



第2加工室に導入したOSJ型トンネルフリーザー

# 5加工室で付加価値高める 気仙沼のカネダイ新工場

三陸加工流通版

㈱カネダイ(佐藤亮輔社長)は、今秋、気仙沼市川口町の新社屋兼加工場で本格操業を始めた。前浜産をメインに原魚種類や作業に合わせた5つの加工室を整備。春の完成から従業員を増やし準備を重ねてきた。震災発生から6年余のブランクとサンマ不漁など難しい局面を乗り越え、「気仙沼ならではのストーリー性ある商品開発」(小野寺正喜常務)に力を注ぐ。

## トンネルフリーザー駆使

「気仙沼市水産共同利用施設復興整備事業」の支援を受けて建設。震災により中断していた商品の再開や、新商品を開発するなど幅広いアイテムの生産を計画しており、雇用の創出で地域振興にも役立てたい考え。原料の1次加工や、凍結処理、煮る・焼く・蒸すといった加熱処理など工程ごとに5つの加工室で区画。どの部屋も最新の設備を導入して生産に臨んでいる。

サンマやサバなどをフ

全国的に不漁で、ここ気仙沼もその状況が避けられなかった。「フリーザーの能力が高いぶん、サンマの不漁は本当に残念。本来ならもっと活躍できていたはず」(小野寺常務)とし、早期の資源回復に望みをかける。

立ち上げ、業務用や通販の基幹アイテムとして成長を続けている。取引先からはより衛生度の高い設備での生産を期待されており、新工場でも一部生産に着手。加熱処理する「第3加工室」には「オーガー」を導入し、「かに物語」の主力であるアワイガニを使ったビスケットやパスタソースなどを手がけている。

2月に開かれた気仙沼の求評見本市のアンケート結果によると、バイヤーが求めるもので多かったのが「ストーリー性のある商品」だという。サメの町・気仙沼。震災前から地元小学校の給食向けにモウカサメの竜田揚げなどを提供していたが、より深掘りしていきたい考え。「フカ竜田」としてアオサメを使った竜田揚げを今年完成させた。

「独特のにおいの処理など製品化を一時中断していたが、気仙沼らしさを表現したかった。再び、昨年から開発に本腰を入れ、時間をかけて作り上げた」と語る。新たな看板商品として商業ベイスに育てていきたいとしている。

小野寺常務は「本社工場としては6年間のブランクがある。また、総合工場として別の課題も生じるかもしれない」と気を引き締めながらも、「待っていてくださった全国の皆さんのためにも気仙沼を主体とし、三陸各地の前浜魚介類を原料に、従来の凍魚・冷凍加工品とともに、より末端の消費者に近い商品を手がけていきたい」と意欲を示している。

冷凍・冷却は **トンネルフリーザー**®

安心・安全  
美味しい  
省スペース

WSJ型 トンネルフリーザー®      OSJ型 トンネルフリーザー®

http://www.tunnel-freezer.co.jp/  
Takahashi 高橋工業株式会社  
本社 〒555-0011 大阪市西淀川区竹島5-8-7 TEL:06-6471-0851  
東京支店 TEL:03-5605-6061 北海道営業所 TEL:011-888-1212 仙台営業所 TEL:022-786-3011 九州支店 TEL:092-433-5405