



平成12年度高品質管理型施設整備事業

# 兵庫県漁連水産加工センター



兵庫県漁業協同組合連合会

# 兵庫県漁連水産加工センターの役割とは



平成12年度高品質管理型施設整備事業において建設しました当水産加工センターは、浜値の維持安定を目指して平成4年頃より取り組んできたマダコやイカナゴの加工事業を本格化しようとするもので、これまで取り組めなかったアジ・シタ・シズ・イカ等の多獲性魚種も幅広く加工できるようにしています。前処理室では一次処理から開き・三枚おろしまで、加熱室ではボイル・蒸し・佃煮さらに調理室・バターニング室ではミンチ・唐揚げ・フライの粉付け冷凍食品まで製造できる充実した機械設備を設置しています。

また、旬の多獲性魚介類を超低温（-196℃液化窒素）凍結し、1年を通して消費者に高品質の加工品を提供していくことができます。そして、大漁時に多量の凍結をすることにより浜値安定に貢献することを可能にしました。

今、漁業は大きな転換期を迎えています。当水産加工センターが今後の水産物の流通・加工のあるべき姿の創造基地となり、産地から消費者への魚食文化を発信したり、消費者からのニーズを受信したりする「魚食情報の受発信基地」を目指しています。

## 概要

敷地	姫路市白浜町字万代新開甲912-8
面積	6244.79㎡
建物	鉄骨造3階建て
床面積	1階 2302.65㎡
	2階 70.23㎡
	3階 510.38㎡
	合計 2883.26㎡
用途	1階 原料冷凍庫、製品冷凍庫、入荷バース、出荷バース 加工スペース（前処理室、加熱室、調理室、バターニング室、計量・包装室、梱包室他）
	2階 見学ホール
	3階 事務室、商品開発室、品質管理室、更衣室、洗濯室、食堂休憩室、会議室、トイレ
事業内容	タコ加工 450トン/年間
	イカナゴ加工 125トン/年間
	その他魚種加工 450トン/年間
	合計 1025トン/年間
事業規模	約720,000,000円

竣工 / 平成13年3月  
設計監理 / 三菱化学エンジニアリング株式会社  
施工 / (建築) 株式会社 吉田組  
(機器設備・冷凍設備) ダイキンプラント株式会社



