

～異物除去ラインの構築で安心・安全な釜揚げシラスの製造販売量の拡大～
株式会社ヤマイチ（茨城県ひたちなか市）

目詰まりの現状

近年、コールドチェーンの流通網の整備に伴うチルド商品の拡大、コンビニエンスストアを含む量販店での取り扱いの増加等で、釜揚げシラスの需要が全国的に高まってきている。

一方で、シラス商品にフグ稚魚等の異物が混入するなど、社会問題となっている。現状では異物除去は人手に頼らざるを得ないため、生産量が伸びず加工コストが上昇、また加工業者による買取量が限られることから漁業者は低価格での販売を懸念して取り控え等も生じている。

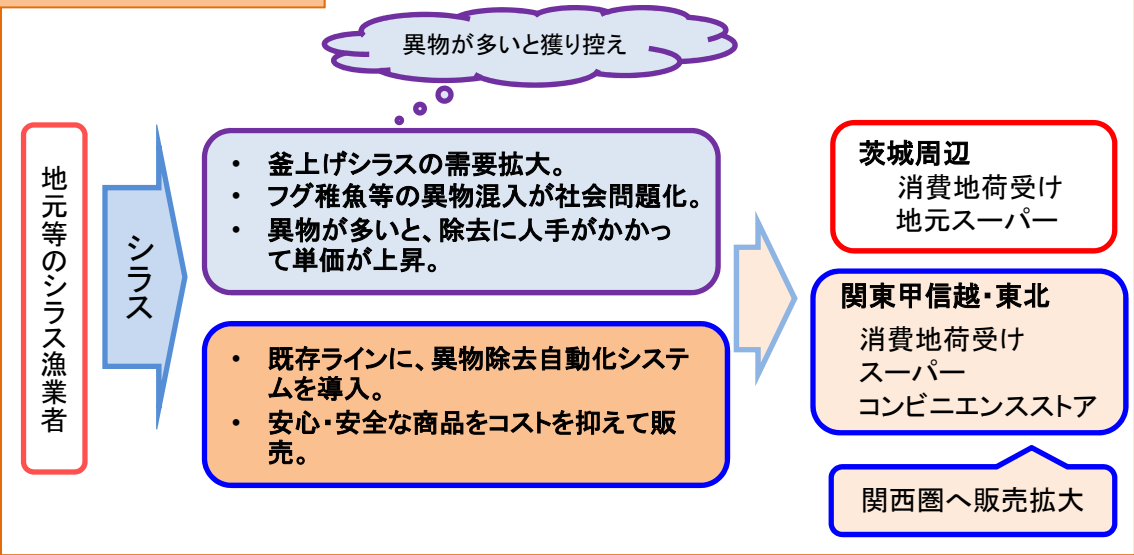
プロジェクトの概要

- 既存の釜揚げシラス製造ラインに、異物除去自動化システム（釜茹でした魚の表面を風力で乾燥させ、複数のカメラ等で異物を自動除去する）を導入。
- 短時間で安心安全な商品を大量に製造することで、コストを抑えて、量販店などへ販売。

取組による成果

- 異物除去システムの導入で、異物が混入したシラスも仕入れることができ、仕入れ量が増加、魚価向上に寄与。
- 作業効率の大幅な向上で、異物除去に充てていた人員10名を商品の小分け作業等に配置転換し、販売先のニーズに対応可能となった。

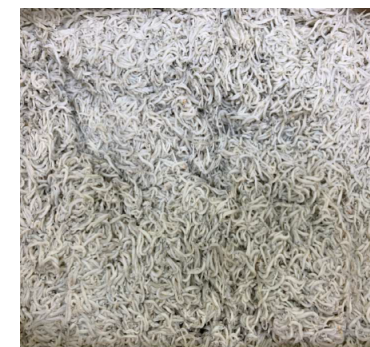
プロジェクトフロー



釜揚げシラスの異物除去自動化システム



異物を除去した釜揚げシラス



(平成31年3月現在)