



CASE  
04  
食品・加工系

株式会社  
丸あ野尻正武商店

事業計画名：  
サケ用ヒズカット付きオートヘッダー機導入による、  
鮭加工の生産性向上とヒズ(氷頭)製品の新規開発

## 手間のかかる鮭の頭・氷頭をカットする加工作業を機械化 歩留まり向上など生産性改善が進み、氷頭製品の量産化も実現

### ドレス

鮮魚は加工形状ごとに名称があり、それぞれ水産業界で用途ごとに使用されている。「ドレス=下ごしらえたもの(Dressed)」とは、魚の内蔵と頭を取り除いた加工段階のことです。可食部が多く、冷凍の加工原料として流通することが多い。

### ヒズ(氷頭)

氷頭とは、鮭の鼻先の軟骨部分で、氷のように透き通っているためにこのように呼ばれる。氷頭を薄切りにして、甘酢を割り込んだ大根おろしとユズであえ、イクラを加えた料理「氷頭なます」は、北海道や東北など寒い地方に伝わる郷土料理で、正月料理の祝膳にも用いられている。



オートヘッダーのV型カッターで、きれいな仕上がりでドレス加工された鮭。カット後の切り口には身肉のつぶれはない

1954年(昭和29年)から続く斜里町の水産加工老舗・丸あ野尻正武商店は、水揚げ日本一を誇る秋鮭、鱈を中心前浜産の素材にこだわって商品づくりに臨んでいる。「手間や時間がどんなにかかっても、辛抱強く良いものを作り続ければ必ずお客様に伝わる」をモットーに、長年培ってきた伝統的加工法を引き継ぎながら、新しい技術や設備を取り入れてきた。町が認証する優良地場産品「知床しゃりブランド」に1企業最大品目数の4商品が登録され、卸販売を主力に直売店(斜里工房しげとこ屋)やネット、全国各地の物産展などで発信している。看板商品でもある「いくら醤油漬け」は、地元前浜で水揚げされた直後の新鮮な鮭卵のみを使用し、これをさらに適度な食感のものに選別。この厳選鮭卵を、同社専属の職人が調合した秘伝の醤油だれに漬け込み、粒の芯までうま味・風味が染み込んだいぐらに仕上げられ、知床土産の定番として全国区の人気を誇る。

本事業では、新鮮な状態でラインに乗った鮭の頭と内蔵を取り除く加工段階【ドレス加工(※)】に、頭と氷頭(※)を別々に自動でカットできる機械を導入し、ドレス加工現場の歩留まり向上と効率化・省人化、氷頭製品の量産化を図った。

## 事業の背景

## 人手不足や魚の来遊不振が課題となる中、加工作業の軽労化や効率化が必須

地球温暖化に伴う海水温の上昇や少子高齢化、過疎化による人手不足など、漁業や水産加工業を取り巻く環境は年々、厳しさを増している。また、昨今の秋鮭の来遊不振など、設備投資環境は決して良くなかったが、加工現場からは歩留まり向上、

省人化の推進など、機械化に対する要求度が年々高まっていた。また、「大変な時代だからこそ、工夫を重ねて苦境を跳ね返す新商品、アイデア商品をの開発を」という機運が醸成されていた。

## 実施内容

## 鮭の頭と氷頭のカット作業を自動で連続処理できる専用機を導入

鮭のドレス加工において、手間と時間のかかる頭と氷頭のカット作業を、自動で連続処理できる専用機を導入。作業は、赤外線レーザーが示す頭、氷頭のカット位置にあわせてトレイに乗せるだけで、独自の刃の形状・V型カッターにより、歩留まりよくシャープにカットされる。簡単な操作で作業員を選ばず、また、魚の大小にかかわらず同じ位置でカットできるなどの利点もあり、生産ライン全体への複合的効果を期待した。



写真左は本事業で導入した専用機によるドレス加工で、カマ(頭の少し下にある、良質な脂がのっていて旨味があるのが特徴の部位)がきれいに残っている状態で頭が切り落とされている。右は従来の目測に頼った作業による加工で、カマまで深くカットされてしまっている

## 事業成果

## 歩留まり向上など生産性改善に成功、氷頭製品の量産化と新商品の開発も

本機の稼働により、従来は目測でカットしていた「鮭ドレス」の歩留まり率が大幅に向上した。また、氷頭部の採取工程の歩留まり率も向上し、氷頭なますなど氷頭製品の量産化にも成功した。本機を「ドレス」後の加工ラインと連結することで、作業ラインにおける無駄な動線がなくなるなど、より効率的な加工シ

ステムの構築につながった。さらに、鮭の氷頭を原料にした美容液「ノースワン美容液」の商品化を実現。氷頭から抽出した栄養・機能性成分が保湿性に優れ、アンチエイジングの効果も期待できると注目されている。

## VISION

味には絶対の自信。知床の魚介のおいしさを伝えたい  
“知床あってこそ”の会社だから、地域発展に尽くしていく

代表取締役社長  
野尻 勝規 氏

知床の魚介のおいしさ、素晴らしさを伝えたいという思いが原点。味には絶対の自信があります。知床の名前を汚さないよう、手抜き

した商品は絶対に作らないし、売りません。とにかく一つひとつの工程で、丁寧な仕事をすることが大切。手間がかかることが、時間がかかるなどを大切にすることが、味の差になっているのだと思います。価格で競争することなく、味を認めてくれるお客様と取り引きしてきたからこそ長く続けてこられました。

私たちの仕事は、知床の魚介があってこそ。地域に根差して事業を行ってきた会社なので、地域への貢献も果たしていきたいです。水産加工現場にあった厳しい職場イメージを払拭し、地元の若い世代に長年培ってきたノウハウを伝え知床の味を守っていくことも大切で、経済、雇用の両面で地域貢献できる会社を目指に掲げています。

北海道ではサケの来遊や漁獲量が低迷しています。一方で全国では養殖が年々拡大しています。ここ知床でも、味だけでなく環境配慮などの付加価値向上を通じて、養殖など「育てる漁業」にも挑戦し、新たなブランド化につなげ、まちをもっともっと元気にしたいというのが私の大きな夢です。

## 株式会社 丸あ 野尻正武商店

TEL.0152-23-2181  
FAX.0152-23-2183  
<https://nojiri.co.jp/>

## COMPANY DATA

- 所在地: 〒099-4113 斜里郡斜里町本町24番地16
- 直売店: 〒099-4112 斜里郡斜里町港町1番地 Tel. 0152-22-2111
- 代表者名: 代表取締役 野尻 勝規
- 資本金: 1,200万円
- 従業員数: 46名 (令和4年4月現在)
- 設立: 昭和29年 (1954年)
- 事業内容: 水産加工業、食料品卸・小売業



同社の新たな挑戦となった「ノースワン美容液」の開発・商品化。鮭の氷頭を原料に、鮭の筋子を覆う卵膜から抽出される哺乳動物の胎盤「海洋性プラセンタ」が主成分だ。魚類由来の海洋性プラセンタは肌の張りや潤いを改善する「エラスチン」を多く含むなど、美容の面で優れた効果を発揮するという