

～小型タラ等の機械化による効率的加工で惣菜等への有効活用～  
**株式会社高德海産（宮城県石巻市）**

目詰まりの現状

宮城県内では石巻魚市場を中心に、沖合・沿岸底引き網漁で漁獲したマダラやスケトウダラが水揚げされているが、大・中型サイズは鮮魚や多様な加工原料として利用されているのに対して、小型サイズは養殖餌料やフィッシュミール・かまぼこの原料として安価に取引されている。

量販店等の販売先からは小型のタラ等をフィレ等に加工してほしいとの要望はあるものの、三枚におろす手間は大型小型を問わず同様の作業が求められ、加工業者はより効率的な加工体制が求められている。

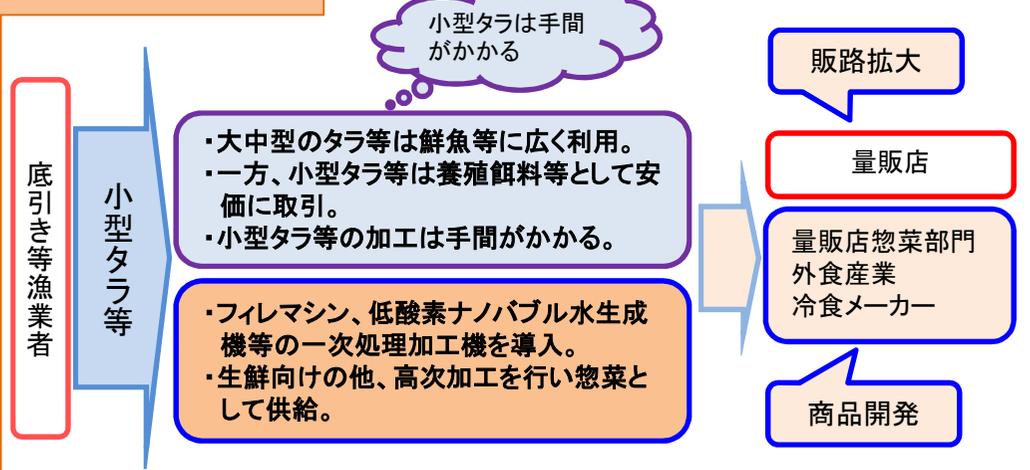
プロジェクトの概要

- 小型のタラ等を少人数でも大量に加工することができる加工ライン（フィレマシン等）を導入し、コストを抑えた効率的な加工体制を構築。
- フィレ加工した小型タラ等をフライや竜田揚げなどの惣菜として高次加工し、量販店等に供給。

取組による成果

- 「国産前浜原料」「前浜加工」「産地1回凍結」「低価格」「骨取り」等、量販店等の販売先から求められるニーズに対応することが可能に。
- 惣菜加工も手掛けることで相手先の多様な用途に柔軟に対応することが可能に。
- 水揚げ不振で目標達成には至っていないが、量販店等からの引き合いは強く、今後が期待。

プロジェクトフロー



フィレマシン及び加工ライン



小型タラチルドフィレ



小型タラ骨取冷凍フィレ



低酸素ナノバブル水生成機



(平成30年3月現在)