

～国内では例のない超高压によるかきむきの機械化による流通量の増加～
桃浦かき生産者合同会社（宮城県石巻市）

目詰まりの現状

震災からの復興のため水産復興特区を活用し「桃浦かき生産者合同会社」を設立。しかし、地域の住民の流出もあり剥き子が十分に確保できず、むき身生産に限られることから販売先の需要に応えられない。殻つきの出荷を増やしたものの、飲食店等の販売先からは殻を外す作業軽減のための新商品を求められる。

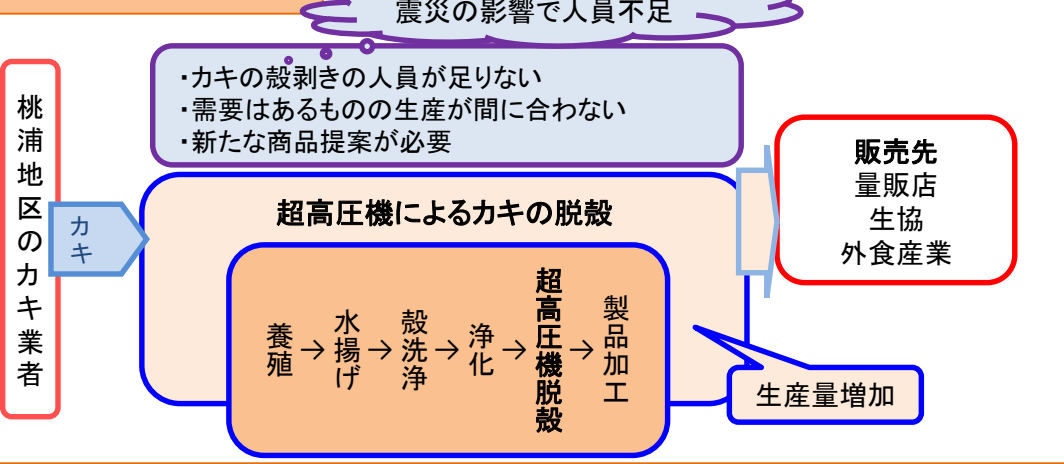
プロジェクトの概要

- ・加温せず超高压（4000気圧）処理が可能なバッチ方式のかき剥き機を導入し、かき剥きの機械化を行った。
- ・むき身や殻つきではない、貝柱を剥がした状態の殻付かき「脱殻殻付かき」という新たな商品の開発。
- ・機械化による増産をはかり漁業者の収入アップを図る。
- ・超高压により安心安全なかきの供給体制の構築。

取組による成果

- ・超高压の圧力媒体として海水を使用し、非加熱処理であるため、生鮮品としての利用が可能。
- ・7～10人分に相当する生産能力の向上効果。
- ・脱殻殻付かきという新たなマーケットの開拓。
- ・超高压による殺菌効果について検証中。

プロジェクトフロー



超高压かき剥き機



処理後（貝柱がはがれた状態のかき）



（平成27年11月現在）