

淡水魚産物加工品で業界をリードする

～愛知県淡水養殖漁業協同組合の取組～

新城設楽農林水産事務所

北設楽郡設楽町に拠点を持つ愛知県淡水養殖漁業協同組合（以下、愛知県淡水）は、あゆ・あまご・にじます等の「甘くて味が濃く、香りが高い甘露煮」を製造・販売しています。2023年度に生産量及び品質向上のために、新しい「焼き機」を導入し、生産工程を改善しました。

1 愛知県淡水の取組

愛知県淡水は1971年に設立され、以来約50年間、ます類・あまご、いわな等の活魚販売や種卵の販売、各種加工品の製造販売等、淡水魚に関する様々な事業を展開し、現在では業界のリーダー的存在となっています。

にじます・あまご・いわな等の「川魚の甘露煮」「川魚の一夜干し」「昆布巻き」「燻製」の加工品を製造して、全国に販売しており、県内では道の駅・農産物販売所等で購入することができます。

また、愛知県水産試験場にて作出された「絹姫サーモン」を1999年からブランド魚として生産・販売しています。



(参考)

- ・日本釣振興会愛知県支部 - 愛知県お魚図鑑 (jsfaichi.org)
- ・お問い合わせ | 愛知県淡水養殖漁業協同組合 (tansui.net)
- ・愛知県淡水養殖漁業協同組合 | 食べる・買う | 【公式】愛知県設楽町の観光サイト「設楽町観光ナビ」 (kankoshitara.jp/eat/detail/99/)

2 品質向上等の取組

主力商品である甘露煮は、焼き工程が品質の良否を左右します。焼き工程に影響を与える要因としては、魚種、②魚の大きさ、③時期・季節等がありますが、これらをオペレーターの経験と勘で管理して焼いていましたが、歩留まりが悪い等の課題がありました。

そこで2023年度に愛知県の補助事業を活用して「遠赤外線上下式自動焼き機」を導入しました。「焼き時間」「燃焼強度」の調整等が容易にできるようになり、焼き加減が均一化され生産工程を改善することができました。

その結果、「尾ひれ・皮の破損」等の減少といった品質面の改善ができたことに加え、「作業時間の縮減」「燃焼ガス消費量の削減」等の生産性の向上も図ることができ、生産量を20%向上することができました。



焼き工程終了の鮎
(これから甘露煮工程へ)