

青魚一貫処理ライン

フィレー大量生産省力化

量販店・スーパーに活躍の場を広げている
「全自動刺身スライサー」

原料加工

フィレスタ販売



社のある神奈川県川崎市が市内の中小製造業者が生み出した優れた製品・技術を広く国内外にアピールするために創設した「川崎ものづくりブランド」の認定を「刺し身用フィレーを高速大量生産する」機械装置の名目で受けた。

日本全国の回転寿司チェーンや量販店・スーパーに納入されている生アジフィレーのおよそ7割が、同社の「青魚一貫処理ライン」によるものとされる。今後、ますます人手不足が深刻化する水産加工場の救世主として活躍する。同社のサイト (<http://suisankikai.com/list.html>) 上から稼働する様子を動画で確認できる。

同一規格生産 職人要らず

加工したフィレーやサクをさらに刺身状スライスにしたい時に便利なのが「全自動刺身スライサーだ。機械外部の「ジグユニット」の凹部にスライス製品にしたい魚を置くだけで、センサーが検知して自動で機械内部に取り込み、設定した厚みや角度で多層平刃が一発切り。トレーや皿に盛るだけの形で出てくる。職人要らずで、同一規格品を大量生産できる。

同機械は、本格的に大量生産できる。現在は大手量販店・スーパーなどの生鮮加工（プロセス）センターや店舗バックヤードなどで採用事例が多くなっている。

水産加工機械のフィレスタ販売（株）（平口克美社長）を代表するラインアップのうち「青魚一貫処理ライン」は、青魚加工で、本来大人数が必要な現場に大幅な省力化をフィレーの大量生産を少人数で対応可能にする。作業員はヘッドカッターの投入口のトレーに魚を並べて投入するだけ。あとは頭と尾のカッター、三枚おろし、皮むきまで、自動処理してくれる。皮むき処理後の決め手になる真皮の部分を薄く残した美しい仕上がりで、一分間に最大300枚のフィレーが大量生産できる。

