

～機械化の進展による地域水産資源の活用～
尾鷲物産株式会社（三重県尾鷲市）

背景・課題

当社はブリ等の魚類の生産加工販売を行っているが、販売先である量販店からは大口注文が増え、さらに高次加工品での納入を求められている。一方、地元尾鷲市の人口は大きく減少（H8年の25千人からH28年に18千人と約7割に）しており、地域水産資源の有効活用を図るには、より一層の製造工程の機械化及び高次加工品の生産体制を整備する必要がある。

取組のポイント

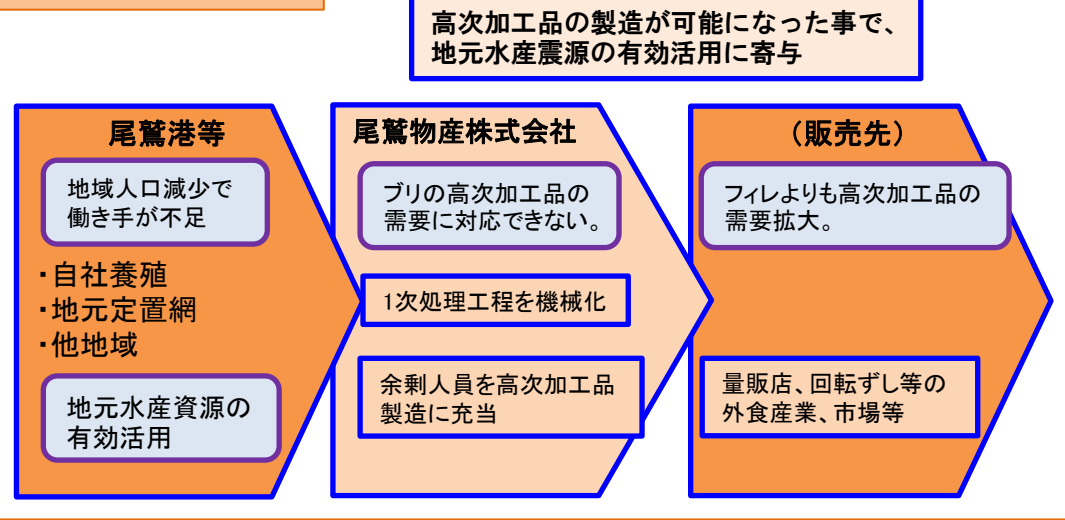
ブリ類について、多様な部位別の高次加工品を製造するには手作業工程が必須であることから、前段階である1次処理行程（頭部切断・開腹・内臓除去）を機械化し、余剰となった人員を高次加工品の製造工程へ充当する。

- ・開腹・内臓除去を同時に行えるガッティングマシンを導入し、当該工程に要する人員を削減しつつ、時間当たり生産量を増大させる。

取組の成果

- ・ブリ商品の販売量は例年並みであったが、販売金額が前年比で107%と採算性の改善に成功。特にロインやスライス等の高次加工品の売上が増加。
- ・自動頭部切断・開腹・内臓除去ラインを2つ設置することにより、最大5名の人員を高次加工品製造工程に配置換えして増員を実現。
- ・ライン設置後の2019年2月には、時間当たり処理量が前年度より9%向上。
- ・生産体制の整備により、調理済み加工品製造の着手や海外への輸出も可能になる見通し。

プロジェクトフロー



頭部切断機と開腹・内臓除去ライン



ブリトロスキンレス（上段）
ブリ背（下段）

