

サバの缶詰ができるまで

2021年6月



サバの缶詰ができるまで

サバ缶を作るには、まずサバを獲り、そのサバを原料として加工するという流れをたどります。どのようにして作られているのか、順番にご説明していきます。港に運ばれたサバは、缶詰を作る工場に送られて加工されていきます。どのような加工をされて缶詰になっていくのか、マルハニチロ北日本青森工場を例に詳しく紹介していきます。



© umito-maruha-nichiro.co.jp



STEP1: サバの受け入れ、解凍、洗浄



まず海で獲られたサバが工場に送られてきます。

サバが獲れる秋～冬は、港から直接工場へ生のままサバが来ますが、それ以外の時期は、一旦生のままブロック状に冷凍して倉庫に保管しておき、必要な分を工場に運びます。

この後、サバを解凍・洗浄します。

冷凍したサバはブロックになっています。

STEP2: サバの選別



サバを大きさごとに選別していく工程です。

金属の棒と棒の間を通る小さなサバと、通らない大きなサバに分けます。小さなサバは小型向けの缶詰に、大きなサバは、大型向けの缶詰にします。

この棒と棒の間を通るかどうかでサバの大きさを見分けます。

STEP3: 異物の検査



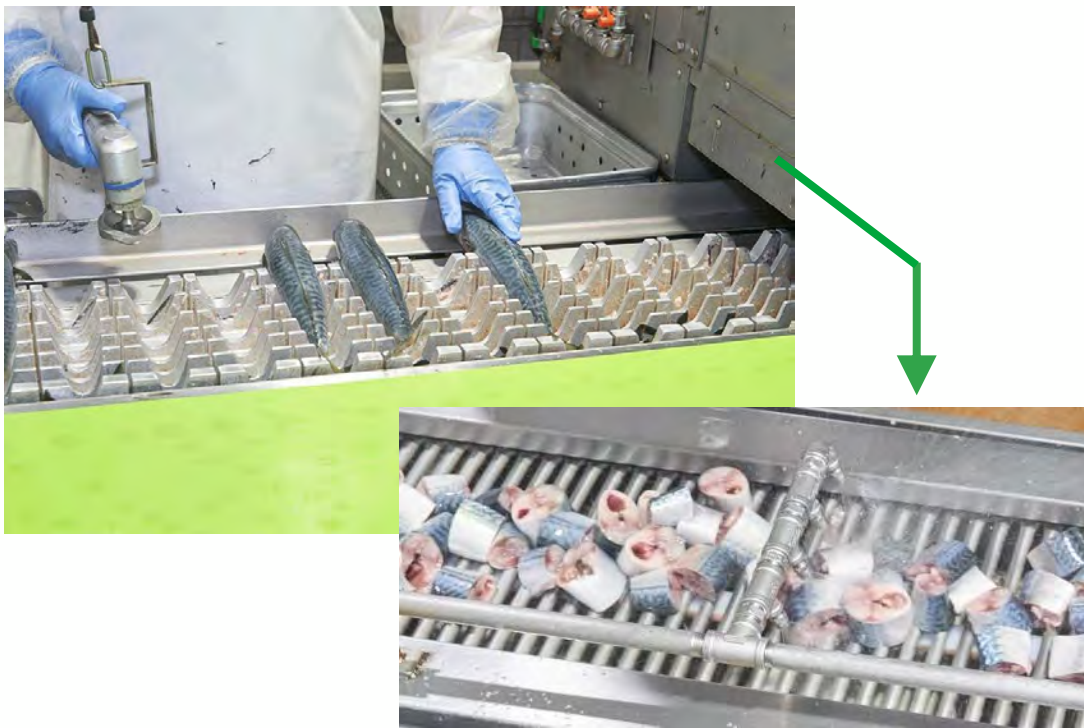
見つけた異物。
船の外側の壁の
金属です。その他、
つりばりなどが見
つかることも。



海には、生き物以外にも金属やプラスチックなど、様々なものが存在します。それらは、サバといっしょに網にかかってしまったり、サバが飲みこんでしまったりすることがあります。そうしたものは、缶詰にとっては「異物」です。

そのため、缶詰に使うサバに異物が入っていないか金属検知機やX線検知機で確認します。またさらに、サバを切る前、切った後、缶に詰めてからなど、何度も確認し、缶詰に絶対に異物が入らないように何度もチェックしています。

