安全マネジメントJFS-B認証を取得

丸サチ松永水産

カキ、ホタテ、ウニで
サロマ産一貫して品質追求

サロマ湖に隣接するサチ松永水産（松永幸男社長）は協同海水を使ったホタテとウニ、カキの3品種で今年7月、HACCPの要素を含む認証規格「JFS-B」を取得した。カキは国内2例目となるホタテとウニの取得は全国初の快挙となった。今シーズン真っ盛りのカキに注目したい。

無菌状態でオートメーション化された加工室（同社ホームページより）

松永幸男社長

松永社長は常呂漁協組合員としてサロマ湖内で養殖のカキを育てる現役の漁師でもある。1992年、漁業が衰退ランクトンと豊かな森の栄養を含んだおいしいカキを消費者に届けたいと同社を設立。安全・安心、新鮮にこだわったカキの加工を始めた。

常呂漁協はじめ佐呂間、湧別の3漁協から生ガキ・海水・塩水パック向け、および殻付きなど用途に応じてカキを仕入れる。社の歩みとともに設備を徐々に拡大、1997年頃からHACCPを意識した工程を取り入れ、加工場の無菌化施設の整備に着手した。

「味と衛生が両輪」

塩水パックのカキは塩分濃度が低いほど賞味期限が長くなるが、細菌がカキの身に染みやすくなる。加工後からずれば殺菌処理をしないカキでより多くのパックを出荷できるよう、トラックに積み込むまでの時間を短縮した。

一方、同社はおいしいカキを届けるため無菌化した海水と殻付き・塩水を使いサロマ湖の清浄海水と同等の塩分濃度（2・5％）を保った海水・塩水パックを作るなど「無水ガキ」は同社の方針を決めた一押しの商品。丸サチブランドのカキは道内の主要販売店の季節商品として約半世紀以上にわたり道民に支持されてきた。

松永社長は「創業以来、コストをかけても味覚と鮮度といった本来の価値を追求してきた。丸サチマークはその証。安全・安心、新鮮なおいしい生カキを提供してほしい」と、創業時の精神を忘れない姿勢を今後も続けたいと意欲を見せる。

交付されたJFS-B適合証明書

商品のラインアップ

株式会社 丸サチ松永水産

代表取締役 松永幸男

本社 〒093-0423 北海道常呂郡佐呂間町浜佐呂間252番地の9
TEL 01587-6-2477 FAX 01587-6-2433
URL http://www.kakigai.com/ E-mail matsunaga@kakigai.com

jfsm認証取得
塩水カキ、無水カキ、無菌塩水ホタテ・ウニ HACCP実施
JFS-B2000009-00

「食品安全の取り組み」
お客様に「安心・安全・新鮮」でおいしい商品をお届けできるよう、2020年に7月に食品安全マネジメント規格「JFS-B」の適合認証をうけました。（HACCPに沿った衛生管理です）

「週刊水産新聞」2020年（令和2年）11月23日　第1026号（毎月曜日発行）　1998年（平成10年）2月25日　第三種郵便物認可
〒060－0061 札幌市中央区南1条西8丁目9番地 エコネットビル5階
電話（011）210－5073 FAX（011）210－0947
年間購読料／郵便 29,604円（本体＋税 26,913円＋消費税 2,691円）
通信 31,144円（本体＋税 28,313円＋消費税 2,831円）