補助金によって整備した打粉添付用製造ラインとの相乗効果で稼働率アップも狙う。

company profile

代表者メッセージ



代表取締役
藤村 昭夫

地元の網本から直接買付け。 瀬戸内産魚を高鮮度でお届け。

当社は昭和29年に先代社長がイワシの煮干し加工を事業として創業した会社を基に昭和47年、冷凍加工保管業のスタートと同時に法人化しました。当社のテーマは「地域に眠る誰も手を付けていない資源の有効活用」。瀬戸内海の中でも潮の流れが穏やかな燧灘(ひうちなだ)では、骨や身の柔らかい上質なイワシが多く水揚げされます。より多くの方に瀬戸内の美味しい魚を食べてもらいたいとの思いで、高鮮度の原料買付けをはじめ、鮮度を保ったまま素早く凍結、保管、製造、出荷までを一貫して自社で行っております。

企業情報

所在地	香川県観音寺市三本松町3-4-13
TEL	0875-25-0539
設立	1972年12月
代表者	藤村 昭夫
業種	食料品製造業
従業員数	14名
事業内容	海鮮・生鮮食品の冷凍・加工・保管・販売、 冷凍食品の保管倉庫業など

01

Background of effort 取り組みの経緯



当社の主力魚種のひとつであるハモの漁獲は安定的で年間を通してビジネス機会が見込める。しかし、ハモ加工の難易度は高く、相応の設備や技術を要するなか、手作業工程が多いため、香川県の協力のもと開拓している大都市圏など新規市場からの注文数に対して生産が追いついていない現状にあった。また、生産スピードは作業員の熟練度に左右されることも多く、多様化するニーズに応える新商品開発も後手となっていた。そこで、生産性向上と、加工品質の均等化に向けた機械設備の導入を検討。

02

Implementation content 実施内容



ハモ加工において、人の手による骨切り作業は効率が悪いと、従来は生産効率を上げるために入荷したハモ原料の約30%をそのまま骨切り工程へ、約70%を蒸し加工経路後に骨抜き作業をしていた。しかし、蒸し加工分は歩留り率が30%と低い上に生

原料ではないために製品バリエーションが限定される。また、加工後に排出される頭や中骨などの部位をさらに加工して商品化できるよう過去のものづくり補助金を利用して設備を導入したが、採算性のある生産量が確保できていない現状にあった。そこで、本事業では生産性・品質の均等化・製品化時のバリエーションという観点で「ぬめり取り」「3枚下ろし」「骨切り」の3工程を機械化するために、うろこ取り機・フィレマシン(中骨取り機、3枚下ろし機)・ハモ骨切り機の3台を導入することとした。

03

Achievement 成果



うろこ取り機とフィレマシンは加工魚種を選ばないため、ハモ以外の魚でも使用可能であり、調節機能によって品質レベルの均等化も実現。コンピュータ制御機能を搭載したハモ切り機は、骨切りの幅を自由に設定すれば幅広い加工に対応でき、商品バリエーションを増やしやすい。また、作業員の経験値に頼っていた従来とは異なり、誰が行っても同じ品質で仕上げられ、機械の調節によって加工の応用幅も広がった。機械化した全工程で処理量は約6倍、作業員数は6人から2人へ削減。削減した4人を新商品の生産ラインに充当し、「ハモのかば焼き」「ハモフライ」などの商品を新たに開発できた。

会社のPR



瀬戸内ならではの美味しい食文化を 全国のどこでも楽しめるように。

当社がある観音寺市の沖に浮かぶ伊吹島周辺では、海流が穏やかで骨や身の柔らかいカタクチイワシが育つため、良質な煮干しイワシ(イリコ)の生産が盛んです。また、周辺で水揚げされる種類豊富な小魚は、安価であり、かつ、美味しく、私たちの食生活に欠かせない瀬戸内の食文化の一つ。瀬戸内の魅力であるこの食文化を継承し、広めていきます。