

サバの缶詰ができるまで

2026年3月

Umios 株式会社



サバの缶詰ができるまで

サバ缶を作るには、まずサバを獲り、そのサバを原料として加工するという流れをたどります。どのようにして作られているのか、順番にご説明していきます。港に運ばれたサバは、缶詰を作る工場に送られて加工されていきます。どのような加工をされて缶詰になっていくのか、Umios北日本青森工場を例に詳しく紹介していきます。



STEP 1 : サバの受け入れ、解凍、洗浄

まず海で獲られたサバが工場に送られてきます。

サバが獲れる秋～冬は、港から直接工場へ生のままサバが来ますが、それ以外の時期は、一旦生のままブロック状に冷凍して倉庫に保管しておき、必要な分を工場に運びます。

この後、サバを解凍・洗浄します。



冷凍したサバはブロックになっています。

STEP 2 : サバの選別



サバを大きさごとに選別していく工程です。

金属の棒と棒の間を通る小さなサバと、通らない大きなサバに分けます。小さなサバは小型向けの缶詰に、大きなサバは、大型向けの缶詰にします。

この棒と棒の間を通るかどうかでサバの大きさを見分けます。

STEP 3 : 異物の検査



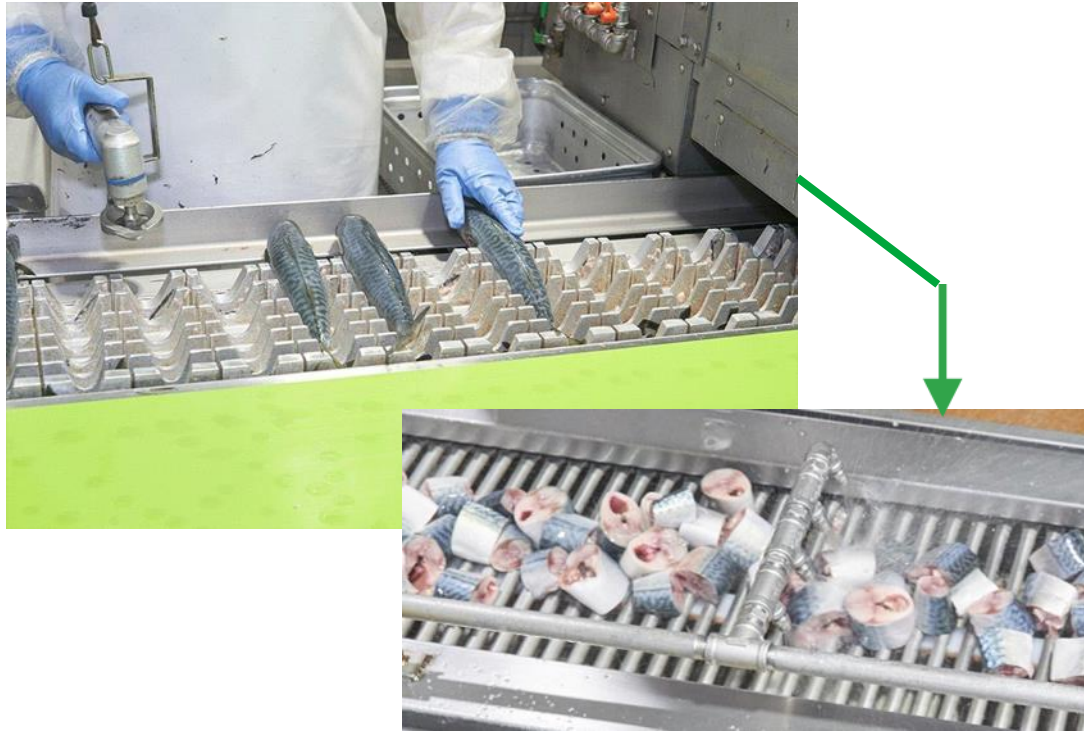
見つけた異物。
船の外側の壁の金属
です。その他、つり
ばりなどが見つかる
ことも。



