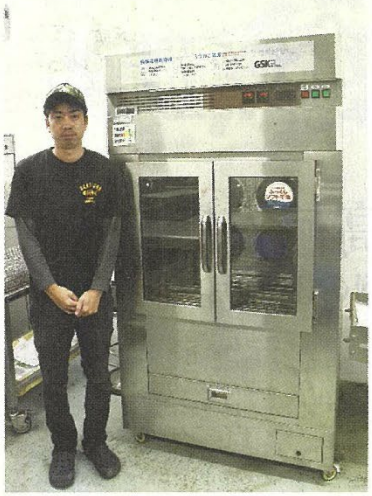
日刊 みなと新聞
5月27日 火曜日
2025年（令和7年）
発行所
みなと山口合同新聞社
〒750-8506 下関市東大和町1丁目1-7
☎083(260)3214 日刊(土、日、祝日除く)

ソフト干物で魚好きを増やせ!
GSKのキャラクター モディくん
GSK 株式会社 テイストモディファイア®

「泉南干物」ブランド化

地魚加工、漫画でおいしさPR

岡田浦漁協（大阪府泉南市）


ＫＦ―2000と田中副部長

【大阪】大阪南西部・泉州で地引網体験とアナゴ養殖などの事業に力を入れる岡田浦漁協（大阪府泉南市）。2022年3月、GSK（大阪市、小屋敷一雄社長）の特殊冷風乾燥機、テイストモディファイア®シリーズのKF―2000を導入し、地元で水揚げされる魚介類の干物作りに乗り出した。最近、その干物を旨味濃縮レア加工「泉南干物」とネーミングし、ブランド化に取り組む。

泉南干物は、岡田浦漁港で水揚げされた魚介類の仕入れから加工、販売までを同漁協が一貫して手掛ける商品。マダイやヘダイ、スズキ、サワラ、アカシタビラメ、カマスの他、イボダイやエソなど未利用魚や低利用魚を鮮度のいい状態で素早く加工する。テイストモディファイア®シリーズなどを使った独自の加工技術によって、素材のうまを旨味濃縮レア加工「泉南干物」とネーミングし、焼成すればふっくら、ジューシーな干物に仕上がる。

その販促品のリーフレットには漫画で泉州干物のおいしさの秘訣（ひけつ）などを紹介する。同漁協青年部の田中良尚副部長は「最近の消費者は漫画であれば、商品説明を読む傾向にある。また商品をイメージしやすく、印象が残る」と話す。泉南干物は現在、地元の直売所での販売の他、同漁協の地引網事業の景品や泉南市のふるさと納税返礼品に採用されている。

岡田浦漁協は8月、東京都内で開催されるシーフードショーに出展する。泉南干物をはじめ、自営養殖の「泉南あなご」、地物の鮮魚やそのフィレーなどを展示。商品を売り込む他、漁協による受託製造も提案する。田中副部長は「岡田浦漁港の魚介類のファンを増やしたい」と話す。さらに「販売先を事前に確保することで、漁業者が安心して出漁できる。買い支えもでき、漁家の安定化や収入の確保につながる。今後も、漁師のためになるような取り組みを実践していきたい」と熱く語る。

8月シーフードショーに出展

GSKもシーフードショーに出展する。テイストモディファイア®シリーズの大型機・KFR―5000W（中アジ・日産1300枚）、中型機・KF―2000（同650枚）、中小型機・KF―1000（同320枚）を展示。性能や特長などを口頭だけでなく、映像でも紹介する。商品ファイア®を使った加工開発がイメージしやすいよう、導入メーカーの水産加工品も展示する。

同社はテイストモディ

販促品のリーフレットはこだわりや特長、おいしさの秘訣などを紹介

工程を「鮮じゅく製法」とネーミング。高付加価値のある干物作りだけでなく、市場価値の低い未利用魚や低利用魚の価値を付加できるようで、「フードロス対策にも貢献する機器として提案する」と小屋敷社長は話す。

同シリーズの特長は6つ。①低温冷風によるツイン除湿機能によって最短2時間の乾燥で干物ができる②冷蔵除湿によって深夜無人運転が可能③乾きむらのない均質乾燥（特許第7037202号）で生産性が向上④オゾンUVランプの標準装置（特許第6141106号）を搭載。オゾン三光色によって乾燥中の商品の消臭、殺菌など賞味期限を延長する⑤庫内水洗い洗浄（開閉式、特許申請中）⑥オプションのカートセパレートシステムで、庫内への原魚の出し入れ作業が軽減でき、省人化を図れる。

（随時掲載）

地元・岡田浦漁港で水揚げされた魚介類で作る「泉南干物」

●GSK㈱●
【代表者】小屋敷一雄
【本社】〒547・0012 大阪市平野区長吉六反1の2の1、☎06・4302・3470
【東京出張所】〒106・0031 東京都港区西麻布4の17の7、☎03・3409・1723
【札幌オフィス】〒060・0907 北海道札幌市東区北7条東3の15の30 SKY-OFFICE 1階、☎011・709・5366
【取扱品】特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア®」
【URL】http://www.gsk-clean.co.jp
機器導入事例はソフト干物のホームページ softhimono.jp

テイストモディファイア®の性能などを紹介するGSKのHPにアクセスするQRコード