

STAGE 1-9

子安工場 (1号館・2号館)

新設/増設 2017 (平成29) 年閉鎖後建替え

竣工 DATA

竣工年月	1969 (昭和44) 年9月	1975 (昭和50) 年4月
設計者	松本設計	松本設計
施工者	稲村建設 ⇒ 前田建設	小寺工務店
施設概要	敷地面積	6497.5㎡
	延べ床面積	6424.5㎡ / 5514.21㎡
	構造	RC造一部S造4階建 / RC造5階建
	プラットホーム	開放型高床式 / 開放型低床式
収容能力	防熱方式	内防熱 / 内防熱
	総トン数	7,822.00t / 9,234.00t
	F級	5,442.54t / 8,075.16t
	C級	× / ×
	C&F	2,379.46t / 1,158.84t
	ドライ	昭和46年7月に2号館の場所に増設 / ×
	凍結	20t/日 / ×
冷却設備	施工者	中須製作所 / 中須製作所
	冷凍機メーカー	三菱電機 / 神戸製鋼
	主要冷凍機	高速多気筒冷凍機 / スクリュー冷凍機
	冷媒	アンモニア / R-22
冷却方式	集中式・強制循環式・ヘアピンコイル	集中式・直接膨張式・ユニットクーラー
	その他設備	ロープ式エレベーター4基、畜産加工場併設・燻蒸庫 / 油圧式エレベーター2基、ロープ式エレベーター1基、旧本社併設



子安工場1号館 (1969 (昭和44) 年)



子安工場2号館 (1975 (昭和50) 年)

輸入のレモンやグレープフルーツなど果実も扱っていたから、燻蒸庫やリパック室も完備していたんだよ。この時代輸入品がどんどん増加していて、生鮮果実の輸入も盛んになってきたからね。

👤 その他にもさまざまな設備が新しく採用されたと聞いています。

👤 そうだね。2号館には高床式のプラットホームを採用し、当社初のリフターも装備したんだよ。

👤 リフターって垂直搬送機のことですか？

👤 その通り。でも今みたいに全自動ではなかったけどね。また、子安工場では、フォークリフトの本格導入を前提にした設計がなされていたようだね。だとすると、この頃からパレット積みによる保管方式を採用し始めたかと考

物流の変革の激しい時代に様々なチャレンジ! 当社で最も長い48年間 稼働を続けた冷蔵倉庫

👤 昭和40年代に入って内陸や地方の産地などにも進出しましたが、同時に後に本社ビルを建てた子安にも冷蔵倉庫を建てましたが、これまでの冷蔵倉庫とどう違うのですか？

👤 1969 (昭和44) 年に完成した1号館はアンモニア液ポンプ方式、3階の1フロアだけ三段式天井ヘアピンコイルで、他の階はユニットクーラーだったね。

この子安工場の1号館以降に建てられた冷蔵倉庫は“奇跡の冷媒”

と言われたR-22が主流になり、1980 (昭和55) 年に完成した2号館もR-22直膨式で、全館ユニットクーラーだったね。圧縮機はスクリュー冷凍機でヨコレイが初めてコベルコの冷凍機を導入した事業所だね。両方とも施工は中須製作所だったよ。

👤 チルドルームもあったそうですね。

👤 チルドルームは新港埠頭工場でもあったんだけど、子安工場では温度帯変更が可能な、ちょっと高い設備を入れたんだ。

えられ、現在とほぼ同じになったということになるね。

それまでは庫内に貨物のパレットをフォークリフトで搬入し、人力によって手積みし保管していたので、飛躍的に荷役のスピードアップがはかられたんだよ。

子安工場の隣には販売部門の畜産部が運営していた、畜肉のスライスやミンチやトンカツなどの加工品を製造する本格的な加工場と本格的なピッキングセンターがあって、当時の新聞には「総合冷

