

平成 28 年 8 月 18 日

夏季 工場視察レポート

坂内

日 時：平成 28 年 7 月 26 日（火）

場 所：(株)土佐屋商店 下請加工業者 野間商店
千葉県旭市三川 5427-1

参加者：河手、謝花、三浦、田中、相田、坂内

煮干し加工場



建物、機器・設備に古さを感じましたが機械洗浄、床面の清掃は行き届いていました。この日は作業がなく稼働していませんでした。近年、煮干し加工業者はうろこが汚なく機器周辺が汚れてしまう。なおかつ採算が合わない事を理由に廃業しているようです。

しらす加工場

外観



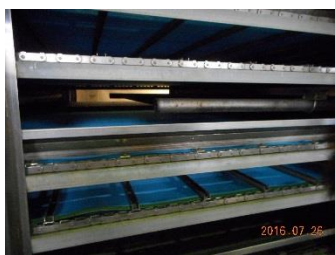
洗浄、攪拌（異物除去）：1回 250kg 程度。



煮る：自動釜で 2.5%の塩水で約 2 分半～3 分
設定は 100℃ではあるが 95～98℃で流れているのが現状。



乾燥機：設定 30℃の 5 段乾燥機で
30 分乾燥。



一旦、-5℃で冷却



箱詰め：異物が無いか最終確認を行い金属探知機、色彩選別機、X線検査機を
通して箱詰めして-18℃以下で冷凍保存。



競りの様子

茨城県の波崎港で最終 11：30 の競りを見る事が出来ました。
水揚げされたばかりのしらすを専用かごに約 20～25kg 入れられ競りにかけられていて手競りではなく札に kg 単価を書き込む方法でした。
今回視察させていただいた野間商店さんの話では『今日のしらすは大きくて黒っぽい、昨日の方が良かった』とっておりました。
近くには銚子港があり千葉県産と茨城県産との境は紙一重でした。



選別工程～出荷

解凍した原料の目視選別を 1 kg に対し 7 分程度かけてゆっくり丁寧に行っています。近年、金属探知機、色彩選別機、X 線検査機など優秀な機械が出ていますが海にはあらゆる浮遊物（ゴミ、異物）や一匹一匹異なる個体のため、機械は効率的で良いですが現時点では目視選別に及ばない部分が多々あるそうです。

袋詰めについて今年 9 月上旬より袋の変更を行い、現在の塊ではなく平たい形状に改善して出荷予定をしています。

知 識

① 成長段階による商品名の違い

- し ら す : 体長約 2 cm までの白い体色
- か え り : 体長約 3 ~ 5 cm の白銀色っぽい体色
- いわし(煮干し) : 体長 5 cm 以上の銀色の体色

② 加工法の違いによる商品名の違い

- 釜揚げしらす : 水揚げされたしらすをサッと茹で上げたもの
(水分 70~80%)
- しらす干し : 釜揚げしらすを機械や天日で干したもの
(水分 60~70%)
- ち り め ん : しらす干しをさらに乾燥させたもの
(水分 40~50%)
- たたみいわし : 生しらすを板状にそのまま干したもの

③ しらす漁期の特徴

1 2 月 2 0 日 ~ 3 月 2 0 日 禁 漁 (九州、高知は除く)

春 漁 : 3 月 末 ~ 5 月 末

マイワシの稚魚が多く魚体は黒ずんでいて魚質も弱い。
食べると美味しいが酸化が早いので長期保存には適さない。

夏 漁 : 6 月 ~ 8 月 末

カタクチイワシ。色は徐々に白くなってきますがエビ、カニの子供(プランクトン)などの不純物が多い時期です。

秋 漁 : 9 月 ~ 1 2 月

カタクチイワシ。色は白くなり水温が下がるため脂質も抜けて身が縮まっています。良品(上質)のしらすが多いのはこの時期です。

今回の視察では機械が稼働していなかったもので洗浄~乾燥までの過程が見られなくて残念でしたが説明していただき想像がつかしました。限られた時間でしたが漁港に同行させていただき水揚げされたしらすの競りを見学出来て貴重な体験でした。

以上