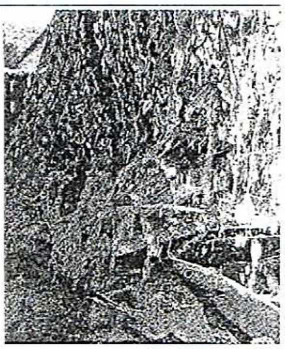


数量大幅減のサ

昨年の50%と半減している。

11月に入り、1日の休市以降、同市場には2日＝11隻・409㌧、3日＝9隻・332㌧、4日＝5隻・359㌧、5日＝1隻・120㌧、6日＝11隻・403㌧、7日＝9隻・523㌧と大型船

い、とみられている。

しかも今年同魚市場に水揚げされるサンマのサイズは、160㌘以上の特大が全体の1割強程度と少なかった。このため、生鮮出荷や宅配便を扱う業者は「特大」サイズ確保に苦労し、宅配による販売を中止したケースも

化と成長の悪さが顕著にみられ、再生産の回転率を落としていると指摘している。

中央水試は、毎年9月と10月に留萌沖で北洋丸によるトロール調査を実施しているが、10月調査（11－15日）における1㌔ひき網当たりの採集尾

割、2歳魚が4割と2歳魚の割合が上がったが、2歳魚オスの平均体長は149㍉と小さく、昨年よりさらに小ぶりの小型魚主体の漁獲になるとみられている。

また、1歳魚メスの成熟状態は、異常に低い値を示した昨年より高くは

かく成長がよくない。プリコの大きさは体長に比例するので、成長が悪いということは、親魚1尾から産み出される卵の数も少ない。さらに、かつては1歳でほぼ100%成熟していたが、1歳で成熟しない魚が増えると、再生産の回転率が落

がある。海域の生態系の変化など、総合的な視野で整理していく必要がある」と話している。

資源管理措置継続
一部強化の漁業も

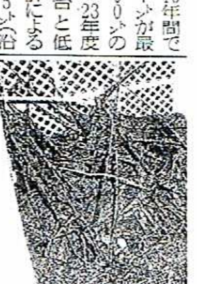
こうした資源状態を踏まえ、関係漁業者で構成する日本海北区ハタハタ

るため、5日間前倒し。JF小樽市漁協の刺網は、従来通りの操業とし、来遊状況によっては時期を遅らせる。

沖底（小樽機船）は、従来通りの操業自粛海域とし、15㌧を目安にした数量管理を継続。

留萌管内のエビこぎ網

録したが、過去10年間では20年度の227㌧が最高。その後は100㌧の大台を割り込み、23年度以降は30－40㌧台と低迷。道漁連の集計によると、26年度も35・5㌧（沿岸11・1㌧、エビこぎ網9・5㌧、沖底14・9㌧）にとどまった。



水揚げされたイセエビ。不漁色が濃い

水産関連機械版

ランニングコスト軽減

「アジ・サバピンボーン抜き機」 小骨を折らずに処理

フィッシュカッターツネザワ商事

ツネザワグループの「アジ・サバピンボーン抜き機」は、ベルトの上に魚を置くだけで、アジ・サバのフィレーから、95%以上の小骨を折らずに引き抜くだけでなく、使用電力・水量が少なくて済み、ベルトの消耗を少なくしてランニングコストを軽減するなど、経済性にも配慮した機械。

「アジ・サバピンボーン抜き機」は、小骨を引き抜く仕組みに同グループならではの技術が生かされ、小骨の抜ける確率が高いことはもちろん、小骨を真っすぐ上に引き抜くので、途中で折れたり、切れたりしないのも利点となっている。

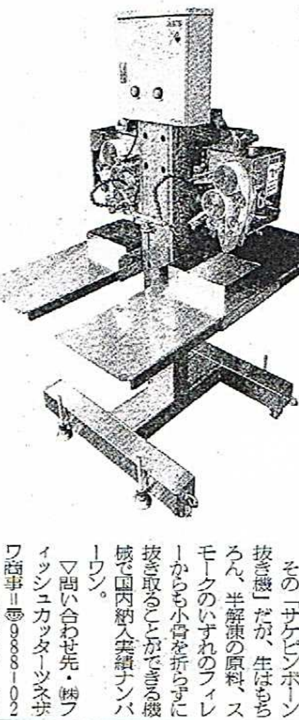
またローターは、魚の黒身の部分にだけ接するので、小骨を抜いたあとのフィレーは身割れせずに、きれいな製品に仕上がるのも魅力。処理能力は毎分20－40フィレー。小型で使用電力は0・2㌗。使用する水量は毎分約1㍑とごくわずか。

水は、シュートの骨流しとベルトの洗浄に使うだけなので、魚に水が直接掛からず鮮度保持が抜群なのも大きなメリット。

全国のアジやサバなどのフィレー作りを行っている水産加工場から「高性能のピンボーン抜き機がほしい」と要望されて開発された「アジ・サバピンボーン抜き機」。サケ・マス加工現場で長く使用されている「サケピンボーン抜き機」を改良して誕生したもの。

