

視察報告書

日時	2018年7月26日
訪問先	小松水産 株式会社
	茨城県日立市留町1045-2 TEL 0294-52-5501 FAX 0294-52-5509
見学者	市川営業所 坂内課長 脇坂係長 麻薙
	松戸営業所 植村係長 謝花 三浦
目的	冷凍しらす・ちりめん 製造工程/検品工程

上記視察内容報告いたします。

冷凍しらすと冷凍ちりめんを製造する小松水産を見学させて頂いた。当初はしらすの競りからの見学であったが、全国的に不漁が続いている為、当日の水揚げは無く残念ながら中止になりました。しらすの製造工程と異物除去等の検品工程、及び現況と今後の見通しを報告致します。



事務所 兼 直売所



工場棟



食品安全基準の最高峰

しらす・ちりめん 製造工程

原料となるいわしの稚魚は、遠浅で親潮と黒潮の交じり合う常磐灘で漁獲し、工場から直ぐの久慈浜漁港に水揚げされます。

1 洗い・生原料選別

朝、水揚げしたばかりのしらす工場に運ばれ、到着後直ぐに水洗いをして、砂利やゴミを落とします。

2 自動釜で煮沸

最初90℃から、100℃、105℃と違ったレーンを通してしらすを釜あげしていきます。



なぜ3段階に分けるかというと、生のしらすはウロコもなく非常に弱い魚の為、最初の段階で沸点を超えるお湯に入れると魚がぼろぼろになるとのこと。また塩分は3%で、これ以下でも品質が保たれないとのこと。

3 釜あげ選別機(異物除去)

釜あげ状態で選別をし、カニや海藻などを取り除きます。



4 遠赤外線自動乾燥機

15分かけて3段階で乾燥処理をしていきます。

しらす・・・水分値目安70～50% ちりめん・・・水分値目安50%



5 マグネット通過

しらすを平たく広範囲に分散させ、強力マグネットを通し、金属質の異物を除去。



6 静電選別

高圧電流を利用して静電気を発生させ、瞬時に乾いた異物を除去。



9 真空殺菌機

70°C15分で殺菌。

10 CCD色彩選別

CCD色彩選別カメラを搭載した特別な専用装置で、しらす以外の色の違う異物を除去。



11 目視手選別

人の手で異物除去をし、さらにしらすを異なる青色のバットに分けて最終チェックをします。



12 計量・袋詰め

13 金属探知機

14 急速冷凍・出荷

総評

海産物には、海藻や漂流しているゴミ、またエビ・カニといったアレルギー物質はどうしても免れきれない。今回の視察は、製造工程中の異物除去をどのようにおこなっているかに注目していました。5回の除去工程の中には最新の機械を用いているので、異物に関しては問題なく、自信を持って販売していただけます。ただ100%ということはありませんので最後の目視チェックをより繊細に行うことを要望しました。

近年の全国的な不漁の件を社長に伺うと、異常気象により潮の流れが変わったのが原因で、今だに回復は見られず、シラスの大きさも従来のものより大きめであるとのこと。さらに高騰するのは間違いないでしょうとのこと。学校へは引き続き現況を報告しご理解を頂こうと考えます。

以上