

高知県工業技術センターだより

▶ 新規製造法によるシラス干し製造機器が販売開始

カワクボ FACTORY (株)が開発した、釜揚げシラスの新規製造法を用いた洗浄装置の販売が開始されました。本技術は過酸化水素の使用基準が課題でしたが、このたび食品、添加物等の規格基準が改正され、開発からおよそ13年の年月を経て実用化されました。

シラス干しの製造工程について

シラス干しは、漁獲された生シラス（どろめ）を茹で上げ、乾燥して作られており、出来上がりの乾燥度合いで「釜揚げシラス」、「シラス干し」、「ちりめん」などと呼ばれています。



図1 シラス干しが出荷されるまでの流れ

今回、開発された装置は水揚げした生シラスを洗浄する装置ですが、カワクボ FACTORY (株)では、洗浄装置だけでなくその他の製造加工装置も販売しており、シラス干しの洗浄、煮沸、乾燥、選別までの一連の製造工程での利用を提案しています。当センターは、出来上がった製品の品質評価を行い、これらの加工機器の開発を支援しています。



生シラス洗浄装置

- ・原料洗浄
- ・新規製造法を利用



蓋付煮沸装置

- ・100℃超で短時間煮沸



大風量乾燥機

- ・低温乾燥で変色抑制



異物除去選別機

- ・小さな混獲物を除去
- ・製品サイズ別に選別

図2 カワクボ FACTORY (株)のシラス製造装置

新規シラス製造装置の実用化までの道のり

従来から、シラス干しの製造工程において過酸化水素を用いることで、日持ちが大幅に延びるなどの効果があることは知られていました。

しかし、その当時は安全性の観点から、製造過程で完全に除去できることが確認された「かずのこ」以外での過酸化水素の使用は認められていませんでした。

そこで、カワクボ FACTORY (株)は、シラスの洗浄過程において、過酸化水素を完全に除去できる技術を開発しました。この製造技術を実用化するために、当センターが協力し、研究開発がスタートしました。研究により賞味期限の延長効果や製造後の過酸化水素の残留の有無の確認及び過酸化水素を分解する作用機序が解明されました。

さらに、これらの結果を基に、過酸化水素の使用基準の改正について厚生労働省に審議を依頼しました。計13回の審議、指摘事項の対応を経て、平成28年10月に使用基準が改正されました。

製造技術が実用化されたことで、ついにその技術を利用した製造装置が商品化となりました。

今後、カワクボ FACTORY (株)では、新事業として自らシラス製造業に取りかかる計画があります。そのときには、全国初の一号機が高知県で稼働する予定です。

自ら新規製造法のモデルケースとなり、本技術の有用性や安定性を示すことで製造装置の普及を目指します。

【製品のお問い合わせ先】

カワクボ FACTORY 株式会社（担当：代表取締役社長 川久保武志）

TEL：0887-54-3040、FAX：0887-55-0323

HP：kawakubo-factory.co.jp

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15



高知県工業技術センター
Kochi Prefectural Industrial Technology Center

最新情報はホームページをご覧ください。

ホームページの更新情報はメールニュースでもご確認いただけます。

HP: <http://itc.pref.kochi.lg.jp/> Mail: 151405@ken.pref.kochi.lg.jp



メールニュースご登録は
メールでご連絡ください。