

地魚を県内外に届ける

敦賀水産基地、26日竣工式 加工、冷蔵庫、製氷が有機的結合

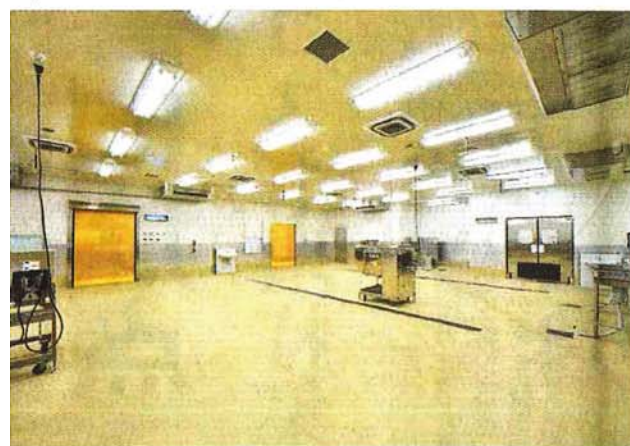
【福井】福井県漁業協同組合連合会（JF福井漁連、高橋治会長）が県下物流の要衝・敦賀市松栄町に建設を進めてきた「敦賀水産基地」が完成し、26日竣工式を迎える。水産加工施設、冷蔵庫、製氷工場で構成し、総事業費は27億1500万円。国と県の補助を受けた。同漁連初となる加工場では完全子会社のふくいぎょれんが運営主体となり、ブリ、サワラ、アジなどの地魚をフィレーンや切り身などに加工。漁獲物に付加価値を付け、「生産基盤を継続的に高めていく」（高橋会長）考えた。衛生面を重視した設計で、3年後には対米HACCPの取得も視野に入れる。販売面では学校給食などの開拓を図る他、関連会社である福井中央魚市（三木讓社長）がバックアップ。大手の量販店や外食・中食業者との取引実績を生かし、消費地の要望をフィードバックさせながら県産地魚の提案を行う。県、県漁連、同社も推進する「ふくいサーモン」（海面養殖トラウトサーモン）の加工販売も今後、目玉の一つとなる。水産基地の概要を紹介する。



26日に竣工式を迎える敦賀水産基地

敦賀水産基地の敷地面積は約1万5000平方メートル、延べ床面積は約6200平方メートルで鉄骨平屋建てとなる。前浜で大量の水揚げがあった場合は凍結設備を活用して供給の平準化を図るなど、水産加工施設、冷蔵庫、製氷工場が有機的に結合しているのが特長だ。加工場は20人（パート含む）、冷蔵庫・製氷工

ブリ、サワラ、アジなど加工 対米HACCP、3年後取得目指す



小型、中型、大型魚の3ラインを組む加工室



準清潔区域となる解凍・選別室

場は11人の計31人で運営する。3月末に引き渡しを完了しており、試験操業を経て、ゴールデンウィーク明けから順次本格稼働している。県漁連初となる加工場の生産量は日産4ト（原はヘッドカッター、フィ料ペーパ。各室とも室温をそろえる。小型、中型、大型魚の3ラインを組む。優れた殺菌能力を持つ。大型魚の3ラインを組む。解凍室は13、14度（夏が、その日の原魚状況に場は10度程度にコントロール。清潔、準清潔、汚染区域を厳格に区分けし、ローラーがけ・アルボイルする。煮湯室・アジ、コイル消毒などを徹底し、アカガレイ（越前がれた）の人の出入り、原い、アマガレイ（若狭）環境にも配慮している。

原料は加工し梱包（こんぼろ）く出荷の流れとも一方通行のルールを厳守するなど、衛生管理を追求している。

原料は原料受け入れ、開梱室に入り、準清潔区域となる解凍・選別室に向かう。ハイスピードの重量選別機、ウロコ取り機、ゼイゴ取り機を完備する他、冷凍原料は低温高湿ミスト解凍機を活用。熟練の技・感覚が必要な解凍作業を安定的にコントロールできるものだ。

一次加工する加工室で急速冷凍室はマイナス35度まで設定可能。包装室は計量機やラベラー、エックス線検査機、金属検出機を設置。包装された商品は再び準清潔区域となる梱包室を経て、ドックシェルターから出庫される。排水、臭気対策とも万全の対応で、周辺環境にも配慮している。

水産加工施設



グラムカットなどの作業を行う生食加工室



清潔区域となる生鮮包装室（凍結室）

JF福井漁連 初の水産加工工場



高橋 治 会長

あいさつ
 敦賀市で建設を進めてきた「敦賀水産基地」が26日に無事、竣工式を迎え、めでたくなりました。関係者の皆さま方には多大なご尽力を賜り、厚くお礼申し上げます。水産基地は加工施設、冷蔵、製氷工場が有機的に結合、漁業生産の基盤を強固に高めることを目的としており、消費者ニーズに合った地魚の加工を推進すると同時に、凍結・冷凍設備による安定供給を進めてまいります。

漁業生産の基盤高める トラウト養殖にも力

魚を水揚げの少ない時期に販売するなど、多くの方々に親しんでいただけるよう、一層注力してまいります。将来的にはJACCOPを取得し、輸出事業の展開も図ってまいります。

