高品質なシラス干し・チリメン作りに貢献する機器紹介▼

有力メーカー紹介―北から南―

広島・江田島　白地水産

品質本位に高評価

ノースイとの共同開発が進展

白地桂三社長

築地でトップクラスの品質評価を受ける白地水産（白地桂三社長）のシラス干し。自社グループ船団と最新鋭の装置を備えた加工場で、漁獲から加工までの徹底した鮮度、品質、衛生管理を実践。シラス本来の味を生かしながら色、つやの美しさ、一般生菌数の少なさにこだわる、品質本位の一貫した姿勢が支持を集める。

今季も船団3統でカタクチイワシ漁に臨むが、獲ったシラスや成魚を海上から工場前の荷揚げ桟橋に運ぶ船を1隻追加する。漁獲から加工までの時間を短縮する他、各船団がその日、その時に獲る種類を自由に選べるようにして効率的で利益の上がる操業を行う。来年は運搬船をさらに1隻増やす。

ノースイと共同開発した生シラス（冷凍品）は、今季生産分から窒素ガスを置換封入して鮮度、風味を長期保持する。大型シラスを低塩分に炊き上げたノースイブランドの釜揚げシラスは、昨年秋の発売から順調な売れ行き。寿司店、居酒屋にも100㌘入りの使い切りサイズが人気だ。

▼白地水産㈱＝広島県江田島市能美町鹿川字大矢5114の1、☎0823・45・4567、FAX45・2421

釜あげしらす

愛媛・佐田岬　朝日共販

新商品「こだわりのちりめん」

海水と海藻（クロメ）で作った塩で炊き上げ

福島大朝社長

朝日共販（福島大朝社長）は、全国屈指のシラス漁場・宇和海を臨む好立地に拠点を構える。自社船「福善船団」（船引網6隻、運搬船6隻）でシラスを漁獲し、沖合の漁場から港近くの加工場へ運搬、加工できるまで約30分。抜群の鮮度で製品化した釜揚げシラス、チリメン、シラス干しなどを全国へ販売する。

同社は4月から、昔ながらの製法による新商品「こだわりのちりめん」を新発売した。海水とミネラルの豊富な海藻（クロメ）から作った「塩」で炊き上げた逸品。天日干しで品質にこだわり、丁寧に仕上げている。量販店などで販売し好評だ。価格は1パック（30㌘入り）398円。

こだわりのちりめん

シラス、チリメンの品質保持のため、昨シーズンから製品のガス充てん包装（窒素・炭酸ガス混合）を採用。釜揚げシラスの賞味期限は従来よりプラス7日伸びた。シラス干しの賞味期限は11日、チリメンは1カ月。量販店や弁当用をはじめとする業務用が好調だ。

得、環境保全活動の一環で「漁師の森づくり」など自然環境の保全活動を行っている。3月24日にはグループ創立85周年記念で桜の苗木100本を川之浜東脇公園前に植樹した。

▼朝日共販㈱＝愛媛県西宇和郡伊方町川之浜652の1、☎0894・53・0776

オーノギ

オゾンの力で高度衛生管理

新型装置　集塵殺菌効果2.5倍

オゾンガス360度噴霧

オーノギ（森松敏憲社長）は殺菌・酵素フィルター「ヴァニッシュフィルタ」で空気中の細菌やカビを強力に集塵殺菌（吸着殺菌力99・97%）し、加えて360度回転してオゾンガスを噴霧する新型の高度ダブル殺菌装置（特許申請済み）を提案する。集塵殺菌効果は従来の約2・5倍。相乗作用によって室内の隅々まで強力に殺菌・脱臭する。シラス干し・チリメンなどの付加価値アップに貢献する。

水産加工場や冷蔵庫、給食施設、ホテルなどの高度衛生管理に効果を発揮。大型冷蔵庫のクリーンルーム化にも対応する。有人殺菌時は国の基準以下に自動調整してくれる。

新型装置「型式ONG―5000PSA―VFⅡ」は残留の心配のないオゾンガスを自動噴射し、一般生菌や耐熱菌、大腸菌、ブドウ球菌、真菌、浮遊菌、ウイルスなどに対し、強力な殺菌・脱臭効果を発揮する。特に120度で5分間煮沸しても10%程度しか殺菌できない耐熱菌についても99・97%殺菌できる。

発射口が360度回転し、部屋の隅々までオゾンガスが行き届く。発射時間はタイマーで調整できる。コンパクトなつくりの上、キャスター付きで移動は楽々。1台であらゆる場所をきれいにできる。約100坪まで対応する。

同装置は空気を吸ってオゾンを混ぜて噴射するオゾン水（マイクロバブル）とオゾンガスを生成する姉妹品「ONG―10000PSWP」はオゾン水で魚のぬめりを一気に除去し、製品の付加価値アップに貢献する。生食用シラスの製造現場などで導入が増えている。菌の繁殖を抑えるため、鮮度維持効果も発揮する。

