

# 柄ニシン有効活用

## 加工・流通版



井原慶児社長

「おつまみにしん」は、薫製風味とピリ辛の2種類。じっくりと味付けし、丁寧に乾燥。食べやすい一口サイズに仕上げている。噛むほどにニシンのうま味が口の中に広がり、おやつやおつま

### 井原水産 GSK乾燥機で商品拡充へ

数の子のブランドメーカー、留萌市の井原水産(井原慶児社長)は、腹出し後の柄ニシンの有効活用など新たな商品展開に取り組んでいる。昨年春には初の常温品「おつまみにしん」を商品化。導入したGSK(大阪市、小塚敷一雄社長、電話06・4302・3470)の特殊冷風乾燥機を基盤に位置付け、さらに商品の拡充を進めていく。



導入した「テイストモディファイア KF-2000」

「おつまみにしん」は、薫製風味とピリ辛の2種類。じっくりと味付けし、丁寧に乾燥。食べやすい一口サイズに仕上げている。噛むほどにニシンのうま味が口の中に広がり、おやつやおつまみに最適だ。市販用40kgと、業務用バルク1kg。常温で賞味期限90日間。骨などが敬遠されがちなニシン。「食べやすいもの、また当社として従来なかった常温商品をつ

くりたかった」と井原社長。「飼肥料向けだった柄の価値を高めることで数の子の生産コストも低減できる。今後も新たな商品を打ち出していきたい」と話す。

商品化した「おつまみにしん」



あるオゾンが

は殺菌効果のあるオゾンが

### オゾン循環の効果で干物製造の菌数制御

その一環で、GSKの特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア」の機能を生かし、商品開発を試行。「時間で水分調整でき、乾燥度や菌数の制御などいろいろな応用が利く。使い勝手の良い機械で活用の道を広げていきたい」と説明する。

同機は、オゾン冷風乾燥機で特許を取得(2017年3月10日登録、特許第6104106号)。オゾン殺菌効果の論文が関係学会で採択されてい

る(15年9月18日付)。同社は、グループ会社・留萌市水産加工団地協同組合の干物商品の製造用も視野に1台導入。「通常の温風乾燥機は菌数の増加や、カビの発生で製品のロスが出てくる。この機械は殺菌効果のあるオゾンが

庫内を循環することでそういう問題が生じないと考えた」と説明。「実際、使用して庫内にカビが生えることはなく、製品の一般生菌数も抑えられ」と評価する。

干物も既製のニシンやホッケなどに加え、今後、アジやサバなど商品の拡充も検討。「3台備えれば、日々安定生産できるだろう」と、商品展開への体制が整い次第、同機の増設に乗り出す考えだ。