

～エビ、タコ等からヒラメ、カレイ類への加工原料転換～ 有限会社マルヤス安藤水産（北海道八雲町）

背景・課題

近年、当社収入の主力を占めていたタコや、高値での取引が期待で来たエビの漁獲量が激減し、販売計画の断念等深刻な問題となっている。
一方、ヒラメ及びカレイ類は近年漁獲量が安定しているものの、加工工程が手作業主体のため生産量が頭打ちであることに加え、3枚おろし等の高次加工は熟練工に依存しており、付加価値向上が図りにくい状況である。

取組のポイント

- ・ ヒラメやカレイ類の3枚おろしを高速処理できる三枚卸機を導入し、作業工程の機械化及び作業効率の向上を図る。
- ・ スラリーアイス貯水タンクやX線検査装置を導入し、鮮度保持や異物混入対策に取組み、安心安全で高品質な商品製造体制を構築する。
- ・ 北海道産の地名度を生かしてブランド化に繋げた販売促進に取り組む。

取組の成果

- ・ 3枚卸機の導入により、5枚おろし製品の生産性が従来の手作業と比べ約25倍に増加。
- ・ 冷凍品の生産性改善のため導入したプロトン冷凍機、冷海水装置を活用し、鮮度維持、異物混入の予防が可能となり自社製品の良品率が向上。
- ・ 機器導入により生産性が向上した一方で、歩留まり低下(約20%減)の課題が判明し、今後改善に向け対応。
- ・ ヒラメの漁獲量の影響はあるものの、歩留まり改善と製品品質の向上で、生産性と売上拡大が期待できる。

プロジェクトフロー

有限会社マルヤス安藤水産

従前の主力水産物であったエビやタコ類の漁獲量が激減。
ヒラメやカレイ類等の加工は手作業主体で生産量が頭打ち。

三枚卸機等を導入し、熟練度に依存する作業工程を機械化。
高鮮度で高品質な刺身商品を製造し、北海道産の知名度を生かしたブランド化展開に取り組む。

機器導入により生産量増加
鮮度維持及び異物混入の予防を実現

漁業者等

水揚げの変動が激しく、今まで高価格帯で取引された水産物が不漁であることに加え、近年資源が安定している水産物も有効利用されていないため魚価も下降している。

生産量増加により、高鮮度・高付加価値の加工品原料の供給が可能に。

導入機器



開発商品【ヒラメフィレ5枚卸】



パワポ作成年月
(令和6年12月現在)