

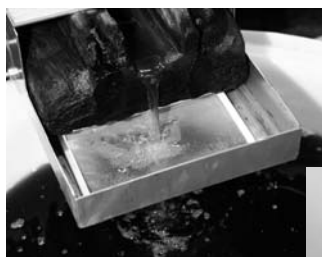
袋をすぎ間なく
きれいに並べる
職人さん。うーん
ワンだふる!



▲搾り船



▲1カ月かけて発酵させたら、ステンレス製のタンクに移動。そこから写真の搾り袋に移し、「搾り船」と呼ばれる箱に並べていきます。



▶鮭醤油はタンクに移され、最低3カ月間熟成させることで、まろやかさとコクを深めていきます。

◀落とし蓋をしてゆっくりと圧力をかけると、「搾り船」の横の蛇口から透き通った鮭醤油が!



▶蔵のような造りの魚醤工場は、佐藤水産発祥の地である本町地区にあり、見学もできます(要予約)。
問合せ ☎60-6188



昭和23年設立。海産物の製造加工・販売や直営レストランの経営を行う。「秋鮭さざ浪漬」「手まり筋子」「鮭のルイベ漬」といった人気商品に加え、平成20年からは「鮭醤油」を販売。従業員数370人。

私の新港 ベスト3!

1. 気候の激しさ
2. 自然がいっぱい
3. 釣りが楽しめる

冬の空気から春の空気へ一気に変わる6月が一番好き。近くに海、川、山がそろっているのも魅力ですね。

でも、苦労のかいあって新たなまちおこしに一役買うこともできました。石狩発信ラーメン開発プロジェクトの「石狩鮭醤油ラーメン」がそれで、「鮭醤油」をスープに使ってもらっているんですよ。

この「鮭醤油」の完成までには、実に8年の歳月を要しました。特に苦労したのが、魚醤独特の臭みをいかに和らげるかということ。東京農業大学の小泉武夫名誉教授にご指導を仰ぎながら、臭みの原因となる魚の脂分を微生物の力で分解しようと取り組み、何度も試作を繰り返しました。微生物は何十万種類とありますが、そこから最適なものを探すのは本当に大変でしたね。

わが社では常にサケを使った商品を開発していますが、その中で私たちが作るのは「鮭醤油」です。原料はサケの内臓で、創業者の「サケ1尾を余すことなく使いたい」という思いを、ようやく形にできた商品です。そのため、工場もこだわって創業の地・本町地区に建てました。



魚醤工場工場長
渡邊 寿一さん

サケに、うまさにとことんこだわる会社。

佐藤水産(株)

新港東1丁目54 ☎62-5511





▶工場内はマシンセンターとエンジニアリングセンターに分かれており、マシンセンターではプログラムで動く加工機械や職人の手作業で、機械装置に使う部品などが作られています。



▶自社で商品開発したカボチャカット機。カボチャをセットすると台が回転し、16等分にカットします。



▶膨大な数の機械部品と電気部品が使われている機械装置。従業員の方々は設計から担当しているので、図面を見なくても、すいすいと組み上げていきます。



松本社長の横にあるのがカボチャカット機4号！これで硬いカボチャも楽に切れるワン！



機械加工を主とした松本工業所を母体に平成13年、現社名に。平成20年、新港に部品製造を行うマシンセンターを設立し、今年7月には本社・エンジニアリングセンターも新港に移転しました。従業員数36人。

世界に1台だけの機械を設計から、組み立てまで。

シンセメック(株)

新港西2丁目788-7 ☎75-6600



私の新港ベスト3！

1. 海
2. ライジングサン
ロックフェスティバル
3. いしかりバーガー

新港は海が近くていいですよ。昔は海水浴にも行きましたが、今はよくドライブに出かけますよ。ライジングもすごい！

現在、私は工具メーカーからの発注で、部品を自動で箱詰めする機械装置を手掛けています。納品するまではドキドキしますが、一から考えたものが実際に動いたときは、やっぱり感動しますね。

購入していただきました。これでも社長が「これは売れる」と確信し、その後改良を重ね、4号機目です。5号機は総菜会社に移転しました。

当社は、工場などで使われる機械装置を、設計から部品製造、組み立てまで一貫して行う会社です。例えば電子部品の組み立て装置などは、お客様の要望に合わせて開発・生産するため、ほとんどが1点もの。そうした機械をわが社では、これまで2400種類作ってきました。

そんな中、唯一の例外はカボチャのカット機です。北海道立総合研究機構工業試験場から相談を受け、社長と一緒に試作しましたが、これは言ってみれば特定の売り先がないまま作った、初めての機械です。それでも社長が「これは売れる」と確信し、その後改良を重ね、4号機目です。5号機は総菜会社に移転しました。



設計部
装置開発グループ
紙谷 清志さん