



# スマート養殖などで「特設エリア」を設置

参観者に宿泊費優待も



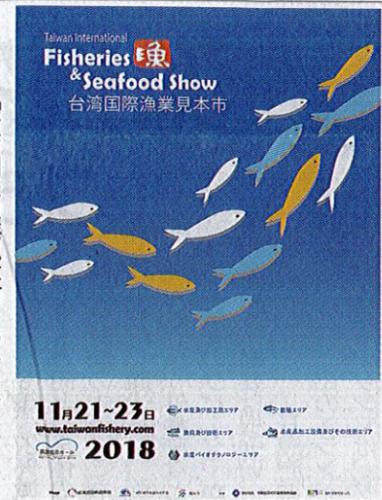
昨年の会場の様子

また、今年は「スマート養殖エリア」持続可能、追跡可能および認証水産物エリア「水産飼料、添加物エリア」の特設エリアを設けた。

見本市以外に、シンポジウム、個別商談会、料理教室などの各種イベントも行われる。シンボは昨今、話題となっている新品種の育種、自然に近い養殖（エコ・ファーム）や水の循環システム、スマート養殖など8つをテーマとし、台湾内外の専門家が最新の動向を紹介する。

現在、参観バイヤーを募集中で、年商約3000万円以上なら3000円の宿泊補助や、高雄空港からホテルまでの無料送迎などの優待が受けられる。申し込みは上記の二次元バーコードから。

▽問い合わせ先・台湾貿易センター東京事務所  
〒103-3514-4700、Eメール(担当:小清水氏) tsyoo@tsatra.jp、貿易展覧有限公司Eメール(担当:ソニア氏) sonya\_chaw@myexhibition.com.tw



「台湾国際漁業見本市」のチラシ

23日の3日間、台湾・高雄市の高雄展示ホールと貿易展覧有限公司共催で開催される。

会場は、来場者が関連産業メーカーなどのブッキングロジックと漁業に関する5つのエリアに分けてブースを設置している。

スに行きやすいよう、例年同様に漁業用品、養殖技術、水産品・加工品、加工設備、水産バイオテクノロジーと漁業に関する5つのエリアに分けてブースを設置している。



参観優待申し込みはこちら

# 人手不足対策へ

## 「水産加工機器展示会」開催 加工業者ら約230人来場

【石巻】東日本大震災後が実機を用いたデモで加速した人手不足を受、宮城県は石巻市魚町、宮城県水産技術総合センター、地元の水産加工業者や水産加工工場実験棟で、材販売業者ら約230人が来場し、最先端機器の焦点を当てた「水産加工機器展示会」を開催した。

会場では、少人数で稼働可能な深絞り機、真空加工や包装、衛生・検査機器など45社・65品が紹介され、メーカーの担当した調理機器や低温の機能や導入費用などについて活発に話し合っていた。

水産加工業者は「地元で多種多様な水産加工用機器を見られる機会はあまりない」「震災後の工場新設から間もないが、投資の割に合う省人化の効果が得られるなら導入も

前向きに検討したい」となると話していた。

一方メーカー側も「現場レベルでどういった機能が求められているかを知りたい機会になった。メーカー他社との情報交換もでき、非常に有意義な展示会だった」と、マッチング面を評価していた。

このほかにも、会場に隣接する石巻市水産総合振興センターでは、産業用機器大手のデンソーウエーブのロボット事業部、営業部東日本営業室東北営業所の山本圭介副主任による「食品・水産加工分野におけるオートメーション化に関する情報提供」と題した講演も行われた。

県は「予想以上の来場者があり、省人化に対する関心の高さを改めて実感した。県として導入自体の支援は難しいが、より多くの地元の業界関係者がこうした技術を知り、導入を検討できるよう、今後も継続的に開催していきたい」と話している。

**延縄マグロにこだわり**  
ねぎとろ・切りおとし

**三河屋**  
TEL 0270-31-4411 FAX 0270-20-3515



機能などについて話を聞か来場者

【おわりに】本日は「記者席」休載します。

# ツネザワのサンマ加工機械 水産食品生産現場を支援!

サンマヘッドカッター・三枚卸機・スキンナー連結型 サンマ腹骨取り開き機 サンマ中骨取り開き機 サンマ内臓引き抜き 胴切り付きヘッドカッター

## 骨・皮なし製品づくりをライン化

**スキンナー** **腹骨取り三枚卸機**

●ヘッドカッターのバケットに魚を乗せるだけで高い歩留まりで頭を切り取り、三枚卸しをして腹骨を取り去り、皮剥きまで処理できる連結型です ●寿司ネタ用はもちろん、刺身、フライ、天ぷら用の製品づくりが出来ます ●サンマやアジの骨なしで、銀膜を残した見た目にもおいしい皮なし製品づくりに最適です。

**バケット式ヘッドカッター**

腹骨取り三枚卸し製品

皮のない製品

**仕上がりきれいな骨なし製品**

**特長**  
●内臓を切らずに処理するので、工場内を汚しません ●骨のない開き加工が出来るので、製品の付加価値アップと作業の大幅な省力化・合理化を実現します ●魚を機械に入れるだけで自動的にしかも完璧に処理するので、女性でも楽に作業が出来ます

**歩留まり抜群!**

**特長**  
●背割り・腹割りの両方が出来、中骨を除去して開きます ●特殊丸刃を使用しており、切った面がきれいです ●サンマだけでなくアジ、イワシ、ハタハタ、ニギス、ハモ、アナゴまで処理出来ます。

背開き製品 腹開き製品

**缶詰などの原料前処理に最適!**

**特長**  
●腹を切らずに頭に内臓をつけて引き抜きます ●胴切り付き機能を付けると缶詰用に定寸カットし、ラウンドから内臓なしの胴切り製品を一台で作れます。

内臓引き抜きヘッドカッター(上)、胴切りした(下)サンマ製品

**株式会社 ツネザワ商事** 〒988-0204 宮城県気仙沼市岩月長平15-2  
フィッシュカッター ☎0226(27)4025(代) FAX 0226(27)4140

お問い合わせ・デモの申込みは... **ホームページ** <http://www.tsunezawa.co.jp> **E-mail:** [tsu1@tsunezawa.co.jp](mailto:tsu1@tsunezawa.co.jp)

北海道営業所 〒046-0001 北海道余市郡余市町栄町46 ☎0135(22)2323 FAX 0135(23)5771