

東洋水産機械株式会社

世界トップクラス

国際的魚体処理機メーカー

海外
発注可
オンリー
ワン技術
メイド
イン
ジャパン

魚を高速でさばく魚体処理機

業務内容

世界唯一の全自動化装置

大型魚から小型魚まできれいにさばく魚体処理機の開発・製造を手掛ける東洋水産機械。特にすり身用の魚体処理をオートメーション化しているのは、世界広しといえども同社だけだ。すり身は新鮮な内に加工しなければならぬため、多くは洋上でさばかれる。これを自動、あるいは半自動で行うのが同社の装置。船舶の規模や特性に合わせた受注品には、国内外からニーズがあり、現在、売り上げの50%近くを外国向けが占める。

強み

歩留まりを向上させる
スピードマシン

魚体処理で重要なのは歩留まりの向上だ。フィレ用（切り身）とは違い、すり身用は、1匹からいかに多くの魚肉をとれるかがシビアに要求される。同社はまず、サバ、イワシ、サケといった魚種ごとに骨格を調べ、ナイフの角度等を調整。こうした工夫によって歩留まり率をアップさせ、状態のよい魚体処理を実現している。

処理スピードは、サバなら最大60尾／分、アジなら120尾／分という速さ。また、業界初のウナギ用マシンは、ベテラン職人でも通常5尾／分ほどしかさばけないところを、25〜30尾／分の速さでさばききる。

グローバル
対応クイックレスポンスで
海外とも迅速取引

北アメリカに同系会社を設け、アラスカ等の水産市場へも装置を納入している。

る。こうした海外対応ができるのは3DCADとインターネットを利用したクイックレスポンスシステムを整えているからだ。魚体処理機はすべてオーダー受注のため、同じものは2つとないが、同社は過去の経験をもとに、受注先に求められるバーチャルな装置を3DCAD上で設計。それをインターネットで送信し、OKが出たら生産に入るという方法をとっている。しかも技術部社員が直に対応するため、ユーザーの声をストレートに設計に反映できる。



3DCADで設計作業を行う技術部門

今後の
展望魚を余すところなく
使う装置を共同開発

船舶用、陸用共に、さらなる装置のレベルアップを図りつつ、公的機関や大手水産企業との共同開発にも力を入れている。「例えば水産総合研究センターからは、カタクチイワシの需要拡大のため、これを開きにするマシンを開発できないかという依頼をいただきました」と森田社長。今まで食卓として注目されなかった魚の普及にも、装置分野から貢献しているというわけだ。

また、身だけでなく、魚の頭部から栄養を取り出す処理装置の依頼も寄せられている。今後は、水産分野以外からのニーズも期待できそうだ。

COMPANY PROFILE

東洋水産機械株式会社

大阪
23当社の
歴史

昭和38年、スウェーデンのコンサーブマスキナ社と技術提携し、日本で初めて魚体処理機を製造しました。長年蓄積してきた技術を応用し、採卵機やゼイゴ取り機といった新技術も開発。世界の水産市場を見据えながら、さらなるグローバル化を進めています。水産現場にも人手不足や高齢化が押し寄せているので、機械化した魚体処理のニーズは、ますます高まるのではないのでしょうか。

装置によって、水産資源を有効利用することにも貢献したい。

代表取締役 森田 晃治さん



■主な事業内容

魚体処理機の開発・設計・製作・販売及び、補修等

■主な取引先（納入先）

大手水産企業、海外水産企業等

住所／〒599-8267
堺市中区八田寺町
476-9

TEL／072-273-9351
FAX／072-273-9399

創業／昭和36年10月
設立／昭和53年3月
資本金／3,000万円
従業員／15名

<http://www.tosuiki.co.jp/>