

第24回四国産業技術大賞奨励賞／塩分無添加かつ安心安全食品の開発（低温・遠赤乾燥濃縮名人）

- 受賞企業名：有限会社サンテクノ久我
- 所在地：愛媛県新居浜市坂井町3丁目14-52
- 電話番号：0897-44-5187
- URL：<https://suntechno-kuga.co.jp/>
- 経営方針：一次、二次産業の活性化に貢献するため、農水産物の廃棄ロス削減と高付加価値商品を生み出す装置の開発を目指す。

➤ 受賞技術成果の概要

生の食材を低温（15～20℃）の遠赤外線で水分除去することにより、細胞破壊が防止されて、生の味、色、品質の保持と保存性の増加を可能とし、さらに冷凍しても細胞破壊されないためドリップの発生が無く旨味を保存させることができる技術を開発。



四国産業技術大賞受賞技術成果

ユーザー事業者

- 事業者名：株式会社ヤマモ水産
- 所在地：山口県下関市彦島西山町4丁目15番33号
- 事業内容：本場下関のふぐや近海で水揚げされた魚を主軸にHACCPシステムに準じた徹底された衛生管理の下、ふぐの処理資格を持った職人によって1日何千本ものふぐを調理し全国の食卓にふぐ等の料理セットを届けている。
- URL：<https://fugu-yamamo.com/>

●ユーザー事業者の声

Q. 導入前の状況は如何でしたか？

➡本場下関のふぐを捌いた身（三枚おろしにした身（血合い、薄皮を剥ぎ取った状態）、上身、サク）にしてから水分を抜く作業があって、導入前はタオルや晒でふぐの身を包んで冷蔵庫内で水分を抜くのに24時間かかっていたのと、膨大な量の使用済みタオル等を洗濯する手間などがありました。

Q. 導入の決め手は何ですか？

➡導入設備にふぐの身を入れて4時間ほどで身の内部から水分が抜けるので、これまでふぐの身をタオル等に包んで水分を抜く作業をしていたのが不要になると思いました。また、この作業にあたっていた8人の従業員には別の作業をしてもらうことができると考えました。

Q. 使用しての感想は如何ですか？

➡ふぐの身を刺身に引いたものを冷凍した状態でお客様宅に届けますが、解凍した際にドリップが出にくくなることで旨味成分が失われ難くなったことや水っぽさが無いので食感も良くなったなど、導入前より美味しい商品になりました。また、タオル等を使っていた際に発生していた作業が不要になったのは会社としてメリット大です。更に、タオル等を洗濯した後の洗剤の香りがふぐの身に移ることによる香害を心配する必要も無くなりました。

Q. 使用するにあたり特に留意すべきことはありますか？

➡使い方は簡単ですが、たくさん詰め込みすぎると水分が抜けるのに時間がかかります。

Q. 現在の使用状況は如何ですか？

➡今まで以上に美味しい商品になり、ふぐの取扱量も増え、現在は4台に増設しました。



ユーザー事業者の本社・工場

導入設備を使用した商品（ふぐ料理）