

[優 秀 賞] 定貫魚切り身スライサー 「スーパー魚やさん」



代表取締役
佐々木 啓益 氏

吉泉産業 株式会社

〒573-0128 大阪府枚方市津田山手2-1-1

TEL. 072 (808) 3003

<http://www.yoshiizumi.com/>



鮭、ギンダラなどのフィーレ（半身）を自動スライスする装置。フィーレを一定重量に切り分けるのに、切断受け部の材料排出側に切断面側に向けて配備されたカラーカメラにより切断面積を直接撮影し、画像処理することで切断ごとの送り量を決定する方式を採用。この方法により、フィーレが反り返ったり、腹部の内臓除去に際してできる窪みによる影響を減らし、重量バラつきを3～5%に改善した。カマ部は刃物を立てて、尾の部分は刃物を寝かせながら垂直方向の角度を制御することで、フィーレの各部に適した長さで切断面でスライスできるため、美しい切り身が得られる。

従来のスライス方法は、事前に重量、全長などを計測して形状をシミュレーションし、予め決めたスライス線と切断刃の横切り移行路が一致するようにフィーレを送り装置にセットするが、送り装置のフィーレのクランプ位置のずれや送り方向に対するフィーレの傾き角度のずれ、切り始めの位置ずれなどにより10%程度のバラつきが生じていた。