

しほう

「鯨宝」 取扱いマニュアル

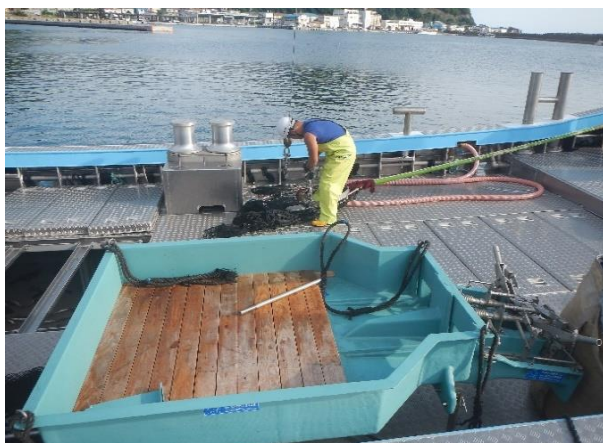
Ver 2



東しゃこたん漁業協同組合

「鰺宝」 取扱いマニュアル

Ver2



①



②



【船上作業】

経験上の目視・手作業にて、**10kg以上**を素早く選び出し、活〆機にて即殺し、予め用意してある水氷の入った専用タンクに収容する。

<超重要ポイント>

・効率良く脱血を促すために、事前に専用タンク内に氷と海水を入れておく。

・タンク1本につき、50個体が入れ目安。

※注意点として、十分に冷やし込みを促す量の施氷を行うこと。

※冷やし込みが全ての評価の分かれ目となる。

【鮮度評価は下記①②の通り】

《鮮度評価の見極めポイント》

①： 冷やし込み不足により目の周りの色が白っぽい。

②： 冷やし込みが十分なされ、目の周りの色合いが濃い。



【古平漁港に到着後、水揚作業】

岸壁に接岸後、直ちに船上クレーンにて荷下ろしし、洗浄・箱詰作業を行う。



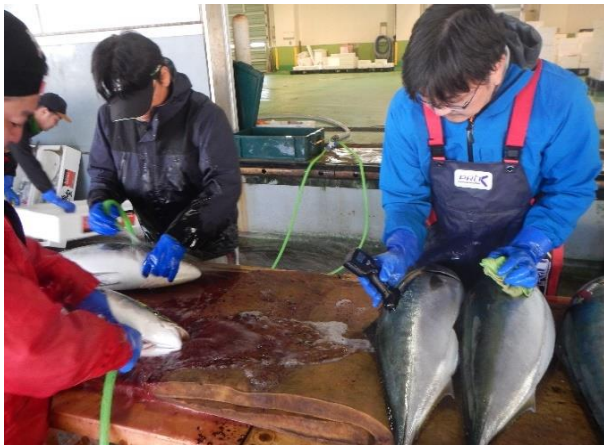
【出荷準備作業】

荷捌所に併設された屋根付き岸壁内にて、梱包作業を行う。

<ポイント>

蓋を開け、水を抜き状態を確認する。

10kg以下の魚が混じっていないか確認し、微妙な物は即時に計測する。



【脂肪率の測定】

「**フィッシュアナライザー（大和製衡㈱）**」を使用し、メーカー指示の測定部位の場所を測定する。（別紙：測定方法のとおり）

<ポイント>

体表面の水分を拭き取り、測定する。



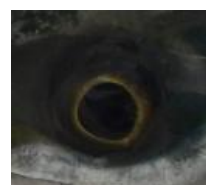
脂肪率**15%**以上、以下を判別する。



【洗浄作業等】

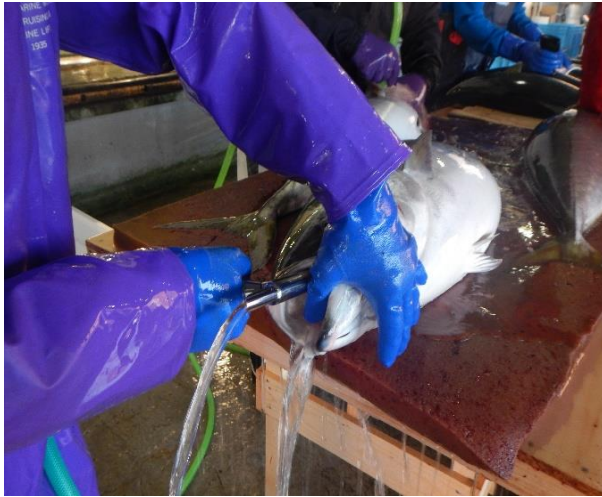
紫外線殺菌海水で体表全体を洗浄し、スレや傷の他、体表の色合いや目の色を確認し「**鰯宝の基準**」を判断する。

また、鰓周りを丁寧に洗浄する。



体表が綺麗で鮮やかなもの。

目の色が濃いもの。

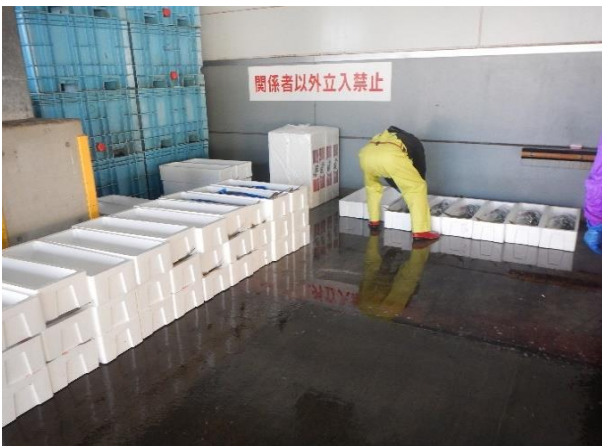


【洗浄等作業】

◎令和6年度より、胃洗浄器（リバーサー）を活用し、新たな付加価値化に取り組んでいる。

<ポイント>

口元を大きく広げて、専用器具を直接胃袋付近へ注入し、異物の除去を行うことで、内臓周辺の腐敗の低減を図る。



【箱詰作業】

洗浄等の工程を通過した魚を手早く発泡に詰める。

<ポイント>

詰める際は、活〆が分かる様に〆痕側を見える様に入れる。



【最終仕立て作業】

活〆痕がある鰓にタグを打つ。

<ポイント>

〆痕が確認可能かどうか**最終チェック**。
全体的な見た目の**最終チェック**。



最後にパーチを掛け、この上に氷を掛け、十分な施氷を行い鮮度低下を防ぐ。