



KAGAWA GYOREN
HIKETA
MARINE PRODUCTS
PROCESS CENTER
PROFILE

かがわぎょれん

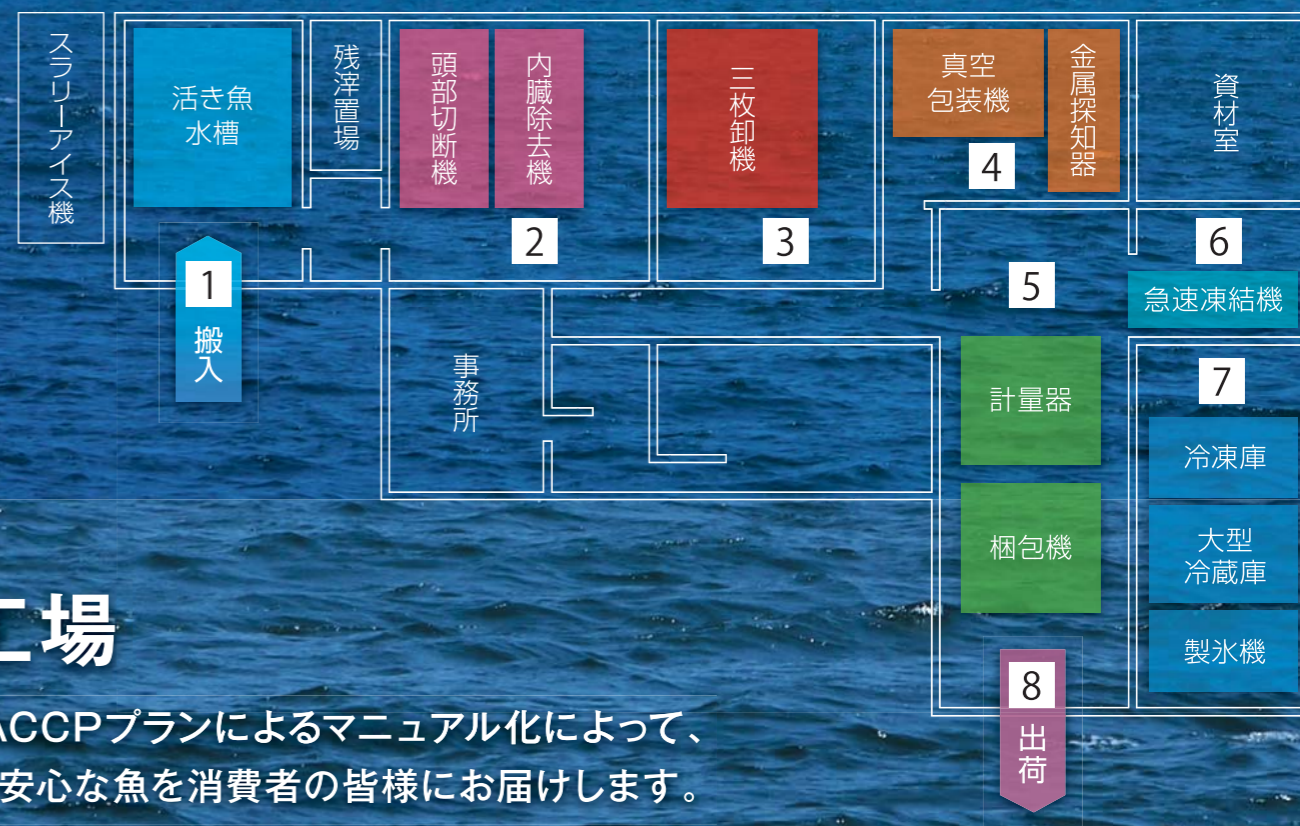
引田水産加工センター

プロフィール

JF
JF香川漁連

養殖ハマチ発祥の地・香川県で、 地元の養殖ハマチ、ブリ、カンパチなどを中心に 新鮮・安全・迅速に加工、配送いたします。

瀬戸内にあるハマチ養殖発祥の地、香川県東かがわ市引田。
初めてハマチの養殖が始まった、海水池“安戸池”の近隣、
瀬戸内海に面した場所に引田水産加工センターはあります。
最新の機器と“HACCP”対応の設備により、
養殖ハマチ、ブリ、カンパチなどを、
“新鮮・安全・迅速に”フィレ加工します。



Hazard Analysis and Critical Control Point

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点 (Critical Control Point) を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

