

JF 兵庫漁連 水産加工センター



兵庫県漁業協同組合連合会
流通加工部

JF 水産加工センターの役割

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しています。

前処理室では一次処理から開き・三枚おろし・干物乾燥まで、加熱室ではボイル・蒸し・佃煮、さらに調理室・バタリング室ではミンチ・スライスカット・唐揚げの粉付け、油調室では油調済みの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しています。

今、漁業は大きな転換期を迎えていますが、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」の役割も果たしています。



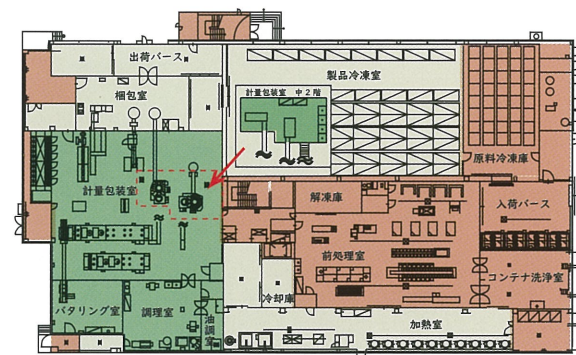
施設のご案内

安心・安全な食品づくりを徹底しています。

1F 生産スペース



前処理施設などの汚染区は「赤色の床」
梱包室などの準汚染区は「黄色の床」
計量包装室などの清潔区は「緑色の床」



加工施設

前処理室・加熱室・調理室・バタリング室
油調室・計量包装室・梱包室

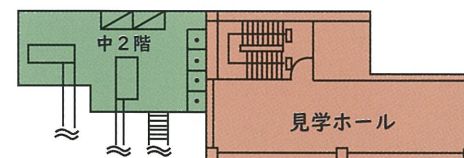
保管施設

原料冷凍庫・製品冷凍室

見学スペース 2F



見学ホール



見学スペースからは、前処理室と計量包装室内の様子をご覧いただけます。

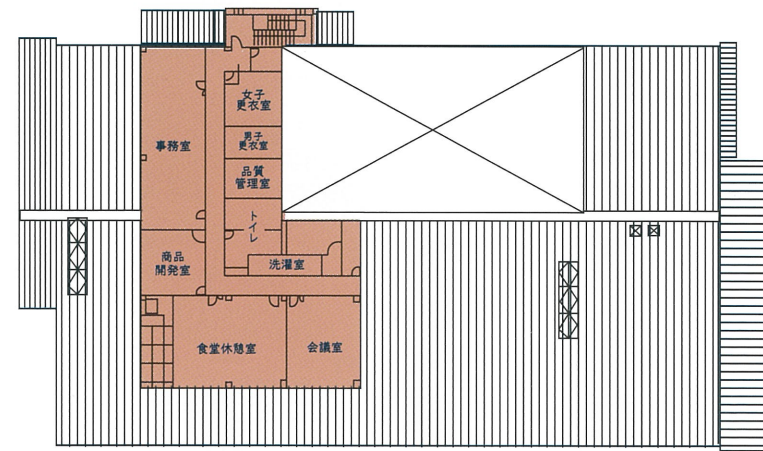
3F 研究開発・共通エリア



品質管理室

研究開発エリア

品質管理室・商品開発室



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

工場内ご紹介



電気式フライヤー



窒素トンネルフリーザー



自動計量機



ちりめん包装機



急速凍結機（エアブラスト）



ロータリー式真空機



製品冷凍庫



サニタリー室



原料窒素急速凍結機
（入荷バース内）



前処理室



梱包室



出荷バース



チリメン選別ライン



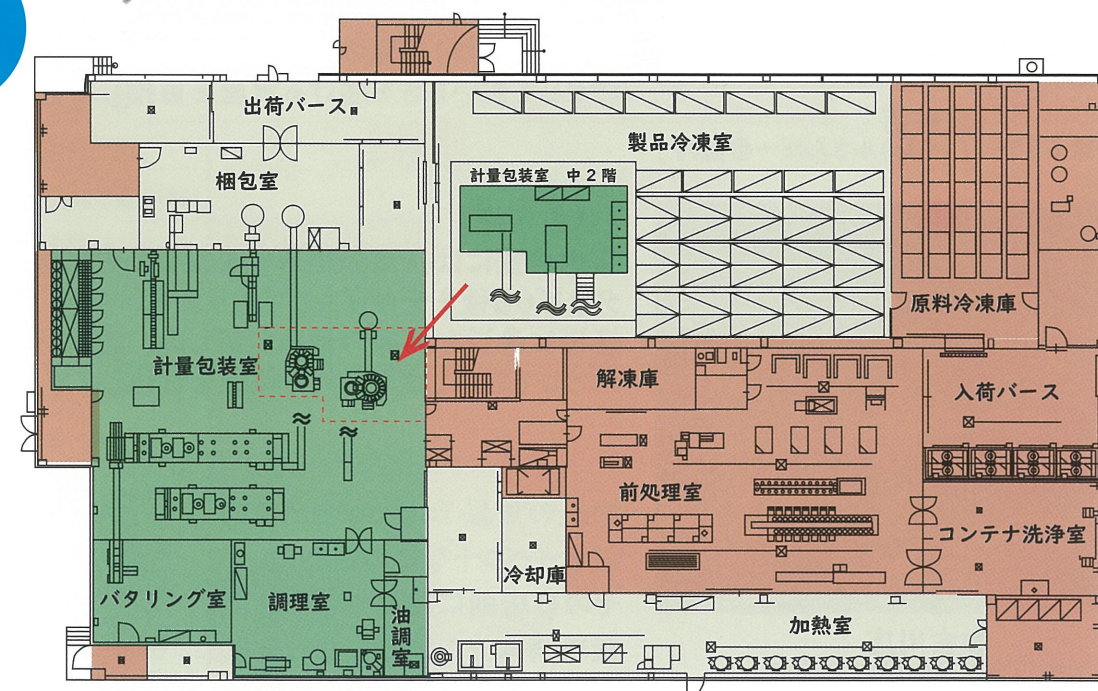
スチームボイル庫



