

水産
加工業新鮮な魚や冷凍魚を手作業で加工し、
美味しさそのままに、全国へ。
有限会社 天洋水産

長崎魚市場を拠点に、九州全域で水揚げされた鮮魚、冷凍魚の卸作業、ソフト干物の加工といった水産加工業務を行っている。工場内にオゾン発生器を備え付けるなど、徹底した衛生管理で安全・安心への取り組みも万全。またアジ、ブリ、タイはもちろんイカやアナゴ、フグなど、多種多様なニーズに応える商品づくりをモットーに、全てを手作業で行っている。

補助事業の内容と成果

最新魚体処理機導入による
生産性向上と売上の拡大

事業のきっかけ

鮮魚の加工工程であるウロコ取りは時間がかかる。特にマダイはウロコが固く、大量のウロコを取るとなると、従業員が腱鞘炎になる等の状況があった。また三枚おろしの工程では従業員の技術や経験に依存しなければならず、生産量や納期などの課題を抱えていた。

事業内容・成果

加工工程の約4割を占めるウロコ取りは時間を要するだけでなく、かなりの重労働であった。この解決のために導入したのが最新のウロコ取り機。ウロコのある魚全てに対応し、特別なスキルを要することもなく、短時間で大量の魚のウロコを取ることができる。これにより作業の短縮だけでなく、従業員の労働環境が劇的に改善された。

三枚おろしの工程では、マダイのような大きな魚をさばくには従業員のスキルに頼る面が大きかったが、フィレマシンの導入によりスピーディーな作業が可能になった。

2つの機械を導入することで作業時間が短縮し、生産性が向上。これまで受けられなかった短納期の注文にも応えられるようになった。

今後の展望

作業の時間を短縮できたことで、新商品の開発に取り組む時間を確保できるようになった。現在は県内で唯一となる特殊冷風乾燥機を導入し、オリジナルの一夜干しの試作を行っている。これまでは生の魚だけを扱っていたが、今後は加工品にも力を入れ、ふるさと納税の返礼品等にも展開できるようにしていきたい。

ものづくり補助金活用

マダイのウロコ取りの
作業時間
1匹あたり 4分 ▶ **7.2秒**

作業効率が上がり、生産性が向上しただけでなく、手の痛みを訴える従業員がいなくなり、労働環境が劇的に改善した。



有限会社 天洋水産
雲仙市千々石町丙1160-1
TEL.0957-37-3245
FAX.0957-37-3299
<https://www.tenyousuisan.com/>
代表取締役 / 濱崎幹夫
設立 / 1988年1月13日
資本金 / 3,000,000円
業種 / 水産加工業
従業員数 / 30名