梱包室



出荷  
バース



タコ  
洗い機



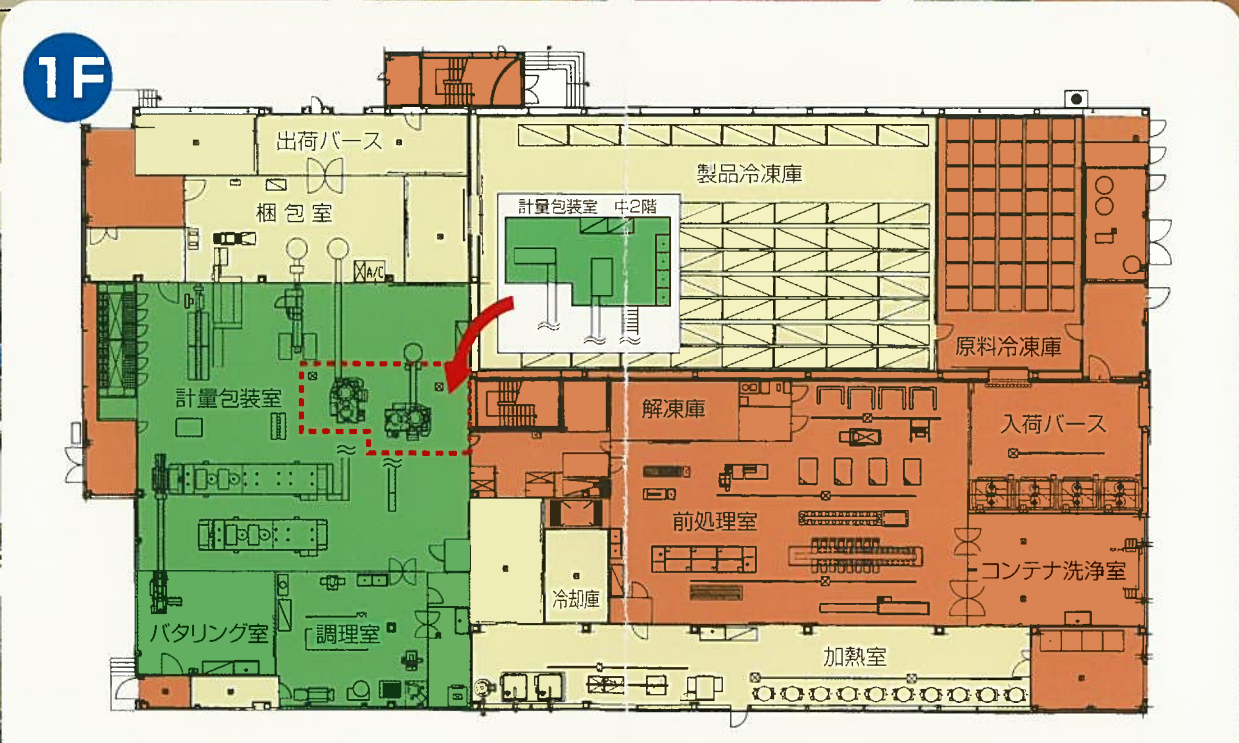
前処理室



計量包装室  
中2階



計量  
包装室



1F



サニタリー室



原料  
冷凍庫



ロータリー  
真空包装機



トンネル  
フリーザー



スチーム  
ボイル庫



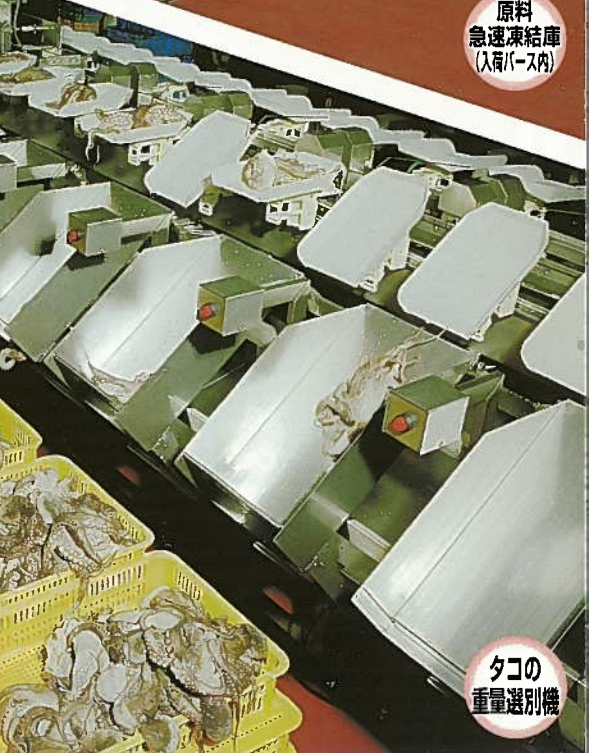
バタリング室



加熱室



イカナゴの  
洗浄  
(異物除去)

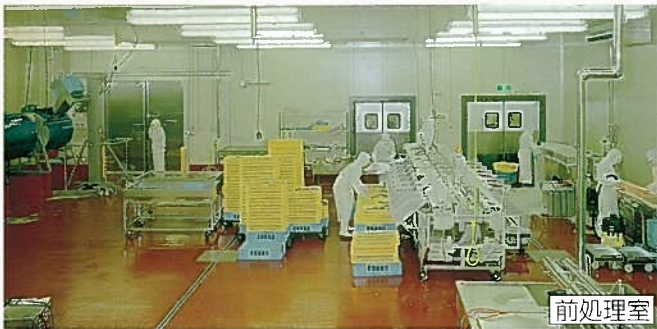


タコの  
重量選別機

原料  
急速凍結庫  
(入荷バース内)

# 施設のご案内

## 1階 (生産スペース)



前処理室

前処理室などの汚染区は「赤色の床」



計量包装室

計量包装室などの清潔区は「緑色の床」

## 2階 (見学スペース)



1階をご覧ください。

見学ホールからは、前処理室と計量包装室内で動く従業員や機械が見られます。

## 3階 (研究開発エリア)



品質管理室



商品開発室

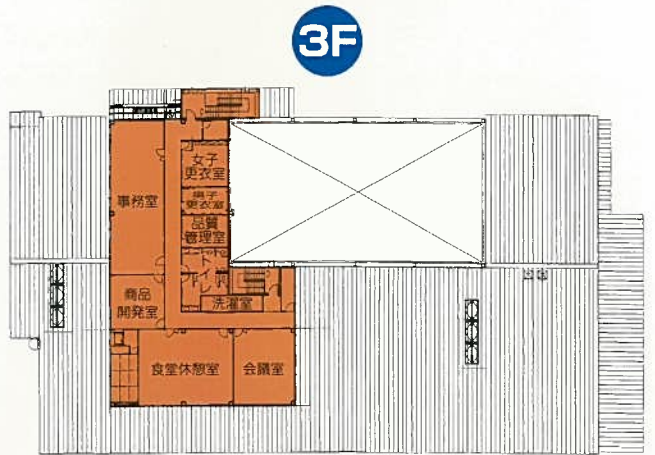
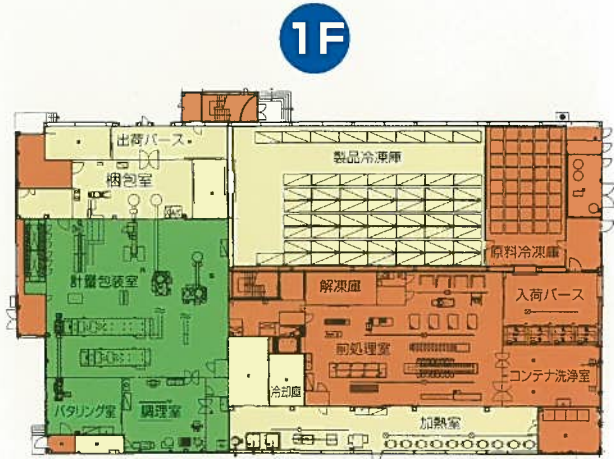
衛生的で安全な  
食品づくりを目指しています。

### 加工施設

前処理室・加熱室・調理室・バタリング室  
計量包装室・梱包室

### 保管施設

原料冷凍庫・製品冷凍庫



## 3階 (共通エリア)

事務室・更衣室  
食堂休憩室  
会議室・洗濯室  
トイレ



事務室



食堂休憩室



会議室



洗濯室



## 兵庫県漁連水産加工センター

兵庫県姫路市白浜町字万代新開甲912-8  
TEL (079) 247-0008

## 兵庫県漁業協同組合連合会

兵庫県明石市中崎1丁目2番3号  
TEL (078) 940-8011(代)

### 当センターへのご案内

#### (車でお越しの方)

姫路バイパスの姫路東インターを下車し、南へ10分程度

#### (電車でお越しの方)

JR姫路駅から山陽電車にのりかえて、白浜の宮駅(5っ目)で下車  
徒歩1.5km タクシー5分