

～選別精度と鮮度向上を図る選別ラインの構築で魚価向上～
ぜんぎょれん八戸食品株式会社（青森県八戸市）

目詰まりの現状

八戸にはサバやスルメイカ等の集中した水揚げを背景に、めさばや塩辛などを製造する二次加工業者が数多く存在している。一方で、八戸港に水揚げされる水産物は減少傾向にあることに加えて、混獲やサイズのばらつきが多くみられるようになってきている。二次加工業者は多様にあるものの、得意とするサイズや魚種は限られ、特定サイズに引き合いが集中することによる原料不足から他港からも取り寄せている現状にある。

前浜原料を有効に利用するためには、ニーズに対応した魚種とサイズの供給が必要であるが、中小加工業者が多く、大規模な設備投資は困難な状況である。

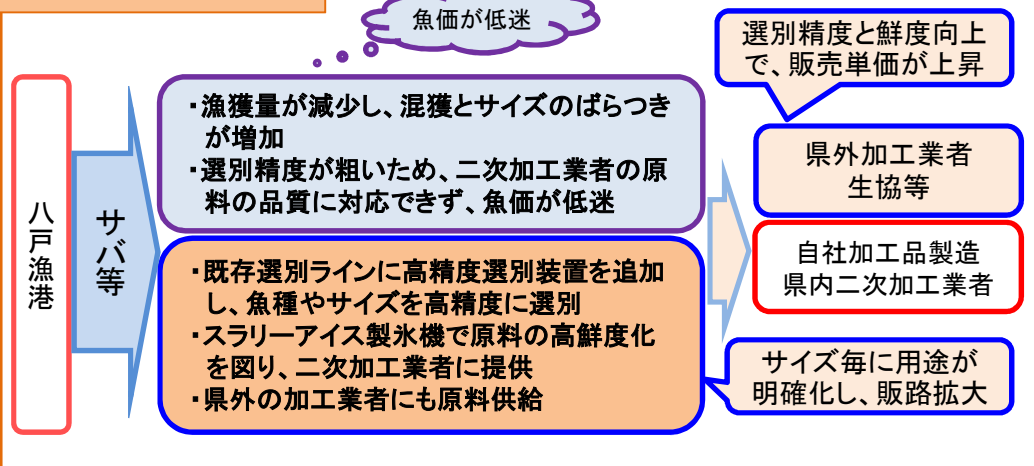
プロジェクトの概要

- 人手を効率的に活用することで高度な選別が可能となる選別用コンベア及びタンクを導入し、混獲魚とサイズの選別を徹底。
- スラリーアイス製氷機を活用し、原料の高鮮度化を行うことで、加工原料としての利用を拡大。
- JFと連携して全国の二次加工業者のニーズを聴取し、県外の加工業者にも加工原料を供給。
- 選別した加工原料を用いて、新商品を開発。

取組による成果

- サバとゴマサバの仕分けが徹底されたことで、供給先の二次加工業者から高い評価。
- 八戸で水揚げが増えたマイワシは小型のためローラーによるサイズ選別が難しいが、目視による再選別が機能して精度の高い選別を確保。

プロジェクトフロー



スラリーアイス製氷機



選別用コンベアライン



スラリーアイスでの保持



加工向け商品



(平成30年3月現在)