



千葉県漁連銚子水産加工センターを見学しました！

千葉県漁業協同組合（以下、千葉県漁連）では、令和3年3月に銚子市に水産加工センターを新設しました。新加工センターでは生協で販売する、主として銚子漁港に水揚げされたイワシやサバなどの魚を加工しています。また、時代のニーズに対応した素材・メニューの開発などもおこなっています。

千葉県生協連は千葉県漁連からお誘いを受け、6月28日（火）、食・消費者委員会委員を中心に、会員生協で魚食普及や水産加工への理解を広げるためのきっかけにと、新加工センターを見学させていただきました。



今朝、銚子の魚市場で買い付けたイワシを急速冷凍するための作業をしています。



朝、水揚げされた銚子沖で獲れたばかりのイワシ！



見学では、魚の下処理や調理をおこなっている加工室内に入室させていただきました。また、増築した加工室とそこに設置された最新の調理機器、その機器を使用した衛生的でおいしい調理品の製造工程やニーズにあったメニュー開発といった、加工センターの事業について説明を受けました。

銚子水産加工センター長代理の高橋さん（右端）が、丁寧に説明してくださいました。



最新の機械で調理加工したキンメダイの姿煮。
煮魚やフライなどの加工・製造工程を見学しました。

調味液を充填する機能を持つ、「深絞り真空包装機」。
機械にセットされたフィルムで、下処理をした生魚と
調味液を自動で真空パックします。



真空包装されたパックなどを加熱調理する、大型スチ
ームコンベクション。低温調理もできます。
できあがった製品は、棚ごと、隣にある急速冷凍庫で凍
結します。

加工をする上で、骨取りに気を使っているとのこと
でした。また調理は、ほぼ機械化されているので、こ
この作業従事者は2～3人とのことでした。



高温高圧窯。家庭用の圧力鍋とは、大きさが全く違
います！



千葉県漁連の皆様

午後から、銚子漁港と水揚げの様子につ
いての説明と意見交換をおこないました。

銚子港は、東日本大震災後に被災した港
の整備をおこない銚子以北の漁船を受け
入れたこと、消費地が近いといった地の利
もあり 11 年間も水揚げ高日本一となっ
ているそうです。現在はイワシやサバが好調
で漁獲高が上がっており、このことは資源
が回復してきている証拠とのことでした。

「加工センターでは月 1 回の商品開発会
議を開いて、ニーズのある付加価値の高い
新商品の開発を検討してます。皆さん、お
いしい銚子のイワシやサバをたくさん召
し上がってください」と結ばれました。



千葉県漁連 山崎常務理事

節分でイワシを食べ
た保育園児からのお礼
状と工作。突然届いた
手紙に、職員の方は「励
みになります」とおっ
しゃっていました。

