



### ヤマキ勢力菊次郎商店(三重・答志島)

【鳥羽】三重県鳥羽市沖の離島、答志島。伊勢湾と太平洋の境目に位置し、恵まれた海洋環境が多様な魚介類を育む。その一つ、シラス(イワシ稚魚)を原料にシラス干しなどを製造するヤマキ勢力菊次郎商店(勢力明夫社長)は10月中旬、リビングテクノロジー(東京)の「海水電解殺菌装置」を導入。大量の海水を瞬時に殺菌処理し、「海水電解殺菌水」という無菌で殺菌力のある海水を製造する装置で、この海水電解殺菌水を同島の加工場内に配管し、シラス原魚や稼働後の煮沸釜、魚を入れるかご、床面の殺菌洗浄などに利用する。衛生管理高度化と同時に、シラス干しなどの製造コストを抑えて商品価値を高める狙いがある。「製造コストが低ければ原魚を高く買える」と勢力社長。同島に加工拠点を構えて半世紀近いメーカーとして、同島の漁業者と二人三脚で地魚の高付加価値化にまい進する。

# 「海水電解殺菌水」で原魚洗浄 リビングテクノロジーの装置導入

# シラス商品価値高めめる

安全・安心の食品作りのため独自マニュアルで衛生管理に努める



原料には答志島産の  
みを使用した製品



## リビングテクノロジー(株)

電解水事業部 担当:福永  
電話:03-3252-1880

は1ト当たりわずか1・4円。勢力社長は「ランニングコスト低減は大きなメリット」と強調する。加えて海水電解殺菌水が海水の成分はそのまま変わらないにもかかわらず、無菌な上殺菌力もある点に着目、「製品価値を高めてくれる。鮮度保持効果も期待している」。

安全・安心な食品作りがメーカーの使命。これを裏切る。同装置は現在、地元・同島産シラスの冷凍出荷も手

後の装置の洗浄、メンテナンスの方が重要。洗浄をどこまで徹底できるかで商品に差が出る」と強調する。このため同社は各種装置の洗浄にも海水電解殺菌水を利用する。魚の臭いやぬめりの除去に威力を発揮しているという。「水道水代を抑えるためこの装置を導入したが、さまざまな場面で活用できると分かった」

同社は現在、地元・同島産シラスの冷凍出荷も手

## コスト抑え衛生管理強化 床面などの殺菌にも威力

通常、海水の取水設備や配管の内側は海洋生物(フジツボ、イガイ、藻類)が付着し、取水能力が低下したり、配管が詰まったりする。同装置導入で海洋生物の付着を防ぐ効果もあり、海水電解殺菌水の用途は多い。同装置はコンパクトな設計で、運転管理が容易。スイッチ一つで無菌で殺菌力ある海水が利用できる利点もある。

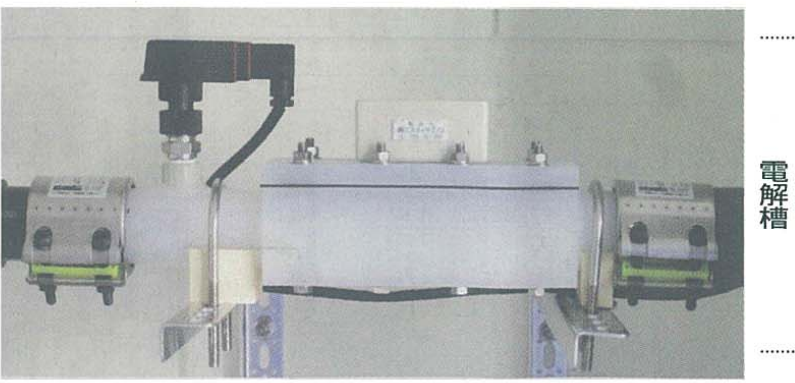
臭気・ぬめり除去にも効果

同装置は海水を流水式で電気分解しその際、海水中の細菌は瞬時に死滅する。電気分解によって生じた無菌で殺菌力のある海水電解殺菌水は床面などの殺菌洗浄に威力を発揮し、ぬめりや腐敗臭を効果的に取り除く。

同装置を「当初は水道水代を軽減する目的で導入した」と勢力社長。同社は主にシラス干しを製造し、原魚を4トの煮沸釜に投入する前に大量の水で原魚を洗う。この洗浄用の水にこれまで水道水を利用。5〜6時間出しっぱなしにし、多いときで水道水代が月20万円近くかかることもあったという。

同装置は取水した海水を利用し、ランニングコスト

同装置を「当初は水道水代を軽減する目的で導入した」と勢力社長。同社は主にシラス干しを製造し、原魚を4トの煮沸釜に投入する前に大量の水で原魚を洗う。この洗浄用の水にこれまで水道水を利用。5〜6時間出しっぱなしにし、多いときで水道水代が月20万円近くかかることもあったという。



### 海水電解殺菌水とは

- 「海水電解殺菌装置」によって生成される
- 大量の海水を瞬時に殺菌処理する
- 無菌の清浄海水で、海水の成分はそのまま
- 有機物を分解するため海水の透明度がアップ
- 1時間あたり約1円の低ランニングコスト
- 紫外線やオゾンより安く、殺菌もれがない
- 工場内の衛生管理水としても利用可能

実践するため同社は独自マニュアルを作って衛生管理に努める。極力臭気・ぬめりや腐敗臭を効果的に取り除く。同装置は取水した海水を利用し、ランニングコスト