その「サケピンボーン抜き機」だが、生はもちろん、半解凍の原料、スモークのいずれのフィレーからも小骨を折らずに抜き取ることができる機械で国内納入実績ナンバーワン。

▽問い合わせ先・㈱フィッシュカッターツネザワ商事＝〒988－0204、気仙沼市岩月長平15－2、☎0226－27－4025

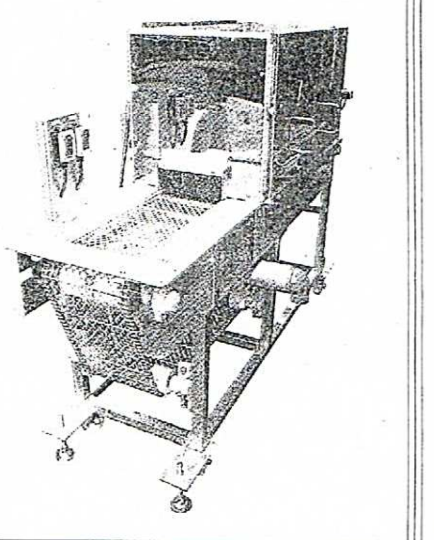


経済性も抜群の「アジ・サバピンボーン抜き機」

生食用殻付きカキ洗浄

「カキ高圧洗浄機」 機械で10倍の効率化

エム・ケー・エンジニアリング



水産加工機械メーカーの㈱エム・ケー・エンジニアリング（山田正雄社長）は、生食用殻付きカキをきれいに洗浄する新機種「カキ高圧洗浄機（FTE－250）」（写真）を11月に東北地域のユーザーへ納入する。

養殖カキの利用ではパン粉をまぶしたフライ用冷凍食品などの加工食品向けがあるが、生鮮物は、「生食用」と「加熱調理用」に分けて販売されている。生食用では最近、居酒屋などの飲食店向けで、殻付きカキの需要が伸びている。ユーザーからの要望を受けて、養殖カキの殻を洗浄する本機が開発された。

カキ高圧洗浄機は長さ2㍍×幅1・2㍍。コンベア搬送で装置内に送ったカキに対し、上下方向から高圧水を当てて殻を洗浄し、きれいにする。処理能力は一分間に約40個と、手作業に比べ約10倍の効率性を発揮する。ポンプを組み込んだコンパクト設計で、少ない水量で洗浄してランニングコストの低減も図る。使用電源は200㌾、水使用量は一分当たり24㍑。オールステンレス製で、HACCP対応。特許出願中。

デモ機を用意し、希望すればカキの洗浄体験を行える。受注生産で、納期は注文を受けてから約1か月半後となる。全国主要産地のうち、生食用カキ出荷が多い東北地域を中心に売り込む。同社では、「生鮮カキ市場では殻付きの生食用カキ消費が少しずつ伸びており、養殖生産者の効率的な生産・出荷体制をサポートしていきたい」と話す。

また同社は、「生トンボマグロ三枚卸機」をこのほど開発し、試作機のテスト試験を経て、来春から販売していく。ユーザーの要望で機械の開発を進めていた。これまで手作業で行っていた三枚おろしを機械化して、加工・出荷業者の生食向け製品生産能力を高める。千葉県から宮城県にかけた産地市場では、近海船による生ビンナガ（トンボ）水揚げが盛ん。ビンナガは消費者の認知度が高く、割安な刺身商品として底堅い需要がある。

▽問い合わせ先・㈱エム・ケー・エンジニアリング＝〒425－0071、静岡県焼津市三ヶ名1787、☎054－628－8155

ネギトロ充填などで活躍

「DP 3」包装までラインで提案も

東京食品機械

東京食品機械が販売代理店となっているVEMAG社の定量充填機「DP 3」が水産加工関係に好評を博している。主にネギトロなどが対象だが、さまざまな流体の製品に対応。これまで手作業で進めていたものが機械化されることで、省人・省力化が図れるだけでなく、衛生的にも向上するとあって、今後も導入の広がりが見込まれる。

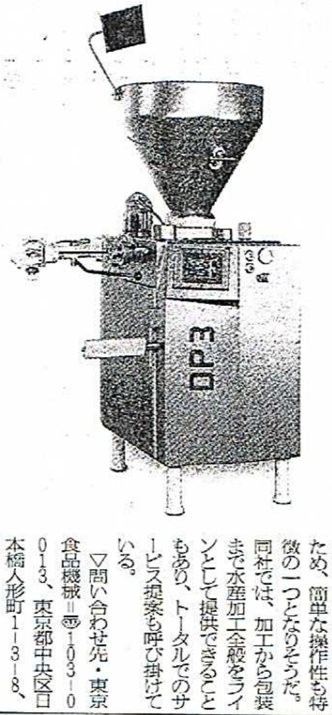
同社では、MULTIVAC社の真空包装などを手掛けていることで知られるが、インジェクターなど水産加工製品も幅広く取り扱っている。定量充填機もラインアップされており、ロータリーベーン送り式充填機「ROBOT DPシリーズ」やダブルスクリュー「ROBOT HP－Eシリーズ」などを販売。多種多様な機種により、さまざまな現場に活用できる。

これらの製品では、水産のねり製品をはじめ、ネギトロや鉄芯の加工・充填を取り扱うことが多い。魚や肉の原料処理（ミンチ）、ソーセージ製品をはじめ各種加工品への展開もある。水産品に特化している製品ではないが、畜産品と同様に水産関係からの需要は強い。

製品も充填量などは簡単に設定することが可能。コントロールパネルのみで賄うことができるため、簡単な操作性も特徴の一つとなりそうだ。

同社では、加工から包装まで水産加工全般をラインとして提供できることもあり、トータルでのサービス提案も呼び掛けている。

▽問い合わせ先・東京食品機械＝〒103－0013、東京都中央区日本橋人形町1－3－8、☎03－3663－4006代



ネギトロ充填などで評価の高い「DP 3」

流し網の禁止で