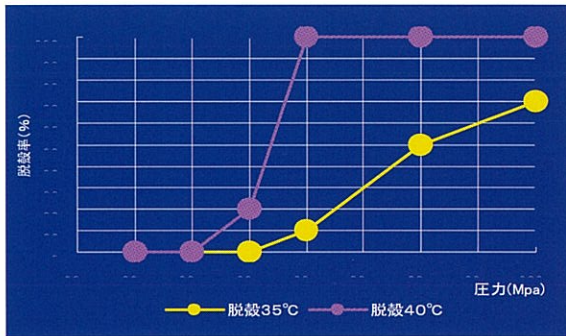


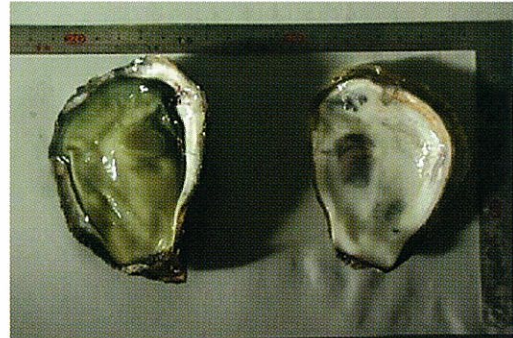
カキむき身省力化装置

研究会 海域総合開発

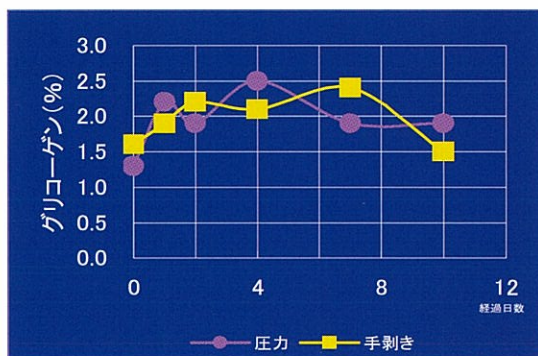
種 目 養殖業省力化技術の開発 (カキのむき身作業省力化技術の開発)



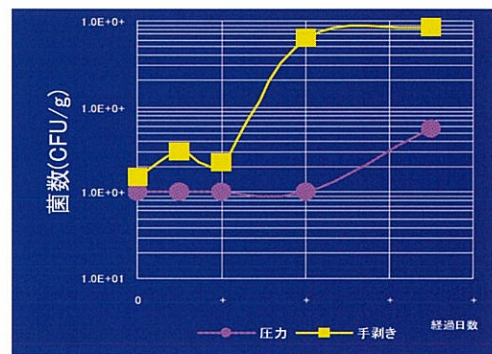
脱殻条件



圧力を利用したむき身



グリコーゲン含量



生菌数推移



生産現場で稼働するカキむき身省力化装置

事業概要

●事業の背景および目的

カキのむき身作業は、熟練を要する作業であるが高齢化等により年々作業者が減少している。また、むき身作業が冬場の作業であること。生ものとして出荷されること。などにより、その作業条件は決して容易なものではない。

そこで、熟練作業者の減少に対応し非熟練作業者にも操作可能なむき身作業の機械化と省力化のための技術の開発を行った。

事業実施期間および内容 平成9年度～12年度

研究項目/年度	平成9	10	11	12
1. カキのむき身作業の現状調査	—			
現状作業状況の解析	—			
基礎調査（生物サド）	—	—	—	—
2. 基本方針及び基本構想検討	—			
3. 省力化機械の試作改良検討		—	—	
省力化機械の設計、試作		—		
実用化試験及び改良試験			—	—
4. 実用機の設計製作・試験			—	—
5. 技術資料の取りまとめ				—

●事業の実施場所

広島県食品工業技術センター・広島大学

●主な成果

むき身作業省力化装置の作業能力は、むき身にするカキのサイズにもよるが、5台の容器が、8時間稼働するものとして1日あたり、約2～4万個のむき身を作成することが可能となった。これは、熟練したむき身作業員6～10人相当のむき身作業が可能となり、むき身作業員の労働は軽減され、誰にでも簡単に利用することが可能である。

作成したむき身の特徴は、従来の手剥きのカキと比較して旨味の点では遜色がなく、一般生菌の増殖が遅く、むき身の軟体部に全くキズが無くともきれいな外観であり、さらに貝殻を傷つけることなく貝柱をはずすため、貝殻碎片の混入が起こりにくい。

今後、この「カキむき身装置」が、カキむき身作業を担って行くことが期待される。

●研究成果の応用範囲

カキのむき身作業の省力化をはかるとともに、安心安全な食の提供。

●種目参加会員

ヤンマー株式会社・株式会社広島ヤンマー商事

●協力機関

広島県食品工業技術センター・広島県漁業協同組合連合会・まる志水産
倉橋島海産株式会社