

## 清水工場

新設 1975 (昭和50) 年返却後 移転

### 竣工 DATA

竣工年月	1971 (昭和46) 年11月 (賃借・大遠冷蔵)		
設計者	不明		
施工者	不明		
施設概要	敷地面積	不明	
	延べ床面積	不明	
	構造	RC造2階建	
	プラットホーム	開放型低床式	
収容能力	防熱方式	不明	
	総トン数	3,731t	
	F級	不明	
	C級	不明	
	C&F	不明	
	ドライ	不明	
	凍結	7.5t/日	
冷却設備	施工者	中須製作所	
	冷凍機メーカー	三菱電機・一部不明	
	主要冷凍機	高速多気筒冷凍機・立型冷凍機	
	冷媒	アンモニア	
冷却方式	集中式・強制循環式・ヘアピンコイル		
	その他設備	昭和48年に冷凍機総入れ替え工事実施、昇降設備なし	

## 焼津工場 (1号館・2号館・3号館)

移転 1988 (昭和63) 年売却後移転

### 竣工 DATA

竣工年月	1975 (昭和50) 年9月 (買取・カネトモ)			
設計者	石川建築事務所	小知和製作所	松本設計	
施工者	不明			
施設概要	敷地面積	不明		
	延べ床面積	811㎡	364.64㎡	1,120㎡
	構造	RC造1階建	RC造1階建	RC造2階建
	プラットホーム	開放型低床式	開放型低床式	開放型低床式
収容能力	防熱方式	内防熱	内防熱	内防熱
	総トン数	3,100t		
	セミ超 (-45℃)	×	500t	1,300t
	F級	1,300t	×	×
	C&F	×	×	×
	ドライ	×	×	×
	凍結	×	×	×
冷却設備	施工者	小知和冷凍建設	小知和冷凍建設	小知和冷凍建設
	冷凍機メーカー	前川製作所・三菱電機	前川製作所・三菱電機	前川製作所・三菱電機
	主要冷凍機	高速多気筒冷凍機	高速多気筒冷凍機	高速多気筒冷凍機
	冷媒	アンモニア	アンモニア	アンモニア
冷却方式	分散式・強制循環式・ヘアピンコイル			
	その他設備	昭和51年に各館増設した (計2,757.68㎡)、昭和62年に加工場増設 (338㎡)、3号館に昇降コンベア		

どうして静岡へ進出したのですか?

魚肉ソーセージの原料や輸出用としてマグロやサメを集めるために神奈川県の大磯にも出張所を作ったりしたのだけどそれでも間に合わず、マグロ漁船のほか遠洋漁業の集荷地として日本一の水揚げがあった焼津に、1966 (昭和41) 年出張所を作ったんだ。1971 (昭和46) 年には大遠冷蔵株式会社から冷蔵倉庫を借りて清水工場として運営していたんだけど、取扱量が順調に増加し、増設もしたいと考えて借りていた冷蔵倉庫を売って欲しいとお願いしたところあっさり断られてしまい、仕方なく隣の焼津にある大手マグロ問屋の株式会社カネトモが持っていた冷蔵倉庫を昭和1975 (和50) 年に買取して焼津工場としたんだ。

そういえば焼津工場は当社として他社が建設した冷蔵倉庫を初めて買取した冷蔵倉庫なんだよ。

その後同じように他社が建設した冷蔵倉庫を買収したのは、沼津工場と大阪工場の3カ所だけかな。買取した冷蔵倉庫はどうしても使い勝手が悪いので、冷却設備他を少しずつリニューアルしていったのだけど、焼津工場も買取当時はF級のみで、マグロ対応のために前川製作所製の冷凍機1台を増設して超低温にしたんだよ。

ところで、当時、ヨコレイの中で焼津工場の工務が一番大変だと有名だったらしく、みんな絶対焼津だけは行きたくなかったそうだよ (一番人気はなぜか旧仙台工場だそうで、みんな憧れていたらしい…)

清水工場 [1971 (昭和46) 年] 借庫F級のみ1975 (昭和50) 年返却



## マグロを追いかけて静岡へ! 超低温冷蔵倉庫に挑戦!



焼津工場 [1975 (昭和50) 年~1988 (昭和63) 年] 大井川工場完成後、買取元へ返却。



焼津工場での冷凍マグロの入庫スラットコンベアを使用し1尾ずつ積み上げていた。

### 超低温 (F4級) 冷蔵庫とは

現在、当社において超低温冷蔵庫は大井川物流センターのみ。通常のF1級が-20℃以下なのに対し、超低温冷蔵庫 (F4級) はマグロの変色を防止するために-50℃以下をキープしなければならない。そのため、外壁の防熱の厚みはウレタンフォーム300mmもあり、同時期に竣工した鳥栖工場が150mmなのに対して2倍の厚さがある。超低温冷蔵庫の目的はマグロの保管なので、大きな鉄カゴに入ったマグロをスムーズに出入庫するために冷蔵庫の出入り口も幅3,000mm、縦3,000mmと大きい。出入り口にはエアカーテンを設置すると共に、各部屋には-25℃の前室を設け、前後の電動扉が同時に開かないようになっており、外気が直接庫内に侵入しない工夫がなされている。また、フロアヒーターも最新の冷蔵庫と同じメッシュヒーターが荷捌室から超低温庫内まで床に敷き詰められているので、34年前の冷蔵倉庫であ