加熱室



ボイル釜





のり加工場

兵庫県が生産量上位を誇る「のり」の加工場です。
衛生面に配慮した最新の工場で安心・安全な
「兵庫のり」製品を製造し販売をしています。



兵庫県漁連のり加エセンター
姫路市白浜町字万代
新開甲 912-8



漁連の魚屋

県内で水揚げされたばかりの魚介類や刺し身、寿司、干物
調味料、加工品などを取り揃えてお待ちしております。
店内では映像モニターで、漁の様子や調理法の写真・動画を
流して魚の食べ方などを提案しています。

【三田店】
JA兵庫六甲の直売所「パスカルさんだ一番館」の中に店舗があるため、兵庫県産の魚だけではなく地場産の野菜までお買い求めいただけます。
皆様に身近な兵庫の地魚に親しみ、魚を好きになってもらえる場所としておいしさを届ける魚屋を目指します。

【加古川店】
店内の壁には、海の紺碧色を配し県内で漁獲されるタイやハタハタなど68種をデザインしております。
皆様に身近な兵庫の地魚に親しみ、魚を好きになってもらえる場所としておいしさを届ける魚屋を目指します。

漁連の魚屋 Instagram では
試食イベントなどの情報や
その日店頭に並んでいる魚まで
最新情報をご覧ください。



SAKANAYA.HYOGO



兵庫県魚カレンダー

日本海	漁業の種類	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ズワイガニ	沖合底びき網												
カレイ類(アカガレイ・エテガレイなど)	沖合底びき網												
ハタハタ	沖合底びき網												
ニギス・マダラ	沖合底びき網												
ノドグロ(アカムツ)	沖合底びき網												
エビ類(甘えび・モサエビなど)	沖合底びき網												
ホタルイカ	沖合底びき網												
スルメイカ	いか釣り												
シロイカ(ケンサキイカ、ヤリイカなど)	いか釣り												
アカイカ(ソデイカ)	樽流し(イカ釣り)												
ベニズワイガニ	かにかご												
マダイ	一本釣り												
ブリ・ハマチ	定置網、一本釣り												
アワビ・サザエ	採貝藻												