HACCP認定加工場

各生産行程を蓄積されたノウハウとHACCPプランによるマニュアル化によって、徹底した日常の衛生管理を行い、安全・安心な魚を消費者の皆様にお届けします。

1 原魚搬入

養殖場から活きたまま運び込んだ活魚を一本一本手で活け処理して、鮮度を保つために氷水で冷却します。



活け(港)

2 一次加工室

頭部切断機で頭を落とし、神経を抜きます。内臓除去機で内臓を取り除き、ヒレを切り取り内部洗浄を行います。



神経抜き・内臓処理

3 二次加工室

ドレスの状態にした魚体を氷水で再冷却します。フィレマシンで三枚卸にして整形と洗浄、水分の除去を行います。



三枚卸機

4 包装室

目視による検品の後、真空包装機により真空パックにされ、金属探知器による検査が行われます。



検品・真空パック

5 検量梱包室

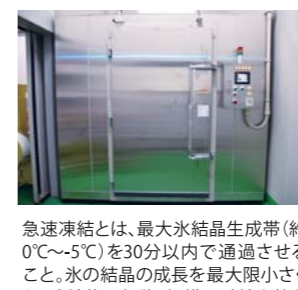
金属探知機により混入金属をチェックした後、検量され、自家製氷のフレークアイス詰め梱包されます。



梱包

6 急速凍結室

高鮮度維持凍結機ショック式バリアフリーザーによる急速凍結を行います。



急速凍結とは、最大氷結晶生成帯(約0℃~-5℃)を30分以内で通過させること。氷の結晶の成長を最大限小さくし、凍結後の細胞、組織の破壊を抑えることができます。

7 一時保管

出来上りの製品は大型冷蔵庫に出荷まで一時保管されます。

8 出荷

温度管理された大型保冷車、冷凍車により、全国へ出荷されます。

施設概要		平成15年度高度衛生管理型水産物供給施設モデル整備事業
延床面積		1,162.31㎡
構造		鉄骨造平屋一部二階建
規模・能力	加工処理施設	原魚搬入室・一時加工室・二次加工室・包装室・検量梱包室
	加工処理機器	ウロコ取機・頭部切断機・内臓除去機・魚体洗浄機・三枚卸機・水分除去機・真空包装機・金属探知機・計量器・梱包機
	製氷・氷供給施設	海水製氷/スラリーアイス搬送システム・フレークアイス製氷機
	陸上水槽施設	4t水槽2基・10t水槽3基
	冷凍・冷蔵施設	冷蔵庫(-20℃)1基・冷蔵庫(2℃)1基・急速凍結機
	原魚供給施設	海上台船(6m×8m)1基・小割生簀20台
排水処理施設		処理能力50t/日

ハマチ養殖発祥の地

海水湖「引田・安戸池」

養殖ハマチの父と呼ばれる「野網和三郎」が昭和三年、地元引田で日本で初のハマチ養殖に成功した。



ひけた鮪

養殖ハマチ発祥の引田漁協では、厳しい養殖管理基準を設け、適合したものだけをブランド魚「ひけた鮪」として全国に出荷しています。地域団体商標も取得しています。

養殖作業

引田沖でのハマチ養殖は、様々な困難と度重なる赤潮被害に遭遇しながらも、超大型小割生簀(25m四方×深さ25m)でのゆったりとした環境、給餌制限を行うなどの工夫により試練を乗り越え、優れた養殖ハマチを出荷しています。

安戸池(昭和3年事業化)

ハマチ養殖に国内で初めて成功した海水池、安戸池(あどいけ/周囲3km)。昭和3年(1928年)本格的なハマチ養殖事業を開始。その後、香川県は全国屈指の生産量を誇り、県魚にも指定されました。今は、ハマチ、タイなどが放流され釣り堀として利用されています。

野網和三郎(1908~1969)

安戸池を見守るように立つ、日本で初めてハマチの養殖に成功した和三郎は引田の網元の三男として明治41年に生まれました。昭和2年(1927年)から安戸池でかん水(海水)による養殖実験を開始。今日、世界中で行われている海面魚類養殖の礎となっています。



香川県漁業協同組合連合会

引田水産加工センター

〒769-2901 香川県東かがわ市引田1番地10

電話:0879-23-8020 ファックス:0879-33-2377

<http://www.kagyoren.jf-net.ne.jp/aisatu.htm>