丸の青魚を自動フィレー化

一尾60～300グラムまで対応

フィレスタ販売

フィレスタ販売㈱（神奈川県川崎市、平口克美社長）は、増加する産地加工のニーズを高いレベルで実現できる多種多様な水産加工機械のラインアップを揃えている。その一つが、サバやイワシなどの日本近海で増大する青魚を、丸魚から三枚おろし（フィレー）状にまで自動で加工する「青魚一貫処理ライン」だ。

一尾60～70グラムの小型魚から対応できるラインのカギを握るのは、最後に連結されている皮剥ぎ処理を行う「スキンナー」。青魚の場合、皮と身の中間にある銀幕（真皮）をどれだけ美しく残せるのかが仕上がりの良しあしの分かれ目となるが、コンベアで魚を下から受けて上部の歯で優しく剥ぐ構造としている同社の「スキンナー」は、真皮を見事に身に残す。

職人を投入することなく、フィレーの生産速度を毎分300枚にまで高めることができる。対応可能な上限サイズは一尾300グラムまでと幅広だ。

ウロコ除去率95％以上

丸魚をラインに投じるといっても、作業前に必ず行わなければならない下処理が、魚のウロコ取りの作業だ。そちらでも大型魚から小型魚まで1台で対応可能な「ウロコ取り機」の最新バージョン「FGP－Ⅳ型」が現場の苦労を取り除く。

最小一尾50グラムから最大10キロと対応サイズはさらに幅広。高水圧でウロコを除去する仕組みとなっており、魚を上下からコンベアで押さえる力の加減は、手回しのハンドルで自由に調節が可能。適度な〝遊び〟を付けている点でサイズへの高い対応力を生み出す。

タイなどの場合でもウロコの除去率は95％以上でほとんど修正の必要がなく、しかも、色飛びなく美しく仕上げる。機械の大きさは、幅750ミリ×長さ1050ミリ×高さ1900ミリと比較的小さめ。市場やスーパーなど、さまざまな現場で活躍できるだけのポテンシャルを秘めている。

一尾60～300グラムまで対応が可能な青魚一貫処理ライン

ウロコ取り機「FGP－Ⅳ型」