

岩手県水産技術センター

ニュース No.110

Iwate Fisheries Technology Center NEWS No.110

「ぎょれんーいわて漁連情報」 「水産技術センター報告」のホームページへの掲載について

岩手県漁業協同組合連合会が発行する季刊誌「ぎょれんーいわて漁連情報」に、当センターの研究内容を紹介する「水産技術センター報告」が掲載されました。

この度、同内容を当センターホームページでも公開しましたので、ご覧ください。

詳しくは以下のリンクをご参照ください。

公開記事：

「高速攪拌塩漬装置（しおまる）によるワカメ・コンブの塩漬について」

（利用加工部 小野寺宗仲 上席専門研究員）

<https://www2.suigi.pref.iwate.jp/wp-content/uploads/2026/01/20260109news-1.pdf>

水産技術 センター 報告

Fisheries Technology Center Report

高速攪拌塩漬装置（しおまる） によるワカメ・コンブの 塩漬について

利用加工部 上席専門研究員 小野寺 宗仲

【はじめに】
石村工業株式会社と共同開発した高速攪拌塩漬装置（商品名：しおまる）が平成30年に販売されると、県日本水産物振興会に普及して全国に530台程度、岩手県300台、宮城200台が導入されました。販売から10年以上が経過して、利用者の世代交代も進んでいるため、改めて攪拌式塩漬法の留意点等について説明します。

【海産物の攪拌式塩漬法とは】
海産物の塩漬は、塩を添加する食品用塩（コンブはワカメの1/3倍）を飽和食塩水に投入して攪拌すると約1時間で塩漬は完了します（図1）。

【しおまるにおける「しおまる」の構造】
2. 塩漬時間の短縮化に加えて、労力と時間を要した塩漬後の海藻のタフ上げや洗い作業が不要となり、衛生的な省力化を実現しました。1日で1トンを塩漬する自家加工者では、午前中には塩漬作業が完了します。

【岩手県における「しおまる」の普及】
漁業者の高齢化や後継者不足の影響により、本県の海産物の生産量は減少傾向にありますが、令和7年春には約2,000台が稼働しており、自家加工者の海産物の塩漬の1/3は「しおまる」によるものです。従来の攪拌式400kgから約1トンの大容量で、飽和食塩水を循環させて塩漬する方法となっています。



図1 高速攪拌塩漬装置（しおまる）による海藻の塩漬



図2 攪拌式塩漬法による海藻の塩漬工程