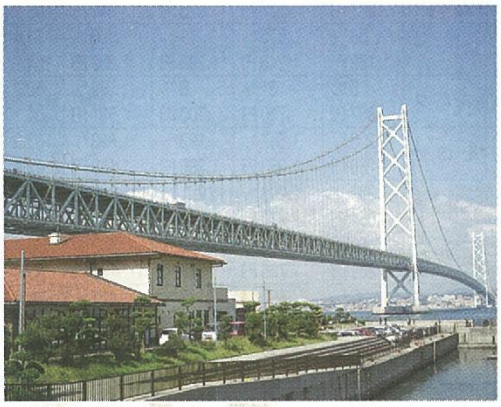
日刊水産経済新聞
THE SUISAN-KEIZAI
2018年（平成30年）
10/26（金）Friday

GSK 株式会社
ふっくらジュ～シ～
おいしいお魚を提案
特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア®」
「モディくん」
連載 147

計画生産が可能に

北淡路の地魚、干物で土産

道の駅「あわじ」


人気の「道の駅　あわじ」

天候や漁模様などに大きく左右されがちな水産加工品生産。しかし「テイストモディファイア®（特殊冷風乾燥機）の導入で作業の完全な中止がなくなり、計画生産が可能になった」と、㈱淡路観光開発公社の倉本宏明経営統括部長は笑顔を見せた。

同社は年間約51万2460人が訪れる（2017年のレジカウント数）人気の道の駅「あわじ」などを運営する。兵庫・明石海峡大橋のたもと、淡路島側の真下に位置し、「おさかな共和国」で、「生しらす丼」や海鮮丼など飲食や土産用に水産物も積極的に販売している。

島内の飲食店で使われる「淡路島の生しらす」や、道の駅で販売する土産品の水産物の多くは道の駅から車で数分の、16年4月に新設した同社の松帆食品加工場で製造している。

高鮮度を保つため、獲れたてのシラスはすぐに洗浄、冷凍処理しなければならないが、作業は午前8時ぐらいから始まり昼すぎに終わってしまうことも多い。また、シラスの水揚げがなく、シラス加工がない手の空いた時間の仕事には、昼からセリがある底びき網漁や定置網漁の北淡路産の水産物を使って干物作りなどをしている。

干物の乾燥は従来、天日干をしていたが、「天日干だと魚の色が黒ずんでしまう。また、雨の日など、塩水に漬けておいた魚を干したくても干せず、冷蔵庫内などで冷暗所干しにしたりもした。時間もかかるし計画が立たない」と倉本部長は悩みを抱えていた。

倉本部長とＫＦ－2000

こうした中、1月に水産加工・流通構造改善取り組み支援の「目詰まり解消プロジェクト助成」を活用して、GSKのテイストモディファイア®KF－2000と、レトルト食品加工などができるサムソンの高圧加熱調理殺菌装置を導入した。

倉本部長は、「テイストモディファイア®では、干物の加工のほか、チリメンの半干に活用したり、ハモなどを骨まで軟らかく加圧加熱調理したものをほぐし、フィッシュバーガーのパテにする時の下処理などにも活用している。

申請書類などの相談も

「テイストモディファイア®」を販売するGSK㈱（小屋敷一雄社長）は、これまで多くの納入実績をもち、また、研究機関などと取り組んできた各種データも蓄積してきている。本社には干物工房ラボが併設されており、同機導入にあたっては、活用の仕方や補助金申請に必要な各種書類の相談などにも応じる。今回紹介した倉本部長も「申請書の記載にあたっては、多くの書類をいただき参考にさせてもらった」と話していた。（川邉）

好評の淡路島の干物

▽問い合わせ先・GSK㈱〈本社〉〒547－0012、大阪市平野区長吉六反1－2－1、☎06－4302－3470、FAX06－4302－3471、〈東京出張所〉〒106－0031、東京都港区西麻布4－17－7、☎03－3409－1723、〈札幌オフィス〉〒060－0907、札幌市東区北7条東3－15－30、SKY－OFFICE1階、☎011－709－5366、ホームページhttp://www.gsk-clean.co.jp、機器の導入事例は、キーワード「ソフト干物」で検索。

（毎月2回掲載の予定）