

直販スペースもある「しらすパーク」



久慈浜しらす事業協同組合



GSK株式会社 テイストモディファイア

92

## 久慈浜しらす事業協組

(茨城県)

【日立】久慈浜しらす事業協同組合（茨城県日立市、☎0294・53・6669、理事長「小松伸克小松水産社長」は、日本一のおいしさとクオリティを誇る「久慈浜しらす」を生産するシラス加工業者の団体。地域資源活用のための日立市などの地元自治体や地

# ソフトな仕上がりに満足

## 認知度上がる「しらすパーク」干物

業者者と連携し、「久慈浜しらす」のブランド化を目指して活動している。同組合の水産加工施設「しらすパーク」（同市）は2013年5月に竣工。付加価値の高い水産加工品つくりのためにGSKの水分調整機能付き特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア」KF12000」1台を竣工と同時に導入した。

当初、キンメダイやアジなどから自家製干物の生産に取り組んだが、その後、「カマス、アコウダイ、ツボダイなど魚種も増え、間に合わなくなったのでもう1台追加した」と武藤賢史工場長。「ソフトな食感の仕上がりに満足している。お客さんの反響も年々大きくなってきている。人気はキンメダイやツボダイ。サンマやサバのりん干しもやっているが、漬け魚作りにも挑戦したい」と意欲をみせる。一方、機械そのものについて「手入れや掃除がしやすく、操作も簡単なので、非常に使い勝手がいい」と高く評価す

る。久慈浜しらす事業協同組合は2010年9月に発足。その半年後、東日本大震災に遭い、福島第一原発事故による深刻な風評被害に見舞われた。GSKの水分調整機能付き特殊冷風乾燥機は、

独自の特許技術で、原料の水分を中心部から、むらなく効率良く抜く、ツイン除湿方式を採用している（一般の冷風乾燥機の原理と全く異なる）。

大阪市の本社にある干物工房ラボでは、無料で実験ができる。希望者は、電話または同社の「ソフト干物のホームページ」(http://softthimono.co.jp)経由で事前に申し込む。ラボに来られない場合は無料で「魚を冷蔵で送っていただければ、干物に加工します」



人気はキンメダイの干物（加工場の作業風景）

●GSK(株)●

【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 softthimono.jp

「しらす」の認知度はもちろん、干物の認知度も上がってきた。数量をもっと増やしたい」と意気込んでいる。◇ GSKの水分調整機能付き特殊冷風乾燥機は、（原則毎月2回掲載）