

～B品冷凍カツオの選別精度向上で安定した品質の節加工の実現～
枕崎水産加工業協同組合（鹿児島県枕崎市）

目詰まりの現状

枕崎漁港は、全国有数のカツオ水揚げの拠点港となっており、水揚げされたカツオのほとんどが鰹節の原料として利用される。

水揚げされるカツオについて、主にA品はサイズ別に6ランクに選別されるが、キズのあるようなB品は2.5kgを境に2つのランクにしか選別されず、サイズの異なるものが混じることになる。こうしたB品を用いて鰹節に利用すると、製造工程の煮熟時に個体差が生じ、出来上がりの製品に品質のバラツキが生じることから、製品歩留まりの低下、加工コストの増加等の理由で低利用となるケースがある。カツオの世界的な需要の高まりが続く中で、こうしたB品の有効利用が課題となっている。

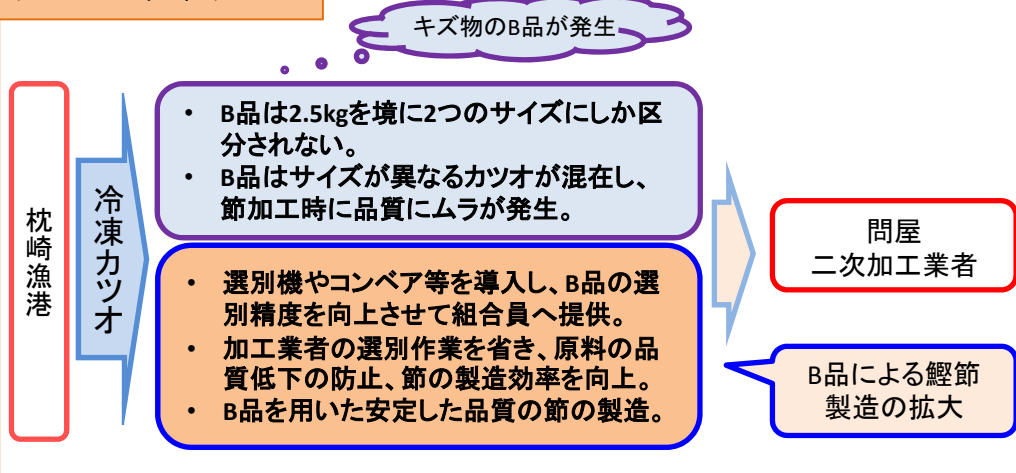
プロジェクトの概要

- 選別機やコンベア等を導入して、B品の冷凍カツオの選別精度を向上させて、組合員へ提供。
- 加工業者による選別作業を省くことで、鰹節の製造効率や品質の向上を図った。
- 安定した品質の節を製造し、生活スタイルにマッチした様々な商品を開発。

取組による成果

- 保管している組合員の冷凍カツオの選別時間が1/2以上に短縮され、選別作業の負担が大幅に改善。
- B品で製造した節の多くは従来粉末向けであったが、サイズの均一化で節製品の品質が改善されたことで、高価格の花かつお向け節の製造量が増加。

プロジェクトフロー



選別機とコンベア



冷凍庫内のカツオ



選別例 8-6kg 6-4.5kg 4.5-2.5kg >2.5kg

(平成31年3月現在)