

# 福島、水産加工の 苦悩と光明

## 震災から7年 そして今

現実、課題、将来

福島県は震災とその津波による福島第一原発事故の発生から7年を迎える。徹底した官・民両面の放射性物質の検査体制が敷かれる中、一部海域の漁獲物を除き、試験操業の対象はほぼすべての魚種にまで拡大されてきた。しかし、7年という歳月は根強く残る風評を消すには短く、人手不足や不安定な原料供給など、水産加工・流通業者にとって新たな負のスパイラルをもたらしている。それでも「期待してくれているお客さんはいらぬ。震災以前より品質を高め、さらに安全性を訴えながら売っていくしかない」と前を向き進む福島の水産加工・流通業者。その現状を探った。

## 県南 いわき地区

福島県中通りの最南端 東方面への鮮魚出荷など 展をみせている。沖泊 組合の小野利組合長は 位置する県南最大の 行業者が多かった。 前を向き進む福島の水産加工・流通業者。その現状を探った。

## 「福島の魚を忘れさせない」



福島県産にこだわる地元業者



増加傾向にある水揚量

## 加工手いっぱい、業者不足

## 県北 相馬地区

福島県中通りの北部に位置する相馬市。東北最大の水揚げ拠点である松川浦港を有し、遠浅が続く

馬原産魚市場を拠点とし、販売し、毎月10万20万、一方で、量が少なく... 業者も人も不足... 震災後相馬の生 受け入れられているのは、相馬や地元の水産業者だ。

## 「常態化」品質に高評価

福島県中通りの最南端 東方面への鮮魚出荷など 展をみせている。沖泊 組合の小野利組合長は 位置する県南最大の 行業者が多かった。 前を向き進む福島の水産加工・流通業者。その現状を探った。

## 魚屋内食堂で風評払拭へ 「おいしさ」が武器、実感

いわき市平にある鮮魚店「海産物専門おのぎき」は、試験操業が開始された頃から福島県産の鮮魚を取り扱っている。市内最大の専門店だ。その、魚にこだわる姿勢を、地元の人気が高く、同店を運営するおのぎき社長は「福島の魚のおいしさを知ってもらいたい」と、風評払拭の一歩を踏み出した。...



外食の魚屋人気に着目し、魚屋を開店... 新鮮な魚を、おいしく、安心して食べてほしい。...

**FILLESTAR** 試してみてください。総てに一步リードするフィレスターの水産機械!

<p><b>青魚一貫処理ライン</b> ★腹骨取り三枚卸しはお任せ!</p> <p>青魚のヘッドカットから腹骨除去、フィレ、スキンス処理の一連を連結させ、スキンスフィレを量産します。 *1尾50g程度から800gに達する魚まで、アジ、サンマ、サバ、何でも対応します。</p> <p>*スキンス処理は皮と一緒にゼイゴを剥ぎ取り、アジの銀膜(真皮)を美しく残すフィレスターの独自技術が光ります。</p> <p>アジ処理サンプル   サンマ処理サンプル</p>	<p><b>ホリゾンスライサー</b> ★厚さ3ミリの水平切りを実現!</p> <p>多層平刃の一発切りで、包丁以上に美しく。 *平刃と治具の組み合わせにより、スライスの厚みの変更が可能。</p> <p>サーモンスライス</p>	<p><b>HACCPハマチ三枚卸し</b> ★HACCP工場も安心!</p> <p>魚ベルトを始め、左右6枚の丸刃の内側まで完全に洗浄。しかも簡単に丸刃交換が出来ます。世界でフィレスターだけの新技術です。</p> <p>ハマチフィレ   ハマチ中骨</p>	<p><b>新型ウロコ取り機</b> ★改良機は小型魚から大型魚まで1台で!</p> <p>最新技術により高いウロコ除去率を誇ります。 *省スペース、省エネ型。最新機種は、除去率を維持しながら、1台で1尾30g~8kgまで対応可。 *簡単なダイヤル調整で赤魚や真鯛の色を残した除鱗ができます。</p> <p>サケ   カレイ</p>	<p><b>新型サバピンポン</b> ★小骨の抜き取りにも対応!</p> <p>他社と見比べて下さい。歩留まりや身割れない仕上がりが一目瞭然!</p> <p>サバ   サバ小骨   サケ</p>	<p><b>全自動刺身スライサー</b> ★フィーレごと処理の大型機も!</p> <p>多層平刃の一発切りにより仕上げは包丁以上。 *垂直切り、斜め切り共に可能で、刺身量産生産に最適。 *長さ50センチを一発でカットする大型機が登場。ロスを軽減。</p> <p>炙りサバ   タイ、ヒラメ、サーモンなどの薄切りも</p>
---	--	---	--	---	--

長年の実績と、300余りの特許技術が世界最高レベルの製品作りをお約束致します。

関東本社: 〒216-0012 神奈川県川崎市宮前区水沢3-4-56 (川崎北部市場前) TEL 044-978-2520 FAX 044-978-2530 ホームページ URL: http://suisankikai.com

大阪工場: 〒570-0006 大阪府守口市八雲西町2-10-13 TEL 06-6995-6757 FAX 06-6995-6755