海には、生き物以外にも金属やプラスチックなど、様々なものが存在します。それらは、サバといっしょに網にかかってしまったり、サバが飲みこんでしまったりすることがあります。そうしたものは、缶詰にとっては「異物」です。

そのため、缶詰に使うサバに異物が入っていないか金属検知機やX線検知機で確認します。またさらに、サバを切る前、切った後、缶に詰めてからなど、何度も確認し、缶詰に絶対に異物が入らないように何度もチェックしています。

STEP 4 :サバのカット、洗浄



皮がはがれていないか、身がくずれていないかなどサバの状態を人の目で確認し、せびれを切り落とします。その後、機械でサバの頭、しっぽ、内臓を取りのぞき、缶に入る大きさにカットします。

せびれは固く、食べづらいため切り落とします。

機械を通ると、サバの頭、しっぽ、内臓
が取り除かれ、カットされて出てきます。

STEP 5 : カットされたサバの選別



カットされたサバに内臓が付いていないか、カットが斜めになっていないかを、人の目で確認します。

問題のないサバは、ベルトコンベアに人の手でセットされます。

ベルトコンベアは、サバを缶に入れる機械へつながっています。

サバはエサ以外のものも食べてしまうことがあり、内臓に異物が入っている場合も。内臓は必ず取り除きます。

STEP 6 : サバを缶に入れる



機械にセットされたサバ



空の缶



機械を通ると缶にサバが入ります。

STEP 7 : サバの重さを量る



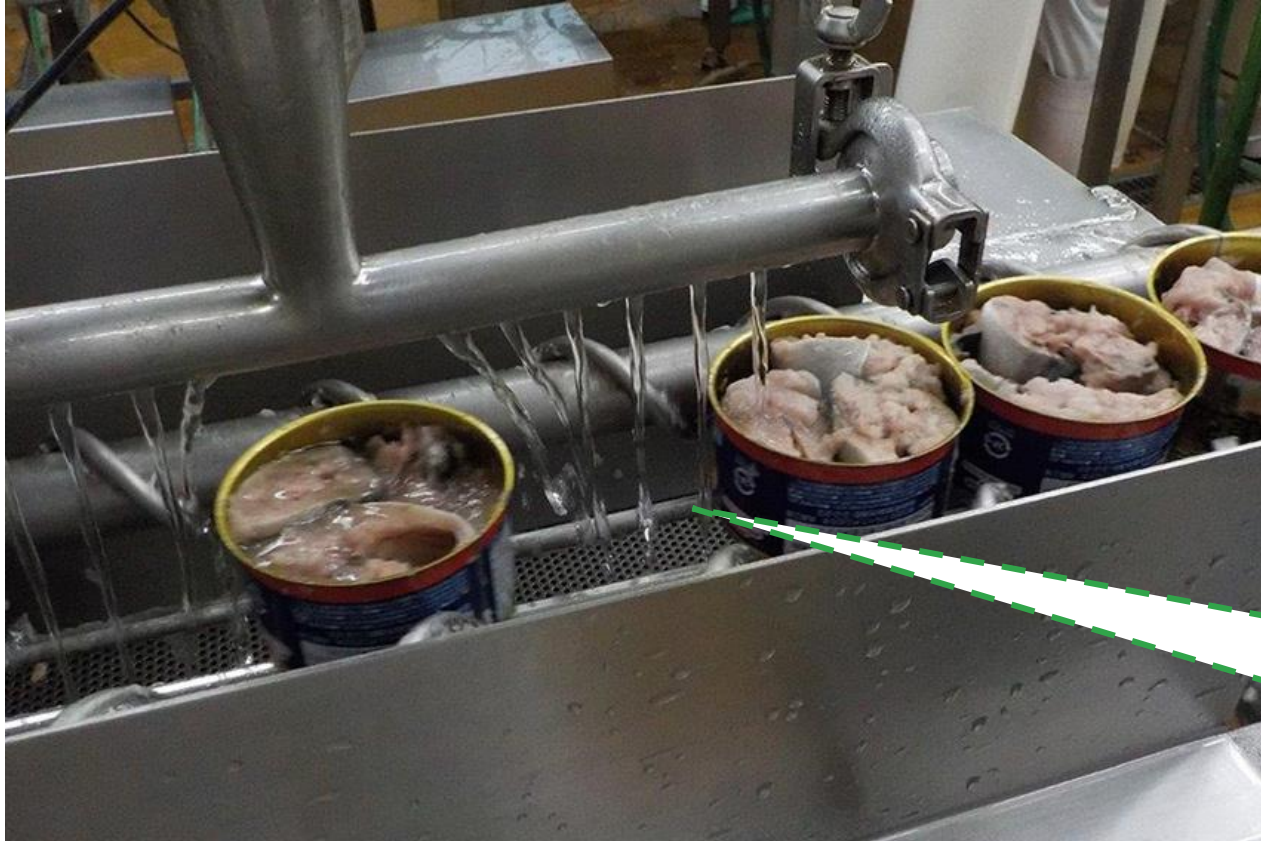
重さを量りながら
人の手で調整。

缶に、決められた量のサバが入っている
かを機械で確認し、量が少なかったり多
かったりする場合は、人の手で調整します。

量が少ない缶が右に移動していま
す。決められた量のものは真ん中、
多いものが左に移動します。

缶詰が動く方向

STEP 8 : 調味液を入れる



調合した調味液を缶に入れます。