STEP4: サバのカット、洗浄



機械を通ると、サバの頭、しっぽ、内臓
が取り除かれ、カットされて出てきます。

皮がはがれていないか、身がくずれていないかなどサバの状態を人の目で確認し、せびれを切り落とします。その後、機械でサバの頭、しっぽ、内臓を取りのぞき、缶に入る大きさにカットします。

せびれは固く、食べづらいため切り落とします。

STEP5: カットされたサバの選別



カットされたサバに内臓が付いていないか、カットが斜めになっていないかを、人の目で確認します。

問題のないサバは、ベルトコンベアに人の手でセットされます。

ベルトコンベアは、サバを缶に入れる機械へつながっています。

サバはエサ以外のものも食べてしまうことがあり、内臓に異物が入ってしまっている場合も。内臓は必ず取り除きます。

STEP6: サバを缶に入れる



機械にセットされたサバ



空の缶



機械を通ると缶にサバが入ります。

STEP7: サバの重さを量る



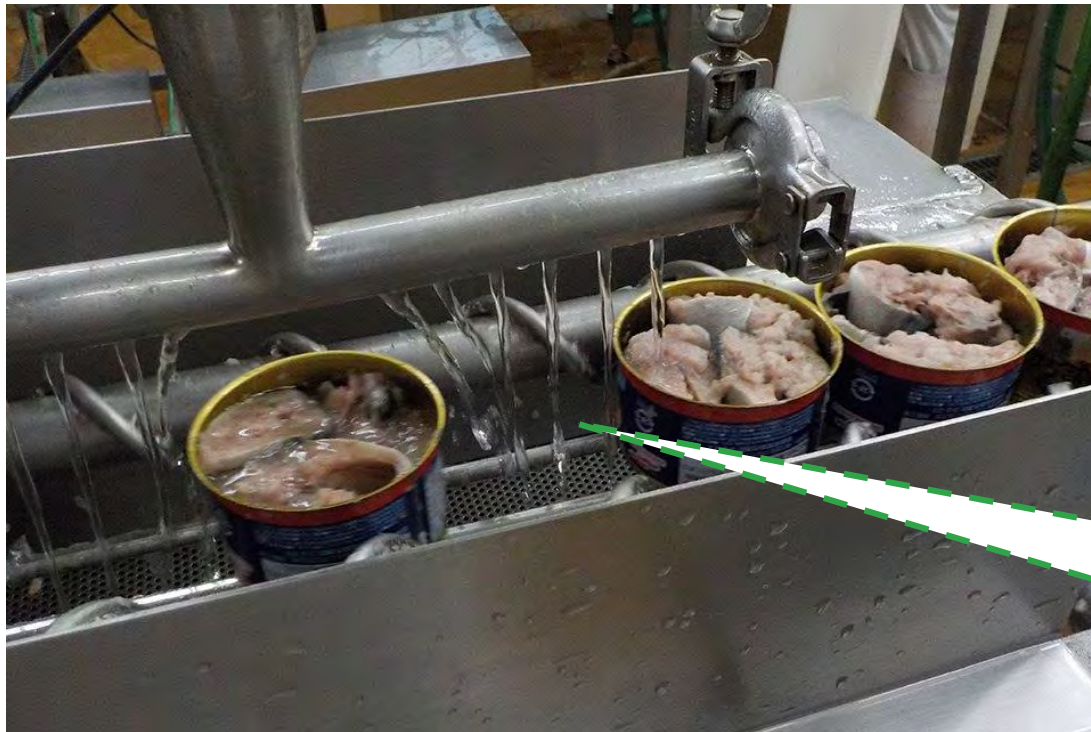
重さを量りながら
人の手で調整。

缶に、決められた量のサバが入っているかを機械で確認し、量が少なかったり多かったりする場合は、人の手で調整します。

量が少ない缶が右に移動しています。決められた量のものは真ん中、多いものが左に移動します。

缶詰が動く方向

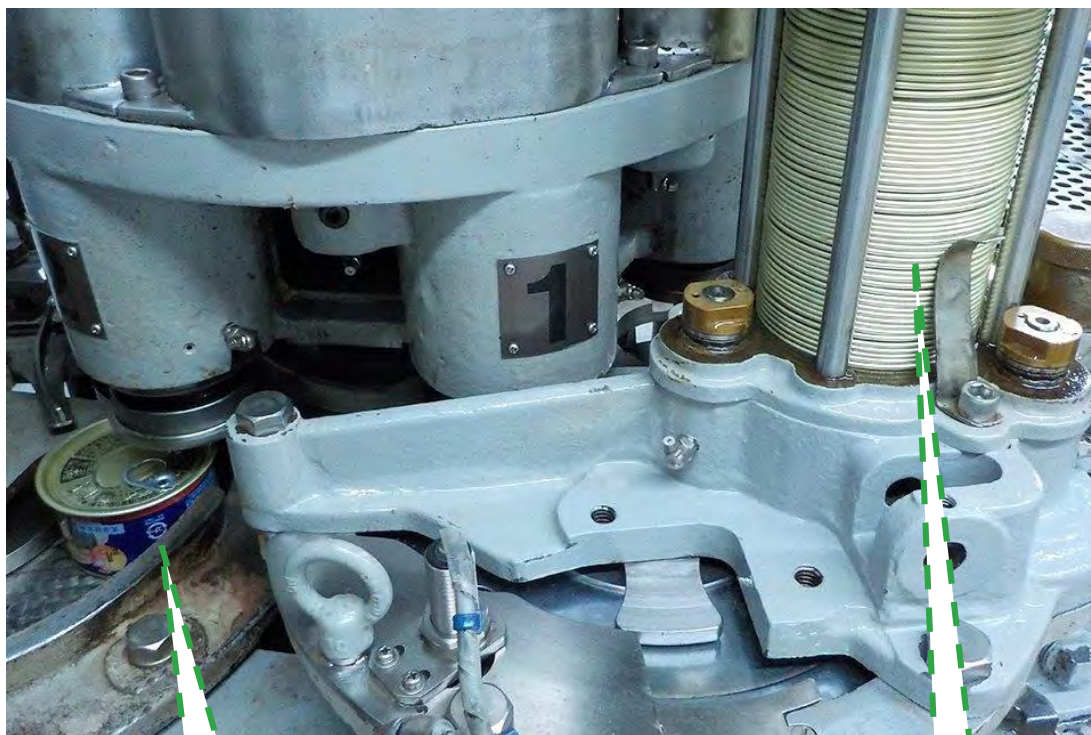
STEP8: 調味液を入れる



調合した調味液を缶に入れます。

調味液は別の部屋で調合しています。
サバの水煮の缶詰用の調味液は、サバ
本来のおいしさを引き出すため、水と食塩
のみを使っています。

STEP9: 缶のふたを閉じる



