

鳥取県境漁港向けスラリーアイスプラントを受注

日立造船株式会社は、このほど、鳥取県境漁港より魚介類の保存・陳列に適した流動海水氷（スラリーアイス）の製造装置「スラリーアイスプラント」を中核とする境漁港海水流動氷製造装置整備業務を受注しました。

■背景

鳥取県境漁港は日本海側最大の水揚げ量を誇り、国内有数の水産物流拠点として鳥取県境港水産物地方卸売市場を通じて全国の消費者に水産物を提供していますが、近年の「食の安全」に対する要請に応えるため、安全かつ安心な水産物を提供できる高度衛生管理型市場^{※1}への移行を進めています。

■本件の概要

当社は高度衛生管理型市場において松葉ガニのほか活魚用として使用する冷海水およびブリ・ハマチ等の鮮魚の鮮度保持用に使用するスラリーアイスを製造供給する装置にかかる設計および製作、工事等の一式を受注しました。

スラリーアイスプラントは、魚体に優しく鮮度維持に適切な温度と塩分濃度の海水シャーベット氷であるスラリーアイスを製氷することができ、また、水道のように配管を通してスラリーアスを放出できるため、高度な衛生管理に対応できるだけでなく、長距離無人搬送を実現することによって、省人・省力・安全といった作業性や衛生面でも優れています。

1. 発注者：鳥取県（平井伸治知事）
2. 事業名称：鳥取県境漁港流動海水氷製造装置整備業務
3. 建設場所：鳥取県境港市昭和町
4. 供給能力：流動海水氷（スラリーアイス） 通常 50 トン／日（ピーク時 75 トン／日）
冷海水 通常 48 トン／日（ピーク時 72 トン／日）
5. 納期：2019年4月30日
6. 受注額：4億4400万円

■今後の方針

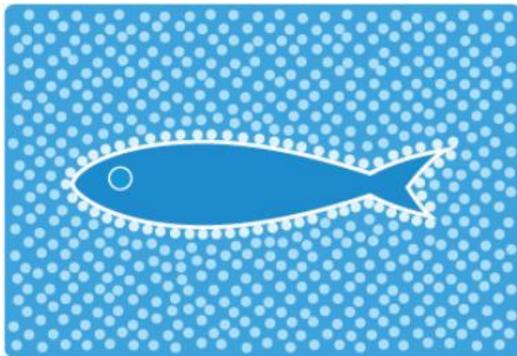
当社は、スラリーアイスを通じて「食の安全」に取り組んでおり、国産水産物の衛生管理の向上に対応するだけでなく、今後は、国産水産物の輸出に向けた施設整備に貢献していきます。

※1 高度衛生管理型市場とは、水産物の陸揚げから出荷までの各工程において、従来の施設よりも高度に衛生管理を行うことで想定される危害要因（食中毒の原因となるおそれのあるもの）を取り除くために必要な対策を行い、その状況を定期的に記録し、要請に応じた情報提供ができる市場のことです。

【スラリーアイスの特徴】

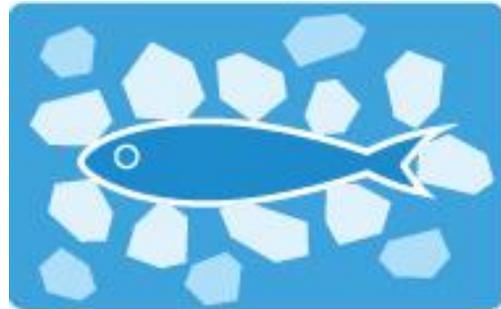
スラリーアイスは、直径約 1 ミリの球状の粒子氷と海水を混合した固液二相の流動体です。スラリーアイスは優れた冷却性能をもっているだけでなく、数百メートルを超える配管搬送（無人搬送）を可能とする安心・安全で省人・省力かつ衛生的なシステムの構築が可能であり、次のような特長を有します。

1. 素早く冷却する。
2. 全体をむらなく冷却する。
3. 冷却対象物を傷付けない。
4. 鮮度を長時間保持する。
5. その効能のより従来は不可能だった遠隔地輸送などの新しい物流を実現できる。



スラリーアイス

氷の粒が小さい球状であるため、
魚を傷付けず、すばやく冷却可能



ブロックアイス

氷の粒が大きく、角があるため、
魚を傷付けやすい。