また、当会も参画する福井沖合養殖無農薬組合は、一昨年よりトラウトサーモンの沖合養殖事業がスタートしております。今期も順調な水揚げが計画されており、加工施設においても、消費者の方々に受け入れていただけるよう加工しながら、生産拡大に努めていく所存です。

水産基地を有効に活用することで、地魚の魅力発信し、福井漁業の活性化に努めてまいります。今後とも皆さま方のご支援、ご協力をお願いいたします。

3000トンの環境に優しく



マイナス25度の冷蔵庫
 搬入はトラックパース2カ所、水産加工施設とも一部区画している。トラックパースからは、10、15度に設定されたラットホーム、さらに前室を挟んで冷蔵庫を配置。マイナス35度の凍結室10室も備える。

冷蔵庫

劣化を受けて建て替えた冷蔵庫、製氷工場はともに高効率自然冷媒冷凍機「Newton(ニュートン)」を活用。自然冷媒アンモニアでCO2を冷却する間接冷却方式を採用しているもので、脱フロンで環境に優しく、省エネにも高い効果を発揮する。冷蔵庫は加工施設で利用する魚を一時保管したり、各種商品の保管、さらに飼料となる鮮魚を凍結するなどの機能を持つ。マイナス25度の冷蔵庫はNo.1(加工品・凍結品)とNo.2(魚原料)に分かれ、合計で3000トンの容量を誇る。搬入はトラックパース2カ所、水産加工施設とも一部区画している。トラックパースからは、10、15度に設定されたラットホーム、さらに前室を挟んで冷蔵庫を配置。マイナス35度の凍結室10室も備える。

生産、消費の「橋渡し」努める

福井中央魚市 三木 讓 社長

「敦賀水産基地」の竣工、誠にありがとうございます。誠にありがとうございます。当社をいたしたとしても、生産者、消費者のニーズを生産の現場にフィードバックし、スムーズに商売が成ることを、当社の役割の一つです。例えば、福井は働かせ日本一の県、農業一大は強い地域です。加工施設を活用した商品化を進めて、魚産品のお手頃をさせていきたいと思います。

このたび導入された、液体凍結機は活用も販路拡大に期待されるものです。季節ごとの旬の魚を鮮凍保持しつつ処理・凍結する1年間の通して使いやすい形をお届けすることが可能になります。

一水産基地は立地条件も良く、水揚げ密に加工・冷凍できます。鮮度を訴求した販促なども含め、消費者ニーズに応えるべく、地元・福井県漁業の活性化に貢献できればと考えております。

期待の声

日産50トンの生産能力



製氷工場の生産能力は日産50トンの生産能力は、当地を入れて3カ所。立地1000トンの貯氷能力は、目的にも重要な供給拠点を1000トンの貯氷能力、置ける。

漁船に供給する他、近隣の耐久性を高めるため、ア仲買などに向けても角氷・アイス田に特殊なステンレスに連結している。製氷室が砕氷販売する。福井県漁連素材を採用するといったラットコンベアを通じた製氷工場は小浜、三園と最先端の取り組みが随所に見られる。

構造的にはトラックやトレーラーが動くフラットホームから、前室を通過して砕氷室、貯氷室、製氷室などに連結している。製氷室が砕氷販売する。福井県漁連素材を採用するといったラットコンベアを通じた製氷工場は小浜、三園と最先端の取り組みが随所に見られる。

製氷工場



定置主体に水揚げ80億円規模

農水省の統計によると、2015年の福井県の海面漁業漁獲量は1万4500トン。うち大型定置網が8100トンと過半を占め、小型底引網2300トン、沖合底引網1400トンと続く。魚種別ではアジ類が2900トン、イカ類が1500トン、ヒラメ・カレイ類が1400トン、アジ類が1000トンなど。14年の海面漁業・養殖業生産額は81億円だった。

「ふくいの水産基本計画」(福井県、3月改定)によると、県水産業の生産量は1974年の4万6754トン、生産額は82年の187億円をピークに減少傾向。近年はイカ釣が大きく減少する一方、底引網と定置網は比較的安定した漁獲を維持し分析する。

県では、15年度から5年間にわたる水産計画を策定。重点戦略として生産量の増大、価値の向上、操業・経営のスマート化など4つのプロジェクトを推進している。養殖業の拡大では、トラウトサーモンの完全養殖が目玉の一つとなっている。沖合の大型イカスで養殖するもので、今期は約18トンの水揚げを見込んでいる。

電解次亜水

水産加工施設・市場向け

LT・ハイクロ

電解次亜水生成機

特徴

- 貯水タンク不要
注入方式なので、原料の食塩を入れておけば日産120t(30ppm)を供給します。
- 低ランニングコスト
電解次亜水1t生成あたり7円。電極寿命は15,000時間。
- 塩素濃度を簡単変更
液晶タッチパネル画面で濃度設定(30~80ppm)

電解次亜水とは

ノロウイルス、O-157、サルモネラ菌、腸炎ビブリオなどの食中毒原因菌にすぐれた殺菌力を発揮します。

お問い合わせ先 カタログ請求はこちらまで

リビングテクノロジー株式会社

〒1101-0052 東京都千代田区神田神田3-4 電話 03(3252)1880
<http://www.denkaisui.jp/>