



埼玉・熊谷

生鮮サーモン専用加工工場稼働

埼玉・熊谷

埼玉水産が新設した生鮮サーモン専用加工工場「フレッシュ加工センター」は年産1万トンの国内最大級



埼玉水産(埼玉県熊谷市、岩崎孝男社長)は本社隣接地に生鮮サーモン専用の加工施設「フレッシュ加工センター」を新設し6月から本格稼働に入り、水産加工事業に参入する。フル稼働時には製品ペースで年1万トンの生産が可能となり、生鮮サーモン専用の加工場としては国内最大級となる。今後国内で増産が見込まれる閉鎖循環式陸上養殖システム(RAS)で生産するサーモンの加工も視野に入れる。世界に数台しかない人工知能(AI)を搭載したマレル社(本社・アイスランド)のVALKAウォーターカッターを国内初導入した。埼玉水産の世界最高水準の生鮮サーモン加工工場を紹介する。

国内最大級 年産1万トン

埼玉水産の生鮮サーモン専用加工場の総工費は9億2000万円。敷地面積3089.69平方メートル、延べ床面積647.08平方メートル。既存の同社保管倉庫を改装して活用した。世界に数台しか導入がないマレル社のウォーターカッターを国内で初めて導入し、最先端の加工機器を省人省力化を徹底する。加工した製品は全て生産履歴管理が可能。首都圏の量販店などを中心に販売する。

増産RAS品の扱いも視野

30人で生産が可能だ。1次処理室で凍りか、頭部を専用の機械により真空包装して梱包(こんぶつ)状態にしてから、ぼつぼつ室へ移動する。梱包室でエックス線探知機と金属探知機を通過した製品は自動計量・ベル添付機で重量のラベルを貼る。2次加工室ではマレル社のヒンボーン処理機を、外箱に製品を入れ、通過後、目視で残骨を取り除く。スキナーで皮を除去後、ウォッシャー・レーサビリティシステムを通過してオゾン水洗を導入し、全製品の履歴、殺菌する。トレー 歴追跡管理が可能。

「生鮮加工事業部」新設

高次加工で付加価値向上

新加工場の竣工にあたり、高次加工で付加価値向上を図る。生鮮加工事業部の高谷と意気込む。

最新AI搭載ウォーターカッター導入



高谷圭輔事業部長

国内初となるマレル社ウォーターカッターでサーモンを高圧水でカット



高圧水で多様なカット加工 フィレ毎分36枚処理

新加工場の主幹機械となるマレル社の「VALKAウォーターカッター」は1分当たり最大36枚のフィレを高圧水で加工処理する。切り身はもちろん、刺身用やダイスカット、ボキカットなどニーズに応じてあらゆる形状にカット加工が可能だ。高性能だけにかかなりの高価機だが、省スペース化が実現し「1機で約40人分の作業を担う」と高谷事業部長。

ピンボーン処理後のフィレが同機を通過する際にエックス線による探知で残骨の有無を認識するため残骨や異物混入を限りなく防ぐことが可能となる。人工知能(AI)を搭載し、内蔵カメラでフィレのサイズや脂の位置などを認識し、カット幅や角度など全て同じ重量になるよう同機が自動調整して加工する。また魚肉をカットする場合、通常の加工機械は刃で切るが、同機は高圧の水で魚肉をカットするため、欠けた刃の異物混入や刃面についた菌が製品に付着するなどのリスクがない。

同機は工場内に専用サーバーを置き、アイスランドのマレル本社と常時接続して加工状況などのデータを蓄積する。仮に異常が発生した場合でも順次、原因究明や軌道修正を行う強力なサポート体制で運用する。



さまざまなカットニーズに対応する



世界最高水準の衛生管理システムで加工処理する

世界最高水準の衛生管理 独自トレサや管理システム構築

埼玉水産の生鮮サーモン専用加工工場は世界最高水準の衛生管理システムを導入し、4月に食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000認証を取得した。工場内には厳重なセキュリティチェックと高度な衛生チェックが求められる。

閉鎖型工場のため工場内の外気、使用する水も全て管理する。工場がある熊谷市は夏場に高温となることもあり工場内には外調機でちりやほこりを除去し温度調整した外気のみを取り込み、施設内は通年で常時10度以下を保つ。

製品の加工には地下水をオゾン処理したオゾン水を使用する。オゾン水は殺菌力に優れ、製品などに残留しない利点を持つ。

埼玉水産は新工場の運用にあたり、独自のトレーサビリティシステムを構築した。QRコードで出荷・生産者の情報から販売先の店舗、加工処理日時などの詳細な情報の追跡が可能。

加工工程で発生した残さは飼料用魚粉にアップサイクルする。また、工場で使用した水は工場隣接のろ過システムにより1日100トンの処理が可能。バクテリアが汚染物質を分解し水質基準をクリアした水で排水する。さらなる過剰さは近隣の農家と提携し、土壌改良に再活用する周辺環境に配慮した工場だ。

FSSC22000取得



FSSC22000認定書



独自のトレーサビリティシステムでは、QRコードでさまざまな情報追跡が可能に

埼玉水産株式会社

本社 埼玉県熊谷市佐谷田 1485 TEL (048)523-2660
設立 1970年 藤倉水産㈱と築地魚市場㈱の共同出資で設立
資本金 3,000万円

- 卸売事業部 埼玉県熊谷市佐谷田 1485 TEL(048)523-2661
- 輸入事業部 東京都中央区日本橋人形町 3-7-10 日本橋 DOLL3ビル8F TEL(03)3527-2122
- 輸出事業部 東京都新宿区西新宿 7-22-9 阿部ビル 201 TEL(03)6914-3705
- 外食事業部 埼玉県熊谷市佐谷田 1485 TEL(048)523-1650
- 加工事業部 フレッシュ加工センター 埼玉県熊谷市佐谷田 1463 TEL(050)5482-3226

生鮮サーモン加工のあらゆるニーズに対応します



埼玉水産株式会社

本社 埼玉県熊谷市佐谷田1485番地 TEL048-523-2660 フレッシュ加工センター 埼玉県熊谷市佐谷田1463番地 TEL050-5482-3226