



# USAカニカマ最前線 Crab Flavored Seafood



アメリカ最大手水産会社より技術者2名と弊社のUSA販売協会社であるサウンドオーシャンのキースジョンソン氏が来社され、カニカマ製造ラインのスーパードラムスチーマー他、出荷前立会い試運転が実施されました。

今回のワールドニュースでは、国際部長の谷村レポートがアメリカのカニカマ事情ならびにご来社時の感想などをお伝えいたします。

←左から谷村部長、キースジョンソン氏、水産会社より2名、(右)設計担当久保課長

## アメリカレポート 国際部 部長 谷村俊文

1981年にJAC CREATIVE FOODSがロスでカニカマ生産をスタートして以来、アメリカ国内には最盛期で21社のカニカマメーカーがあり、1984年頃には消費が5倍に伸びた時期もありましたが、業界の淘汰が進み今は8社に集約されております。

アメリカでは野菜サラダに混ぜて食べるケースが多く、最盛期の頃はチャンクやバイトといった小さく切ったカニカマが登場し、調理の手間が省けるために大変にウケたのだと思います。

その後'90年あたりまで一気に消費が約7万トンまで伸びました。カニカマ工場の増加、また殺菌技術が進み賞味期限が長くなったためだと思いますが、その後スリミ危機を乗り越え、現状ではほぼ横ばいの年間約8万トン前後で推移してます。

業界としてもイミテーションカニカマという呼び方ではなく、名称を**Crab Flavored Seafood**(カニ風味シーフード)に変更し、健康的な食材としてのカニカマイメージ戦略を打ち出すなどして消費の伸長に尽力されています。

さて、9月25日～27日の3日間、アメリカ最大手の水産会社から同社へ納入されるスーパードラムスチーマータイプのカニカマ製造ラインの船積前検収のため技術者2名が来日されました。アメリカは詳細にわたりチェックポイントが厳しいのですが、2名の技術者はさすがアメリカ人だけあり厳しく、設備の材質仕様、能力、特に洗浄性には細心の注意を払っておられました。今回納入するラインもいくつかの特殊仕様を取り入れておりますが、機械の仕上がりには十分ご満足いただきました。

同社ではこれまで経営者が何度か変わり、設備計画もその都度ゼロからのスタートでしたが、今後は本ラインの納入により更に業績を伸ばしていただき、我々もこれまで以上の関係強化に努めたいと思います。

### <技術者へのインタビュー>

#### 今回の設備でヤナギヤ製を選んだ理由は？

世界的にヤナギヤの知名度はNo.1で、昔から培ってこられた技術力に期待しております。また、アフターサービスも充実してるものと思い、今回発注しました。

#### 発注の目的は？

既設機が老朽化してきていることに加え、洗浄性など今のアメリカの規制に合わなくなってきましたので、設備の入れ替えを決定しました。

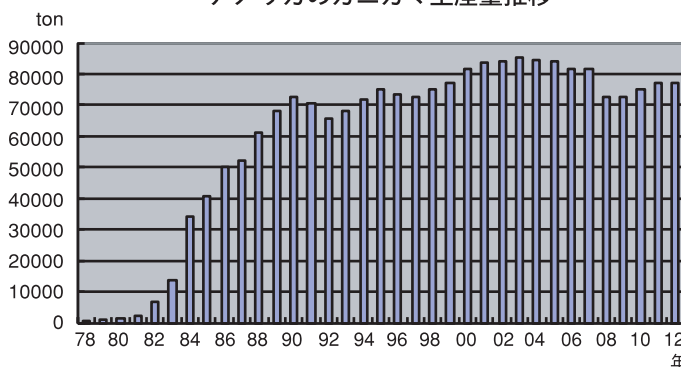
#### 「スーパースノークラブ(最新カニカマ)」を見て感想は？

まさに本物のカニ肉に近いと思います。弊社でも検討はしていますが、アメリカ市場としてはまだまだ現状のスティックやチャンクタイプでいいと思います。

#### 視察を終えての感想は？

完成された機械に仕上がっており、大変良い仕事をして頂いたことに感謝いたします。

## アメリカのカニカマ生産量推移



### 厳しいチェック！



### さあ本番、テレビ取材も同時進行！

