水産資源加工

フィッシュをフィニッシュまで
環境を守り、魚と共に未来をつくる

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社焼津ミール

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市田尻1855-26 水産パークヤイズ内　TEL.054-656-1001　https://www.yaizu-meal.com
設立／1965(昭和40)年5月　従業員数／36名(2026年11月現在)

私たちの仕事

水産のまち・焼津の港に水揚げされる豊富な魚は、料理して食べられるほか、いろいろな食品に加工されています。私たちはその製造で使われなかった部位を引き取り、さまざまな製品に生まれ変わらせています。製品をつくるうえで、汚水や大気を汚す悪臭を適正に処理することで、環境保全にも力を入れています。限りある資源を大切に、また価値ある商品をつくりだして地域社会に貢献し続けます。


▲外観

? 水産資源加工の仕事とは?

魚の命を大切にしたリサイクル

魚市場や加工場から出た魚の頭や骨などを集めて、養殖魚のエサになる「魚粉」や、栄養たっぷりの「魚油」などに生まれ変わらせる水産資源のリサイクルを行っています。

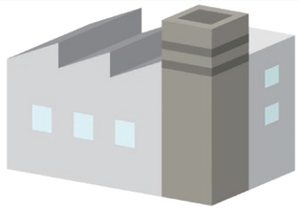


1 原料を引き取る



加工場や漁港・小売店などから、魚の頭や骨などを回収します。

2 加工する



回収した原料を使って、魚粉や濃縮エキス、魚油などの製品に生まれ変わります。

3 出荷する



厳重な品質チェックをして、基準に達している製品のみが出荷されます。


マグロ・カツオ・サバ・ブリ・サケ・タイ・サンマなどを加工

? どんな製品になるの?

使える物を捨てずに新しい製品へ

魚の加工食品の製造段階で出てしまう「頭・尾・骨・内臓」など、これまで取り除いていた水産資源を再利用し、鮮度の高い水産資源を活用して、高い品質の製品づくりが可能です。

魚粉



魚を粉の状態に細かくだいて、飼料や肥料に使用されます。

濃縮エキス



魚の煮汁を酵素分解して濃縮したものです。飼料・肥料、両方に使用されます。

魚油



魚の油を抽出し、DHAやEPAなど健康食品の原料にも使用されます。

働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。

製造第2課
Mさん

一品一品にこだわる魚粉づくりのプロ

1課から届く残渣を選別・煮沸・プレスし、乾燥させて魚粉を製造します。気候や機械の状態を見極めつつ水分や温度を細かく調整し、納得のいく製品ができたときにやりがいを感じます。

製造第3課
Kさん

油と液体肥料の品質を極める職人技

2課の水分を水と油に分け、煮汁を濃縮し液体肥料をつくります。油のにごりを防ぐように流す量の調整や塩分管理をしっかり行い、きれいな油ができたときに大きなやりがいを感じます。