

～組合員への高品質な冷凍すり身の安定供給～
舞鶴かまぼこ協同組合（京都府舞鶴市）

目詰まりの現状

当組合では、地元舞鶴港を中心に京都府内外から集荷した多品種の鮮魚を混ぜ合わせ、可食肉を分離した落とし身（以下、「落とし身」という。）を製造、組合員である地元のねり製品製造業者に提供して、組合員がすり身や最終製品等の製造を行っている。

ところが、落とし身は製造後数日で腐敗する、冷凍すると油焼け等の品質劣化が起こる等、長期保存には適さず、製造量も不安定な漁模様に左右されてしまうため、組合員からも安定供給が可能な冷凍すり身の製造を求められている。

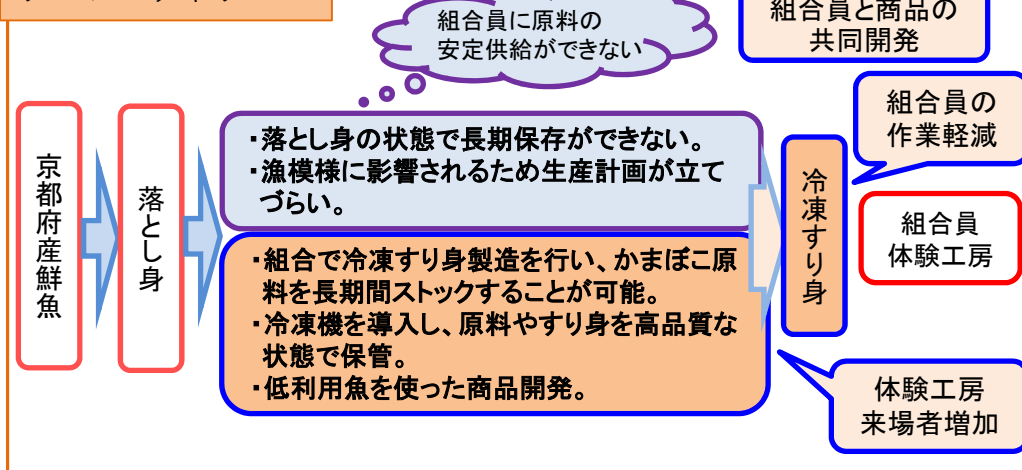
プロジェクトの概要

- サイレントカッター、リファイナー、冷凍機を導入し、冷凍すり身の製造と原料及び製品の高品質な冷凍保管の体制を構築し、組合員へ冷凍すり身の安定供給に取り組んだ。
- 製氷機を導入し、冷凍すり身の製造工程で生じる熱変性を抑えるとともに、工場から保管場所への輸送中の温度管理も徹底し、冷凍すり身の品質向上を図った。

取組による成果

- 冷凍すり身を組合員に提供したことで、組合員側で行うミンチ作業等が軽減され、組合員はより製品製造に注力することが可能になった。
- 冷凍すり身の評価は高く、組合員と共同での商品開発に着手。
- 他業種である飲食店とのコラボレーション商品を開発し、地元舞鶴市の長を打ち出した商品を展開。

プロジェクトフロー



冷凍機



サイレントカッター



製氷機



冷凍すり身



（平成31年3月現在）