養殖魚の加工場 ―加工工程

新鮮な養殖魚が消費者の食卓に届くよう、様々な工夫をしています。
その中の１つ、加工場での様子を紹介します。

1

活魚船やイケスから
水揚した魚を搬入します。

2

活〆機により
瞬時にエラ、脊髄を
カットし即殺、
血抜きを行います。

3

頭をおとします。

4

つづいて、
内蔵を１尾１尾丁寧に
取り除きます。

5

神経抜きを行い
死後硬直を遅らせます。

6

オゾン水で
洗浄、除菌します。

7

鮮度を保つ為
氷水に入れて
魚を冷やします。

8

フィレマシーンで
３枚に卸します。

9

真空包装し、
金属探知器による
検査を行います。

10

重さを量ります。

11

氷を入れて梱包します。
出荷先によって氷の量を
調整するのもポイントです。

12

トラックや飛行機を使って、
美味しい魚を食卓へ！