凍工場」なんて呼ばれていたなあ。畜産の加工は子安以外にも小牧工場、養老工場の他に鹿児島工場内(後に川辺工場に移転)でもやっていた、小牧工場では海老トレーパックも製造し、全国の大手量販店や生協に販売していたんだ。

新しい冷蔵倉庫を建設する時は常に最先端の設備を導入するのと同じように、販売部門においても他社に先駆けて新しいことにチャレンジする精神は当社の社風だと思うよ。

本社ビル完成

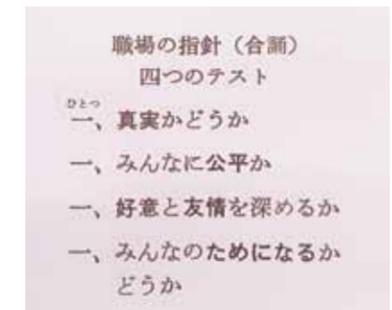
1973 (昭和48) 年12月、子安工場の敷地内に本社ビルが完成した。

事業規模が飛躍的に拡大していったため、横浜駅前に借りていたオフィスでは手狭になり、管理業務の効率化のために自社ビルとして本社を建設した。

1階は畜産部が入り、2階に役員室と総務部、3階にシステム部とコンピューター室、4階に会長室と経理部があった。



2号館が完成した昭和50年に作られた「職場の指針」



電動防熱扉

Technical Note

ヨコレイにおいて新設時に電動防熱扉が初導入されたのは、フォークリフト荷役が前提で建築された子安工場1号館だと思われる。

それ以前はスラットコンベアを利用した人力による荷役を行っていたので、冷蔵倉庫の開口は幅900mm、高さ900mmしかなく、その開口に手動の防熱扉が設置されていた(人の出入り口は別にあった)。

電動防熱扉の初期は、成型された防熱材(スタイロフォームや発泡スチロール)と木枠を組合せた物にベニア板を打ち付けて補強しブリキで包んでいた。

後に、板金技術が発達し、ステン

レスが使用できるようになり、錆びにくい扉となった。

現在の幅2,000mm高2,800mmの扉では表面に継ぎ目の無い綺麗な電動防熱扉になったが、一番の進歩は防熱材である。

現在の電動防熱扉は木枠とステンレス板を組立ててからウレタン(防熱材)を後から注入しており、防熱扉内部は隙間なくウレタンで満たされることとなったため、断熱性能が飛躍的に向上し結露しにくくなった。

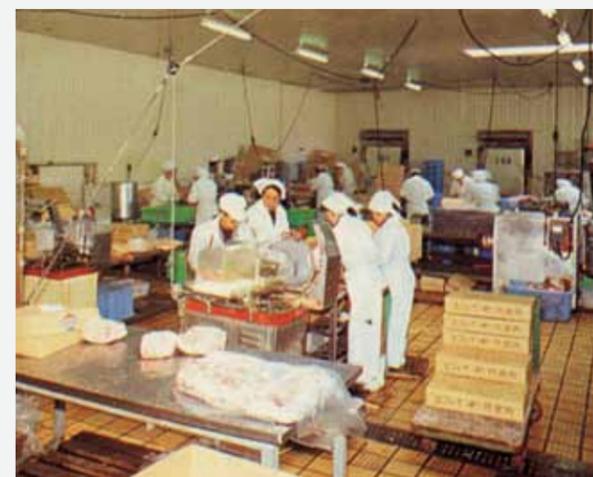
また、ウレタン注入型になりベニア補強が無くなったため重量は軽くなったので、駆動部品の耐久性が伸びることとなった。

column 畜産部

👤 1970 (昭和45) 年に開設された販売部門の事業所で、神奈川や東京の飲食店に直接自社の配送車で食材を卸す業務を行っていたんだ。同じように自社の配送車を使った食材の卸売業務は、畜産部以外にも札幌営業所、名古屋営業所でもやっていたね。



設立当初の畜産部事務所と子安工場常温庫



畜産部加工場