

株式会社 播磨灘



- ▶ 播磨灘海域産のおいしい牡蛎を選んでいます。
- ▶ 播磨灘海域から姫路市白浜町の加工工場へ。
- ▶ 安全で安心な牡蛎をお届けするために。
- ▶ 牡蛎の水揚げ(赤穂市坂越湾)



生牡蛎をパック、製造している姫路市白浜町の「株式会社播磨灘」で、衛生的な工場で牡蛎が加工されている様子や播磨灘海域の牡蛎の水揚げなどをご紹介します。

▶ 播磨灘海域産のおいしい牡蛎を選んでいきます。

■ 牡蛎の成育に適した海域で育ちます。

兵庫県の南西部に位置する播磨灘は、東側に淡路島、西側には小豆島や家島諸島、南側は香川県に囲まれた瀬戸内海的好漁場です。この海域には「播磨五川（加古川・市川・夢前川・揖保川・千種川）」の水が流れ込み、栄養豊かな海をつくっています。中でも赤穂市を流れる千種川（ちくさがわ）は、日本の名水百選にも選出されるほどの水質で、ミネラルも豊富です。この水が海流によって赤穂市の坂越湾や相生市の相生湾にも流れ込むため、牡蛎の餌となる植物性のプランクトンが数多く発生します。このように播磨灘海域は、牡蛎が成育する環境を満たした豊かな海となっています。



■ 1年で大きく育つ「1年もの」の牡蛎。

牡蛎には、出荷するまで2～3年の成育期間を経た2年ものや「3年もの」があります。それに対して播磨灘海域産の牡蛎は、1年で育つ「1年もの」。5月上旬頃、ホタテ貝の貝殻に種付けされた牡蛎の稚貝は、4ヶ月ほどを経た9月下旬～10月頃には商品として出荷できるほどの大きさまで育ちます。これは餌となる植物性プランクトンの多い播磨灘海域の水をたっぷり吸って育つためです。また、シーズン中は牡蛎のひとつ一つに栄養が充分に行き渡るよう、湾内の筏の数を規制して成育の過密化を防ぐなど、さまざまな努力がはられています。



■ ふっくらプリプリの身が自慢。

牡蛎を鍋もので煮込んだとき、身が縮んでしまうことがありますが、播磨灘海域産の牡蛎は身がふっくら大きく栄養分を蓄えているため、加熱しても縮みにくいという性質があります。特に1月に水揚げされる牡蛎は、餌をよく吸って栄養を蓄え、プリプリに育ちます。牡蛎が出始める10月～11月頃の小ぶりなものは牡蛎ご飯などに、12月頃の牡蛎はフライやグラタンなどに、そして1月～2月の大ぶりの牡蛎は、うま味成分がいち番多くなるので鍋物などにするとおいしく味わえます。

▶ 播磨灘海域から姫路市白浜町の加工工場へ。

■HACCPを取り入れた、衛生管理の厳しい工場で加工。



●兵庫県姫路市白浜町の妻鹿(めが)漁港水産加工センター内にある株式会社播磨灘は、牡蛎の水揚げ産地と近距離なため、その日水揚げされた牡蛎が当日中に商品として加工処理が行えます。大量消費地の関西圏にも近い立地なので、商品輸送に時間がかからず鮮度のよい牡蛎が提供できます。また、加工工場は、日本水産株式会社の認定を受けHACCPに基づいて運営されており、厳しい衛生管理の下で安全に加工処理されています。

※HACCP(ハサップ・ハセップ)Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字

製品管理の手法で、原料から製造工程にわたって発生の可能性がある危害を重点的に管理、監視し、発生を未然に防ぐ手法。1960年代、アメリカで宇宙食の安全性を確保するためにNASA(アメリカ航空宇宙局)で開発された食品衛生管理の手法として、食品工場などに採用されています。

▶ 安全で安心な牡蛎をお届けするために。



●作業用の白衣に着替えてゴム長に履き替え、衛生キャップ、マスクを着用します。エアシャワーを浴びてゴミや埃を吹きとばしたあと、粘着シートローラーで白衣の細かなチリや埃を除去、粘着シートローラーの紙は3回使うと1枚はがし、新しい状態にします。手指は手洗いマニュアルに従って30秒以上洗浄しアルコールで消毒したあとジェットタオルで乾燥させます。ゴム長は殺菌水の入ったプール槽で殺菌消毒し最後にゴム手袋を装着します。



