

冷凍ブリ加工品

県内初、北米へ輸出開始

新海屋 今後、販路拡大へ

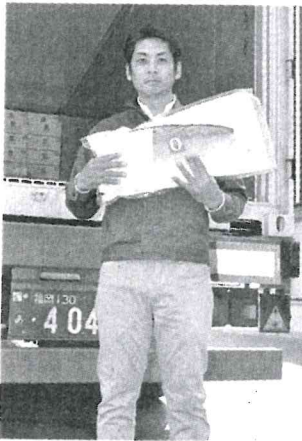
延岡市北浦町

水産加工品の製造販売、鮮魚の卸・小売業を営む延岡市北浦町の「新海屋」（小川裕介社長）は27日から、県内初となる冷凍ブリ加工品の北米輸出を開始した。今後は、連携して事業に当たる「真漁業協同組合連合会」（宇戸田定信会長）の販売ルートを活用し、北米をはじめとする海外での販路拡大を図る考え。

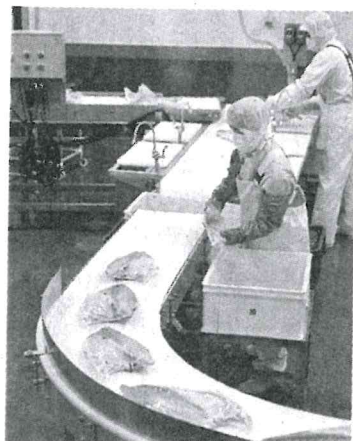
輸出商品は、生食用冷 骨、カマを除去した「ス凍りの三枚おろし半身 キンレスロイン」、加熱用「フィレ」や同じく皮や 冷凍ブリカマ。いずれも 県内、大分、鹿児島、愛 浦ベース」で加工する。 媛から養殖ブリを仕入 初出荷となったこの日 北浦ベースで加工 作業を行う従業員



初日は約17トが出荷された



「宮崎のブリを世界へ」と小川社長



北浦ベースで加工 作業を行う従業員

内での作業を行い、加工されたブリ約17トが冷凍コンテナ車に次々と運び込まれた。

同社は輸出事業を見据えて昨年4月、国際的に認められている衛生管理基準「HACCP（ハサップ）」に対応した北浦ベースを新設。冷凍ブリ解凍後、24時間以上経過しても「メト化」（時間経過による血合い部位の変色）が始まらない処理技術、

品質保持のための真空パック技術などを確立し、2月には北米マーケットで販売を行うアメリカ企業の品質テストにも合格した。これら独自の技術については「特許申請も視野に入れている」（小川社長）という。

では刺し身やすしの商材として代表的な魚種。財務省貿易統計によると、平成29年に日本から海外へ輸出されたブリ加工品は8900ト、輸出額は53億5000万円でもに過去最高を記録している。同社は4月末までの今期で約80ト、10月か

ら来年4月末までの来期で約200トの北米輸出を行う見込み。小川社長は宮崎のブリは高品質。将来的には県産ブリの割合を増やし、海外で多くの人に味わってもらいたい」と話している。

2019. 0. 28