

～小型カツオを原料とした鰹節の製造・販売～ 有限会社 大石商店（鹿児島県枕崎市）

目詰まりの現状

枕崎港に水揚げされるカツオで小さいサイズは脂質が少なく、高品質のカツオ節原料となるが、加工が困難なため、粉末用原料として低価格で取引されている。

さらに小型のものは加工されないまま餌料用等として取引され、適正価格で流通しない状況にある。

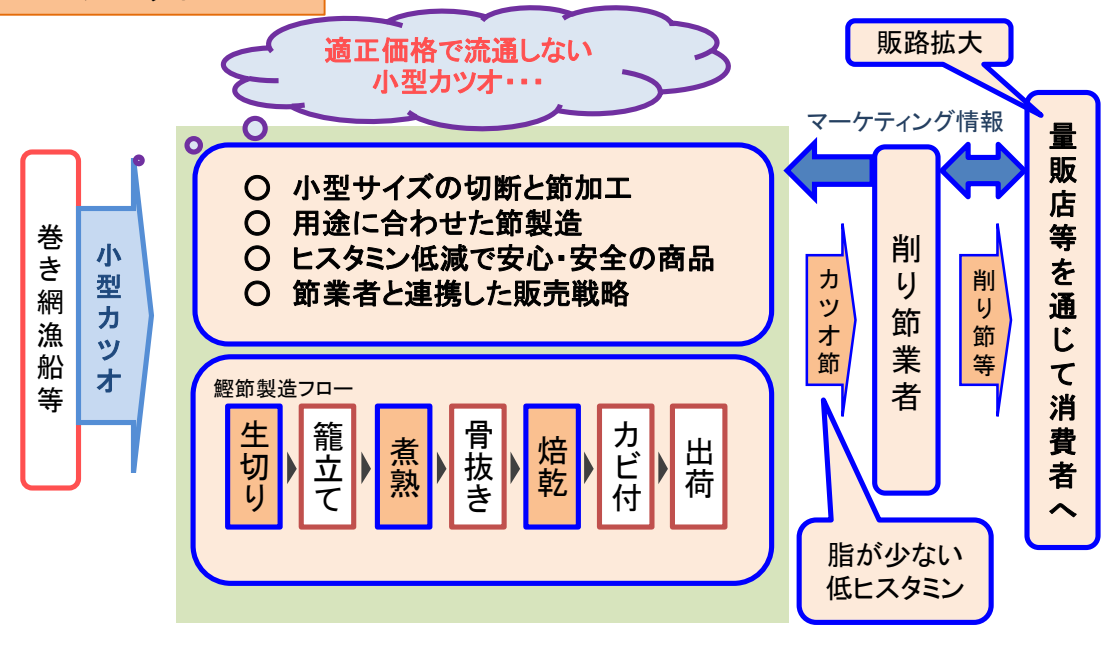
プロジェクトの概要

- これまで加工困難だった小型カツオを、ヘッドカッターの導入により節加工に利用する。
- 直接蒸煮方式の煮熟釜を導入し、煮熟時間の調整で節用と出汁用に分けて、様々な需要に対応する。
- 煮熟釜導入により製造工程の時間短縮、ヒスタミン生成の抑制を図り、安心・安全で品質の安定した鰹節を生産する。
- 小型カツオ専用のセイロを導入し、効率化を図る。
- 大手削り節業者と連携し、マーケティング情報の収集・分析を行い販売戦略を構築する。

取組による成果

- 生産コスト低減により、費用対効果の高い製品を開発。
- 生処理時間の短縮に伴いヒスタミン生成量が低下。
導入前80PPM → 導入後15PPM以下

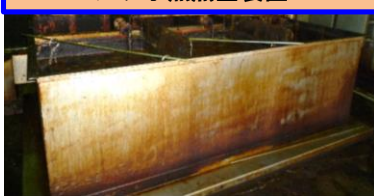
プロジェクトフロー



セイロ(左)と魚体裁割機(右)



カツオ煮熟釜装置



削り節パック



小型サイズ(上)と従来のサイズ(下)