瀬戸内海	漁業の種類	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
マダイ	五智網・小型底びき網												
マアナゴ	小型底びき網、はえなわ												
マダコ	たこつば・小型底びき網												
カレイ類(マコガレイ、メイタガレイなど)	小型底びき網、刺網												
スズキ	一本釣り・小型底びき網												
ガザミ	小型底びき網												
エビ類(サルエビなど)	小型底びき網												
マアジ	一本釣り、小型底びき網												
ヒイカ	小型底びき網												
シタビラメ	小型底びき網												
ハモ	はえなわ、小型底びき網												
シラス	機船船びき網												
イカナゴ	機船船びき網												
サワラ	流し網、はなつぎ網、ひきなわ釣り												
ハマチ	一本釣り												
タチウオ	一本釣り・はえなわ												
ウオゼ	小型底びき網												
ガシラ	刺網・一本釣り												
メバル	刺網・一本釣り												
サバ	養殖												
サーモン	養殖												
フグ	養殖												
ブリ	養殖												
カキ	養殖												



三田店
三田市川除 677-1 (パスカルさんだ一番館内)



加古川店
加古川市別府町緑町 2 番地
(アリオ加古川 グリーンマート内)

概要

敷 地 地 番 姫路市白浜町字万代新開甲 912-8

面積 6244.79 m²

建 物 構 造 鉄骨造 3 階建て

床面積 1階 2302.65 m² / 2階 70.23 m² / 3階 510.38 m² / 合計 2883.26 m²

用 途 Ⅰ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、バターリング室、油調室
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 100t/ 年間 ・ チリメン加工 80t/ 年間 ・ マダイ加工 130t/ 年間

・カキ加工 150t/年間 ・その他魚種加工 540t/年間

合計：1000t/年間

事業規模

約 720,000,000 円

竣工

平成 13 年 3 月

設計監理

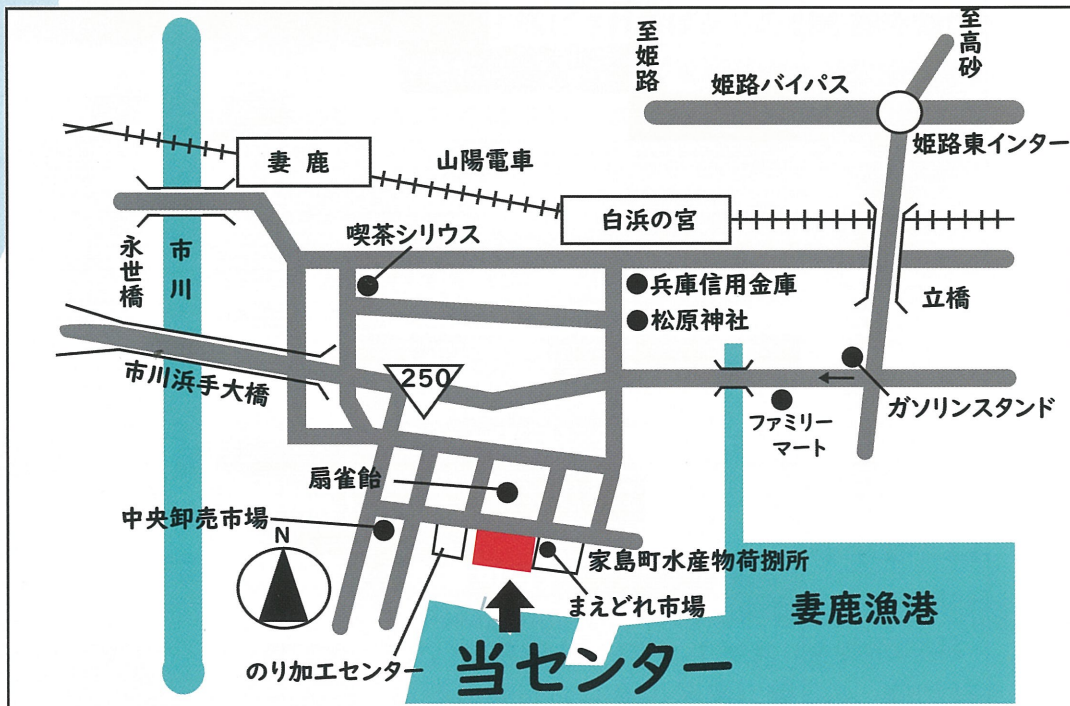
三菱化学エンジニアリング株式会社

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

ACCESS



【お車お越しの方】 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】 山陽電車 白浜の宮駅下車徒歩 1.5km

JF 兵庫漁連水産加工センター

兵庫県市姫路市白浜町字万代新開甲 912-8

TEL(079)247-0008