



特殊冷風乾燥機「モティファイア」



おいしいお魚を提案

連載 179

鹿児島・JF沖永良部漁協の販売は年々減少傾向。小さな魚や、部島漁協(東善一郎組)にある。そうした中、磯臭さなどがあり価値の低かった魚、あまりイストモティファイア民間企業がタッグを組好まなかった魚などをソフト干物®に加工進化した。同機によるソフト干物®の試食会を数回実施した。

試食には漁協の役員、行政職員、プロの続けています。水産加工漁師も参加。「すくうまい。これならいけるね。売れるのでは。モティファイア®を導入したの10月中旬」といった声が聞けた。同機を使ってこれまでと同漁協購買担当の松元勇斗氏は話。

## JF沖永良部島漁協

# 島の魚をおいしいソフト干物で

## オゾン使ったクリーン乾燥



島の魚をおいしいソフト干物®で提供していく

特許技術、HACCP対応機である点など非対称に左右されず加工が常に行われていると判断し同機を選定した。製造後に自動的に冷蔵導入の経緯を述べた。製造後には新型コロナウイルス導入には新型コロナモードになる機能も活用した。

おこし協力隊1人を採用する予定で、「水産加工品作りとその販売」に取り組んでもらう原料を持ち込んでを分かりやすく紹介する。

商品化に不安が残る原料の場合にも、水分を除去し、うま味だけを濃縮しておいしソフト干物®が作れることを確認できる。

▽問い合わせ先・GSK㈱(本社) 547-0012、大阪市平野区長吉六反1-2-1、06-4302-3470、FA X06-4302-3471、(東京出張所) 106-0003、東京都港区西麻布4-17-7、03-3417-1723、(札幌) 0907-709-5366、(札幌市東区北7条東3-15) 30、SKYOFFICE1階、011-709-5366、ホテック性ファンムベームズhttp://www.gsk-clean.co.jp、機器の導入事例は、キーワード「ソフト干物」で検索。

(毎月2回掲載の予定)

正組員32人、年間水揚金額1億1000万円。同漁協は、鮮魚ラ、ソデイカのエンペロダイ、イシスミ、ボロダイ、シロダイ、ク



同漁協の松元氏とKF-1000

ソフト干物®で新たな価値を創造。試食の魚を食べた人たちは「驚き漁協は割を支出。愕か。するほどのクオリティが得られ、探知機などを整備し、併せてHACCP管理システム(JFS-B規格)を導入する。同機導入について、和泊町役場経済課の安田拓氏は、「インターネット®で干物乾燥機を探索した。他社乾燥機と比べ、オゾンを使っ



たクリーン乾燥などの話をした。同町では来年、地域干物工房ラボを開設する。GSKでは、少量生産から大型機まで、ズに合わせた幅広い機種を用意。HACCP対応の機種で生産性向上を図った加工を支援す。09-1723、(札幌) 0907-709-5366、(札幌市東区北7条東3-15) 30、SKYOFFICE1階、011-709-5366、ホテック性ファンムベームズhttp://www.gsk-clean.co.jp、機器の導入事例は、キーワード「ソフト干物」で検索。

(毎月2回掲載の予定)