魚のぬめり一気に除去

▼㈱オーノギ＝名古屋市西区木前町71、☎052・504・1273

高度ダブル殺菌装置ONG―5000PSA―VFⅡ

カムサ商事

被災メーカーの復興支援に力

川秀、釜揚げ製品の生産開始

岡本能久社長

カムサ商事（静岡県湖西市、岡本能久社長）は東日本大震災で被災したメーカーの復興支援に力を注いでいる。同社の技術協力の下、川秀（岩手県山田町、川端秀典社長）が3月から地元産「北限アミエビ」を使った釜揚げ製品の生産を開始。最高品質の製品を作るため、あらゆるノウハウを注ぎ込んだ」と岡本社長は力を込める。

川秀は北海道、青森、岩手で14工場を展開していたが、東日本大震災でその半分を失った。早期復興の新拠点として昨年4月、赤前食品工場を稼働。初年度は素干しアミエビを製造していたが、同じ生産ラインを活用して釜揚げの生産を始めた。

「北限アミエビ」を使った釜揚げ製品を生産

岡本社長は生産ラインの性能に絶対の自信を持つ。うま味を損なう炊き過ぎや加熱むらを起こさない自動煮沸釜「CAMB―4000型」、素材を万遍なく加熱・拡散して「ダマ（固まり）」の発生を防ぐ自動加工ライン―を設置。「ダマなし」「ふっくら」「うま味たっぷり」の三拍子そろった釜揚げ作りに威力を発揮する。

「全国の皆さまに地元のおいしいアミエビを」（岡本社長）。川秀は今夏、アミエビの魅力や安全性をPRするウェブサイト「三陸宮古　漁師のチカラ」を立ち上げる。料理学校や消費者と組んでレシピコンテストを開く予定だ。

▼㈲カムサ商事＝静岡県湖西市新居町新居1888の1、☎053・594・7777

シラス干し（微乾燥品）の可食部100㌘当たりの食品成分

（五訂増補日本食品標準成分表より抜粋）

エネルギー	113 kcal	ビタミン	ビタミンA	140 μg
水分	69.9 g		ビタミンD	46 μg
タンパク質	23.1 g		ビタミンE	1.0 mg
脂質	1.6 g		ビタミンB1	0.11 mg
炭水化物	0.2 g		ビタミンB2	0.03 mg
灰分	5.2 g		ナイアシン	3.1 mg
無機質 ナトリウム	1,600 mg		ビタミンB6	0.04 mg
無機質 カリウム	210 mg		ビタミンB12	4.3 μg
無機質 カルシウム	210 mg		葉酸	29 μg
無機質 マグネシウム	80 mg		パントテン酸	0.40 mg
無機質 リン	470 mg	脂肪酸	飽和	0.26 g
無機質 鉄	0.6 mg	脂肪酸	一価不飽和	0.01 g
無機質 亜鉛	1.2 mg	脂肪酸	多価不飽和	0.46 g
無機質 銅	0.05 mg	コレステロール		240 mg
		食塩相当量		4.1 g

栄養満点の自然食　シラスの栄養価

シラスは栄養満点の自然食―カリウムが牛乳の1・5倍、カルシウムが2倍、魚の脂肪酸であるDHA、EPAを豊富に含む。高血圧や動脈硬化の原因となる血中のコレステロールを減らす他、がんやリウマチ、視力低下の予防にも効果を発揮する。

高い栄養価から、赤ちゃんの離乳食やお年寄りの介護食として利用が進む。ダイコンおろしや煮物など、シラスを使ったメニューもバラエティーに富む。

いざ本番!!　シラス干し・チリメン商戦

鳴門海峡で育まれた
淡路島福良港のちりめん
鮮度保持・品質向上に努めています。

鳴門海峡

福良漁業協同組合　〒656-0503　兵庫県南あわじ市福良丙28番地
TEL(0799)52−0064　FAX(0799)52−1047

同業者に勝つ製品づくり!
オゾンの力で付加価値アップ（安心・安全・品質の向上）
加工場、冷蔵庫、市場、外食産業、etc…
新型　高度ダブル殺菌装置
特許申請済
●キャスター付で移動ラクラク　●オゾンガスを360℃噴霧（回転式）
●集塵殺菌効果が従来の2.5倍●吸着フィルター殺菌（99.97%）
オゾンの特長
●空気中の酸素で作り酸素に戻る
●強力なダブル殺菌力・脱臭力で鮮度維持!
●残留がなく、食材の味や匂いを変えずに除菌
人・海・自然を考える
株式会社オーノギ
お気軽にお電話下さい。
〒452-0834 名古屋市西区木前町71　TEL 052(504)1273 FAX 052(504)5047

ONG―5000PSA―VFⅡ

姉妹品 ハイブリッド
1台の機器でオゾン水洗浄、オゾンガス殺菌など自動稼働

殺菌・脱臭・ヌメリを除去

ONG―10000PSWP

しらす親分
自慢の釜揚げ・ちりめん

株式会社 丸昌河合商店
〒431-0211 静岡県浜松市西区舞阪町舞阪4193-1
TEL 053-596-2340 FAX 053-596-3233
http://www.marumasakawai.jp/