

突撃

会社訪問

安心・安全な大隅産ウナギを全国へ

本町菱田でウナギの蒲焼の製造販売を行なうおおさき町鰻加工組合にお邪魔しました。

同社は、神領に本社を構える(株)鹿児島鰻と井俣地区で養鰻業を営む(株)ニュー千里(本社大阪府)が共同で運営を行っています。

本町は、古くからシラスウナギ漁が営まれ、温暖な気候と良質で豊富な地下水に恵まれていることから養鰻業が盛んでした。

しかし、地元で養殖されたウナギは全国へ発送され、出荷先で販売されてしまったため、日本有数の生産

地にもかかわらず知名度が低いという課題を抱えていました。

養鰻業者らの、全国へ鹿児島大隅産の知名度を高め、安心・安全なウナギを提供したいという想いが重なり、養殖から加工までの一環管理ができる加工場の設置に至りました。

近年高まる消費者の『食の安全』の期待へ答えるため、加工場では徹底的な衛生管理のもと製造が行われています。

加工場入室の際には、清潔なヘアネットや帽子、作業服を着用し、さらに作

業服についた糸くずなどを粘着ロールで除去、その後はエアーを高圧で吹きつけるクリーンルームで、ホコリやゴミの侵入を防止しています。

作業場では、養鰻場から運ばれてきた活きウナギを熟練の作業員が丁寧にさばきます。その後、ベルトコンベアに乗せられ、皮と身をじゅくりと白焼きします。

次に蒸し窯ラインへと進み、柔らかい食感に仕上げます。白焼きとかば焼きの両タイプが作られますが、かば焼きは、タレの入った槽の中を4回くぐり抜け、最後にマイナス40度で急速冷凍されて完

成します。

その後、サイズごとに分けたものを梱包し、全国へ出荷されます。

梱包された段ボールには、商品情報が記入されており、生産日、養殖場が追跡可能で、身元のはっきりした安心、安全なウナギを消費者に届けることができます。

横田信久取締役副社長は、「国内で初めて養殖から加工までの一環した管理を確立しました。安心・安全の確かな体制のもと皆様にお届けいたします。」と話されました。



会社概要

事業内容

○ウナギの蒲焼の製造販売

設立 平成14年11月

代表者 代表取締役 斎藤 和昭

従業員数 30名



▲熟練の作業員が丁寧にウナギをさばきます。



▲さばいたウナギを裏返しながらかじりと焼き上げます。



▲蒸し窯で蒸されたウナギは、タレの入った槽を4回くぐります。



▲最後にマイナス40度の急速冷凍でおいしさを封じ込めます。



▲サイズを選別し、厳しい検品、検査が行われた後、全国へ出荷されます。