

福井県漁連 敦賀水産基地



福井県漁業協同組合連合会

漁業生産の基盤を高め、活性化を図る拠点。

この「敦賀水産基地」は漁業生産の基盤を継続的に高めることを目的に、加工施設、冷蔵庫、製氷工場を一体化し、有機的に結合させた施設です。

初めて運営する加工施設は衛生面を重視した設計で、各種先進機器も導入。水揚げ直後の魚介類を加工し、高鮮度のまま真空包装・急速凍結することといたします。その事により旬の時期に鮮魚を凍結・冷凍保管し、漁獲高の少ない時期に販売するなど、さらなる安定供給を進めています。また老朽化を受け、冷蔵庫・製氷工場も脱フロンで環境に優しく、省エネに高い効果を発揮する機器を導入し建て替えました。

漁獲物に付加価値をつけ、消費者ニーズに合った地魚の加工を推進すると同時に福井県の地魚の魅力も発信。さらに将来的にはHACCPを取得し、輸出事業の展開も視野に入れています。

敦賀水産基地を拠点にさらに福井県漁業の活性化を推進します。

施設概要

○敷地概要

工事名称 福井県漁業協同組合連合会
敦賀水産基地
建設地 福井県敦賀市松栄町 369 番地
敷地面積 10,533.08 m²

○建物概要

主要用途 • 製氷工場 (50 t / 日)
• 冷蔵庫 (公約 3,000 t)
• 水産加工施設
建築面積 6,215.53 m²
延床面積 6,228.18 m²
高さ 棟高さ : GL+9,100
構造 主体構造 : 鉄骨構造
基礎 R C 造独立フーチング基礎
外装 屋根 : 折板葺き
外壁 : ALC 板の上防水型吹付タイル
建具 : 鋼製扉、アルミサッシ



施設案内

INFORMATION

[水産加工施設]

加工室ではブリ、サワラ、アジなどを加工し生産量は日産4トン。排水や臭気対策など周辺環境への配慮もなされており今後、対米HACCPの取得を目指しています。

原材料受入・開封室

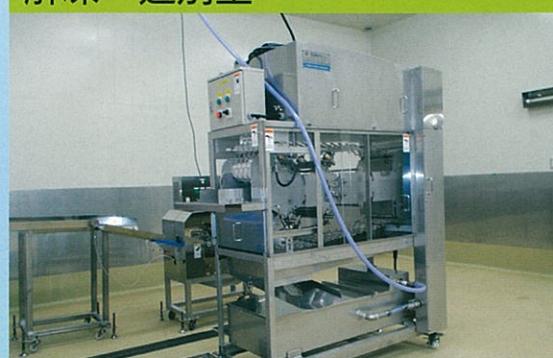


検収・検品室



トラックパース

解凍・選別室



ウロコトリ

ヘッドカッター



加工室

冷風乾燥機

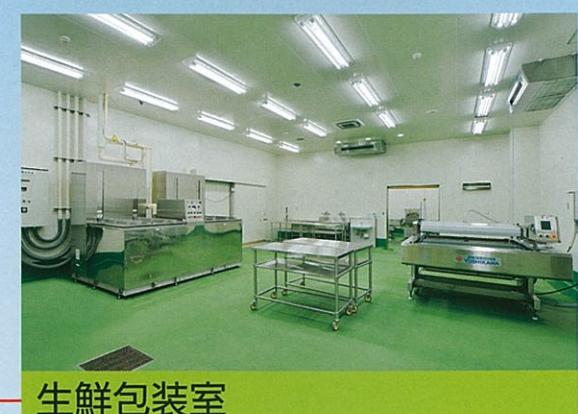


冷風乾燥室

アルコールブライン凍結機



真空包装機



生鮮包装室

包装室



X線・金属探知機

生食加工室



重量選別機



スキンナー



[冷蔵施設]

マイナス25℃の冷蔵室は加工品・凍結品用と魚原料用に分かれており、合計3000トン。加工施設で利用する魚の一時保存や商品の保管、餌用となる鮮魚の凍結などの機能を持っています。自然冷媒アンモニアでCO₂を冷却し、脱フロンで環境にも優しく省エネにも効果を発揮しています。

- 冷凍室
- トラックパース



[製氷施設]

生産能力は日産50トン、貯水能力は1000トン。アイス缶には耐久性に優れた特殊なステンレス素材が採用され、ベルトが回転して氷が自動で運ばれる仕組み。またトラックなどが到着するプラットホームから貯氷室、製氷室までが連結しています。

- 製氷室
- 貯氷室
- トラックパース



福井県漁連敦賀水産基地

福井県敦賀市松栄町369番地

- 敦賀水産加工場 TEL.0770-23-3081
- 松栄製氷冷蔵工場 TEL.0770-23-3171