ふたをされて出てきた缶詰。

機械にセットされた缶のふた。

缶のふたを、機械で閉じていきます。
異物や菌が入らないよう、空気を抜いてしっかり密封します。
しっかり閉じられているかも機械で確認します。

STEP10: 缶詰の殺菌



120℃の蒸気で約1時間殺菌します。
殺菌すると同時に、サバが加熱され煮魚になり、食べられる状態になります



レトルト殺菌釜：一度に約7000缶入
れることができます

STEP11: 缶詰に印字をして、箱につめる



缶詰に賞味期限(いつまでおいしく食べられるかを示す日付)を印字して、箱につめます。

STEP12:出荷作業



箱詰めされた缶詰は保管庫に送られ出荷を待ちます。

その後、別に保管しておいた缶詰を一部開けて、決められたとおり殺菌されているかどうかを念のためチェックしています。

<食の安全・安心のために>

缶詰は人の口に入るものです。そのため作業する人は、缶詰を作る時だけでなく、工場の中に入る前から、異物が菌が入らないよう、細心の注意をはらっています。



異物が取れているか、検査係がチェック



体に付いたほこりや髪の毛を取り除くための粘着テープ



爪専用のブラシを使うなど手も念入りに洗浄



工場で使う水に問題がないか、定期的にチェック

<使わない部分をリサイクル>

サバを缶詰に加工するとき、頭やしっぽ、内臓などは切り落とし、缶詰には入れません。だからといって切り落とした部分を捨てることはしません。養殖マグロのえさなどに利用され、むだなく活用しています。



しっぽなど缶詰に使われない部分



ブロック状に固められ、マグロの養殖場などに送られます。

Thank You



MARUHA NICHIRO

海といのちの未来をつくる