［奨　励　賞］ 鶏せせり自動切剥機「トリ・ドリ・ミドリ」

マトヤ技研工業株式会社

〒899-8608　鹿児島県曽於市末吉町南之郷3050-6

TEL.0986（76）0018

https://matoya.com/

代表取締役

益留　福一 氏

鶏の首にある「せせり」や「小肉（こにく）」と呼ばれる部位を自動で剥ぎ取る機械。せせりは、餌を食べる際に頻繁に動かす筋肉のため弾力性など食感の良さで人気がある。ただ、鶏1羽から取れる量は少なく、骨から剥ぎ取るのは手作業で難しいために希少部位となっている。

鶏肉加工業界には人手不足への対策や高付加価値品の商品化ニーズから自動化の要望があった。今回の機械は人の3 - 4倍の早さでの作業が可能。1時間で1800 - 2000羽を加工できる。

機械は、セットした鶏の曲がった首を伸ばして、せせりを剥ぎ取り、鶏がらも自動で排出する。取るせせりの量が多くなるように肉を押し上げて加工するため、歩留まりが良い。小さな鶏からも十分な量のせせりを取れ、大きな鶏でも骨が入らない。ユーザーの中には従来に比べて商品化できるせせりの量が30 - 40%増えた実例もある。

加工する鶏肉の形状やユーザーの希望に合わせた細かな設定によって加工仕様が調整しやすい柔軟性の高さも機械の特徴。鶏の首に合わせて最適なカーブを作る台は、7種類のブロック12個を組み合わせて作る。鶏がらを保持するクランプユニットを組み換えることで大きくことなる2種類の鶏がらに対応可能。組み換えは工具不要で簡単にできる。クランプユニットの台の高さはダイヤルで素早い微調整が可能だ。設計は食品衛生管理基準「HACCP」を考慮。鶏がら排出アームやカバーなどの部品も工具を使わず簡単に外せる。