調味液は別の部屋で調合しています。
サバの水煮の缶詰用の調味液は、サバ
本来のおいしさを引き出すため、水と
食塩のみを使っています。

STEP 9 : 缶のふたを閉じる



ふたをされて出てきた缶詰。

機械にセットされた缶のふた。

缶のふたを、機械で閉じていきます。
異物や菌が入らないよう、空気を抜いて
しっかり密封します。

しっかり閉じられているかも機械で確認し
ます。

STEP 10 : 缶詰の殺菌



- 120°Cの蒸気で約1時間殺菌します。
- 殺菌すると同時に、サバが加熱され煮魚になり、食べられる状態になります



レトルト殺菌釜：一度に約7000
缶入れることができます

STEP 11 : 缶詰に印字をして、箱につめる



缶詰に賞味期限（いつまでおいしく食べられるかを示す日付）を印字して、箱につめます。

STEP 12 : 出荷作業



箱詰めされた缶詰は保管庫に送られ
出荷を待ちます。

その後、別に保管しておいた缶詰を
一部開けて、決められたとおり殺菌
されているかどうかを念のため
チェックしています。

<食の安全・安心のために>

缶詰は人の口に入るものです。そのため作業する人は、缶詰を作る時だけでなく、工場の中に入る前から、異物が菌が入らないよう、細心の注意をはらっています。

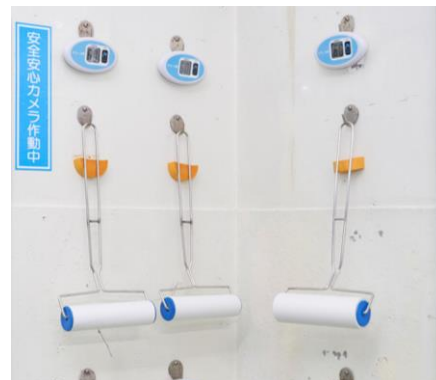


異物が取れているか、検査係がチェック



爪専用のブラシを使うなど手も念入りに洗

浄



体に付いたほこりや髪の毛を取り除くための粘着テープ



工場で使う水に問題がないか、定期的にチェック

<使わない部分をリサイクル>

サバを缶詰に加工するとき、頭やしっぽ、内臓などは切り落とし、缶詰には入れません。だからといって切り落とした部分を捨てることはしません。養殖マグロのえさなどに利用され、むだなく活用しています。



しっぽなど缶詰に使われない部分



ブロック状に固められ、マグロの養殖場などに送られます。

Thank You