

～低利用魚の流通促進のための、加工ラインの省力化～ 株式会社カネチョウ（北海道常呂町）

背景・課題

近年、オホーツク海では今まで獲れていなかったタラやブリ等が水揚げされ、サイズがや身質等で高評価を受けているが、域内で加工されず、安値で他地域に転売されている。そこで地域水産業発展のため加工事業に着手するも、従来から主力のホタテガイ加工に人員を割かれ思うように展開できていない。

取組のポイント

大量処理するホタテガイの玉冷製造作業の効率化を図ることで、タラ・ブリ等の加工人員をねん出。水揚げ産地での加工体制を整備し、付加価値を向上させて販売する。

- ・X線異物検査ランク選別機、自動計量器等を導入し、サイズ選別や異物除去作業を効率化、ライン要員を削減。
- ・従業員に魚類加工作業を習得させ、タラ・ブリ等の加工作業に充当。
- ・荷受等販売先の評価を取り入れ、商品のブラッシュアップを継続実施。

取組の成果

- ・ホタテガイ及びタラ類の製品製造量が増加。
- ・地元漁業者に対し、従来ラウンドで鮮魚出荷していたタラ類について、加工原料用等の新たな向け先を創出。
- ・ホタテガイ製品の選別・計量能力が、従前のmax1.7倍に向上、歩留まりも2%向上。
- ・従前6名を要した選別・計量ラインを、5名に削減。
- ・魚類加工に1名以上を配置し、取扱量を伸ばす。
- ・ホタテガイ加工閑散期の冬場に安定した雇用を創出。

プロジェクトフロー

オホーツク沿岸等

タラ等が水揚げされるも安価で他地域に転売される

・漁業者

前浜のタラ等の魚価が向上

株式会社カネチョウ

ホタテ玉冷製造に人員を割かれ、タラ等の加工が出来ない

自動軽量機等導入し、玉冷の製造効率向上

余剰人員でタラ等の加工に着手

(販売先)

高品質なタラ等のフィレが欲しい

フィレ等の加工品製造

市場出荷等により取扱量増加

X線異物検査ランク選別機



タラフィレ



自動計量機



パワポ作成年月
(令和2年3月現在)