寿司種を毎分300枚

フィレスタ販売 アジ一貫処理ライン

今年も間もなく、西日本でアジの春漁がスタートする。アジ製品を主力に仕事をしている大手産地メーカーが横並びで導入しているフィレスタ販売（平口克美社長）の「アジ一貫処理ライン」がフル稼働する季節だ。一尾60－70㌘の小型魚からでも美しい仕上がりの寿司種に加工。毎分300枚の速さで高鮮度のフィレーを量産する。

真皮美しく残す特許技術

人気機種いだろうか。

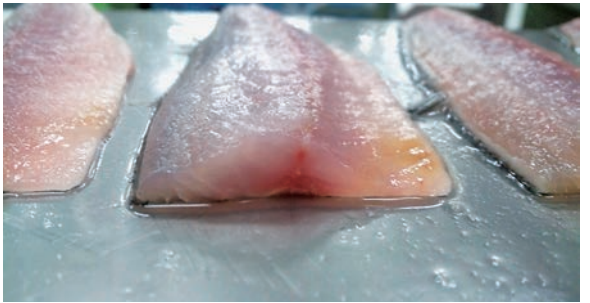
「アジ一貫処理ライン」のすごさは、何といっても特許技術「皮剥機」を使った、ライン後半の「スキンナー」の工程ではなく、コンベアで下から受け、上部に据えた皮剥離刃でやさしく皮を取る。「三枚卸機」と連結しているので、「スキンナー」への投入に作業の人手も要らない。

平口社長は、「手作業でやろうとしたら、手慣れた人でも一分当たり20枚が限界。作業に時間がかかれば、それだけ鮮度も落ちる。当社のラインなら、毎分300フィレーを高鮮度のうちに量産できる」とPRする。

小型のアジは歩留まりがカギになるが、高歩留まりを実現するフィレスタのラインなら、一尾約60㌘からでも、回転寿司店の現場が求める一枚当たり12㌘の寿司種が確保できる。

機械生産だから、誰がラインに入っても均一な品質で生産できるのも魅力の一つ。どの工程もいつでも機械上部を開け、魚に触れる部分を水洗いできるため、衛生面の信頼度も高い。餌になっていた小アジも有効に活用するから、資源にもやさしい。アジ製品を主力とする業者に今後、さらに普及を進めていく。

▽問い合わせ先・フィレスタ販売㈱＝☎044－978－2520



生産したフィレー。高歩留まりで処理するからボリューム感たっぷり