●工場内は、年間を通して17℃～18℃に温度管理。内部の気圧を高めに調整し、外気の進入を遮断しています。また、工場の出入り口は1ヶ所だけと出入り口を制限し、人的セキュリティを確保しています。

■ 洗浄ラインから海水パックまで、すべて紫外線殺菌、および電解殺菌した海水(5℃以下)を使って処理します。



● 工場に運ばれたむき身の牡蠣は、紫外線殺菌水で攪拌洗浄を行います。このとき、目視で異物混入がないかどうかをチェックします。



● 生食用の牡蠣は、合計2回洗浄し、異物や不要物を目視点検で完全に取り除きます。



● 通常加熱用の牡蠣は1回洗浄ですが、関西スーパーで販売する加熱用の生牡蠣は2回洗浄を行っています。



● コンピューター計量機で量目を調整し、シール機で自動充填。金属探知機と目視で異物の混入やシール不良をチェック。牡蠣の身の縮みやふやけを抑えるため、鮮度を保持するパック水の塩分濃度を2%に調整します。



●氷を入れたスチロール箱に製品を入れ、5℃以下に設定された一時製品保管庫へ移します。



●関西スーパーで販売される生牡蛎は、水揚げ後、当日むき身にされた原体が18時～19時頃播磨灘の工場へ到着。0時にはパック詰めが終了し、翌朝6時頃には関西スーパー物流センターに届きます。

■自主検査や工場の立ち入り検査の実施など、厳しく安全管理。



●牡蛎シーズン期間中の自主検査は、自社工場内の検査室で毎日実施します。内容は、食品衛生法成分規格による検査で、一般細菌数、大腸菌群数、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、O-157、鮮度試験を行っています。また、姫路市中央保健所にも月2回程度、同じ検査を依頼しています。さらに小型球形ウイルス（ノロウイルス）検査は週に1回、その他のウイルス検査や年4回の加工場立ち入り検査、そして年に2回、日本水産株式会社専門員によって従業員研修が行われています。



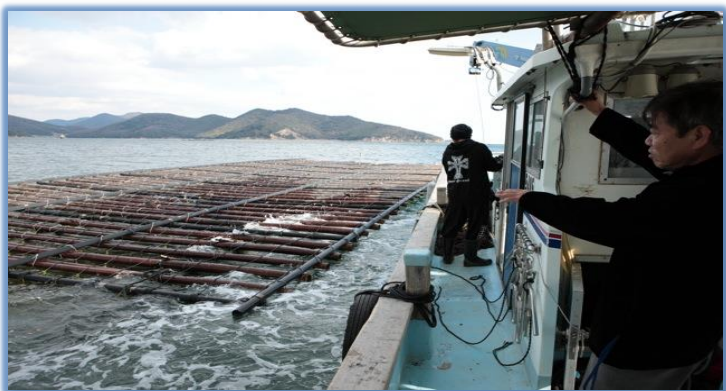
▶ 牡蛎の水揚げ(赤穂市坂越湾)

※筏の大きさや牡蛎の付着数、ロープの長さなど、同海域でも生産者によって異なります。

■ 赤穂市坂越湾の牡蛎の水揚げ作業。



- 坂越港から沖合約1kmほど行くと筏に到着。大きさは縦25m、横9m程度。この筏の下に牡蛎がロープでつるされています。筏1基につき約1,000本のロープがつるされています。



- 筏に船を横付けして水揚げ作業を始めます。



- 引き上げるロープを選んで、フックをひっかけ、クレーンで一気に引き上げます。

■ 牡蛎を洗って、「殻付き用」と「むき身用」に選別します。



- クレーンでつり上げた牡蛎のロープは、そのままフックを外して船上に落とし、その後、最初に殻付きのまま機械で回転させながら、泥や付着物の大部分を洗い落とします。殻付きで出荷する牡蛎は、さらに人の手でひとつ一ついねいに汚れを洗い落としています。