

～生産性の向上で新商品開発によるチリメン供給量の拡大～
株式会社さかもと（大阪府茨木市）

目詰まりの現状

淡路島の漁業者にとって、イワシシラスは重要な漁獲物の1つであるが、混獲される夾雑物（エビ等）の多さに悩まされている。

夾雑物の多いものは、チリメン加工して夾雑物を除去するしかないが、島内のチリメン加工業者は小規模で零細な業者が多数であり、手作業で対処している。

手作業のため、時間当たりの処理量が落ちてコストが増大することから、イワシシラスの購入価格の値下げやチリメン製造量の減少につながっている。

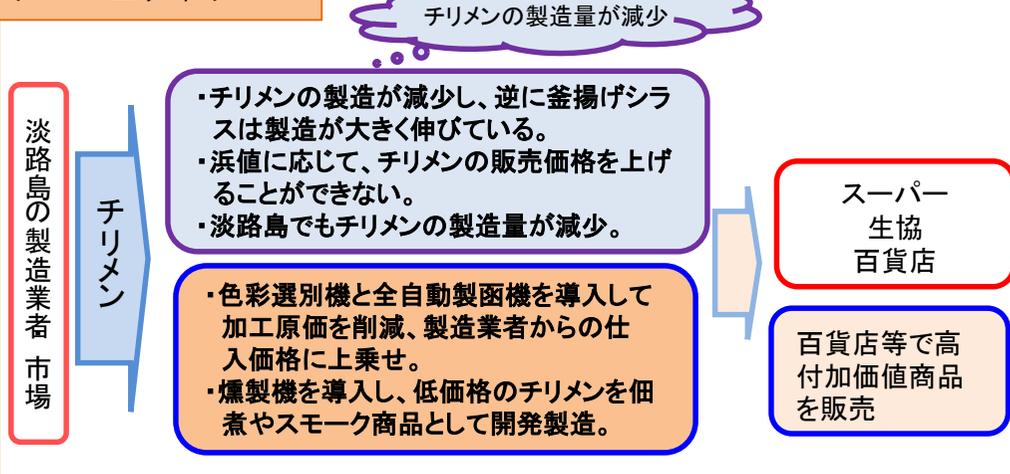
プロジェクトの概要

- 色彩選別機と全自動製函機を導入し、手作業で行っていたチリメンの夾雑物除去と商品の箱詰めを機械化し、加工コストの削減に取り組んだ。
- 淡路島のチリメン加工業者と協力し、新商品として、製造1日以内の「干したてチリメン」を販売。
- 燻製機を導入して、通常のチリメンとしての利用が難しい原料を使用し、佃煮やスモーク商品として開発製造。

取組による成果

- チリメン商品の加工コスト削減に成功したことで、チリメン加工業者からの買取金額を増加。
- 高品質な「干したてチリメン」を製造して大手小売業者に販売。
- 品質が良くないチリメンを燻製機で乾燥し、「あご昆布チリメン」など、4つの高付加価値商品を開発販売。

プロジェクトフロー



色彩選別機



全自動製函機



燻製機



あご昆布チリメン



(平成31年3月現在)