

水産大学校(山口県下関市)を軸とした

産学公連携の
W.A.!

中間報告!

無菌フグの新システム開発 身欠きハンガーが完成!



【(株)奈可越さんでの初期実験の様子】

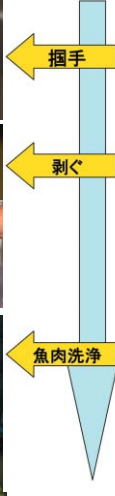
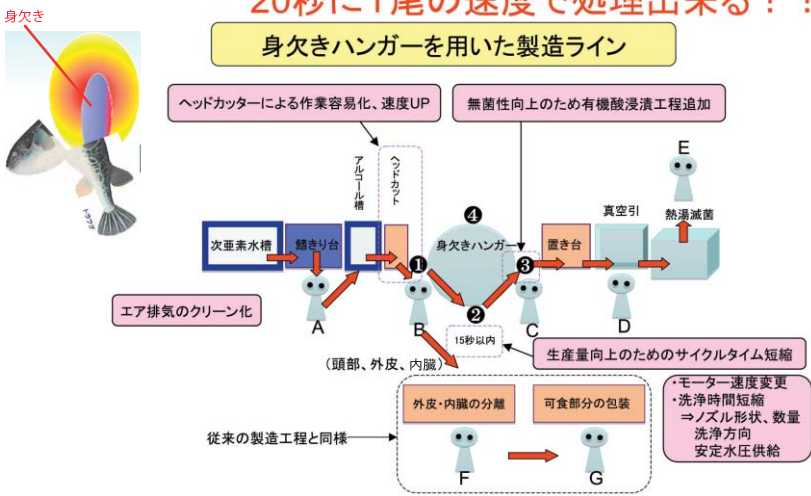


【水産大学校での実験の様子】

昨年のWillow10月号でご紹介致しました経済産業省の「地域資源活用型研究開発事業(研究テーマ;無菌フグ生魚肉製造システムの開発)では、水産大学校を主たる研究場所として進められています。弊社生産本部の藤本生産本部長をプロジェクトマネージャーとする共同研究グループ(ヤナギヤ・水産大学校・(株)あじかん・(株)奈可越・山口県)は、この度、1尾当たりのコストが60円、処理時間約20秒の無菌フグ生魚肉製造システムを開発致しました。この製造システムには、特別な技術が不要で、中小の加工業者でも参加が可能であり、製造される魚肉は長期冷蔵が可能で、細菌による腐敗や食中毒の心配がありません。また、長期冷蔵中のイノシン酸の残留性が高く、グルタミン酸の増加により旨味が増していることも判明しています。2年間の研究期間のうち初年度の目標であった無菌ふぐの自動皮むき装置「身欠きハンガー」の低コスト・ローテク化の開発に成功し、現在は残りのテーマについて研究が進められ、「フグの自動ヘッドカッター」開発による加工工程での更なるコスト低減化や他魚種での無菌化も計画されています。既に、無菌フグの新システム開発については、水産大学校の芝教授により、西日本フグ研究会や東京シーフードショーで発表が行われ、今後は東京でのアグリビジネス、大阪のシーフードショーなどの展示会でも紹介される予定です。

20秒に1尾の速度で処理出来る!!

身欠きハンガーを用いた製造ライン



水産大学校で 産学公ニーズ・シーズのマッチング会開催

8月28日、水産大学校講義棟4階を会場に、「第2回産学公ニーズ・シーズのマッチング会」が開催されました。今回のテーマは「食品加工」で、弊社も生産本部の藤本本部長が参加し、ヤナギヤの取り組みについて「食品機械と拡散接合」をテーマに発表が行われました。また、当日は無菌フグ生魚肉の共同研究グループのメンバーである(株)奈可越の中尾社長による「下関のふく」についての発表や水産大学校、山口県産業技術センターなど、産学公9テーマにより、その取り組みが発表されました。



水産大学校海洋機械工学科55名が ヤナギヤを見学

9月24日、水産大学校海洋機械工学科の2年次生55名が弊社工場見学に訪れました。一昨年より3年連続となるご来社で、様々な方面で水産大学校との連携が行われています。