### Technical Note



るにも関わらず出入口の床に霜付きは発生していない。冷凍機は、R-22冷媒で二段圧縮二段膨張方式の強制循環式を採用し、ローレシーバーの液温は-58℃~-62℃で推移するように運転している。この超真空運転を実現するため、大井川物流センターでは4,000<sup>ト</sup>程度の庫腹に対し前川製作所製冷凍機SF62Bを最大で5台運転させており、これは33,000<sup>ト</sup>の大黒ふ頭工場に匹敵する設備規模になる。現在は改修工事により自動化が進んだが、つい最近までこの難易度の高い冷凍機は手動で運転されていた。この難易度の高い冷凍機を長年保管事故ゼロで運転してこられたOBの方たちに対して改めて敬意を表したいと思う。

## column ヨコレイとマグロと魚肉ソーセージ

学生時代の酒のつまみと言えば?

サバ缶と魚肉ソーセージ!

正解! では、いつ頃から魚肉ソーセージが作られたのか知っている?

え〜と…、明治時代の初め、かな?

ブッ〜! 畜肉を原料にしたソーセージは明治時代の終わり頃、横浜の山下町にドイツ人コックがお店を開いたのが最初とされているのだけど、魚肉ソーセージは1935 (昭和10) 年頃、マグロを原料にプレスハムに似たものを作ったのが最初といわれていて、実は日本で発明された加工食品なんだよ。

そうなんだ〜。

その後戦争があったりして、魚肉ソーセージが本格的に作られるようになったのは1953 (昭和28) 年頃からだけどね。終戦後はひどい食糧難で、たんぱく源として畜肉よりも安価な魚肉を使ったソーセージが注目されたものもあるのだけど、実は1954 (昭和29) 年3月、米国がビキニ環礁で水爆の実験中、たまたま近くにいたマグロ漁船「第五福竜丸」が被ばく、積んでいたマグロが「被ばくマグロ」として大々的にニュースとなり、消費者が問題の無い他のマグロまで敬遠するようになったんだ。おま

けに水産庁がマグロ漁船を大きくして漁獲量の拡大を推進していたタイミングと重なり、大量のマグロが余って暴落してしまっていて困っていたんだけど、マグロを魚肉ソーセージの原料に使うと弾力も出て美味しいと評判になって、マグロを原料に使った魚肉ソーセージの生産量が飛躍的に伸びたんだ。

ところでヨコレイの創業者 (故吉橋会長) も魚肉ソーセージを作っていたって知っている?

え〜!! 本当ですか!!

戦争が終わり、戦地から戻ってきた際、『みんな喜んで食べることができるものができないか』と考え、当時肥料や飼料用にしか使われていなかったサメやホッケを原料に魚肉ソーセージを作ったんだ。

すごい! アイデアマンだったんですね。

戦争が終わり、故吉橋会長は当社の前身である横浜冷凍企業を設立するにあたり初代社長に就任。「戦災復興の資金に使うドルを稼ぐ」という設立目的を実現するため輸出に力を入れたのだけど、輸出割当ての問題や米国経済の問題など色々難しいこともあって、「日本に駐留する米軍と商売してもドルは稼げる」と考えを改め、最盛期は会社の売上の80%以上を米軍関係への食材納品や冷蔵倉庫の利用で稼ぐまでになったんだ。

ところが“好事魔多し”と言うか、会

社が軌道に乗り始めた時に自社倉庫が全焼、さらに朝鮮戦争終結に伴い、最大の顧客であった駐留米軍の撤退など大きな問題が立て続けに発生し、会社存亡の危機に陥ってしまうんだ。

えっ… (汗)。

そこで起死回生の策として再び現れた救世主が、魚肉ソーセージというわけ。

パチパチパチ!! (拍手)

でも、以前のように自社で魚肉ソーセージの生産・販売をするのではなく、食肉製品加工メーカーに魚肉ハム・ソーセージの原料を納める仕事を始めたんだ。

当時魚肉ハム・ソーセージの原料はマグロやサメが一般的だったのだけど、吉橋はかつて自身で魚肉ソーセージを作り販売していた経験があり、マグロやサメよりも黒皮カジキの方が魚肉ソーセージの弾力を出すのに効果があると考えてテストをしたら、十分な弾力を持ち味も一段と良くなったと評判になり、一気に売上が伸びることに成功したんだ。

その後も販売先がどんどん増えていったので、原料を集めるために焼津や三崎に社員を張り付けて仕入れに当たっていたのだけど、黒皮カジキで信用を得たことでマグロやサメの販売も始め、さらにパチマグロ、黄肌マグロのフィレールを作り始めると飛ぶように売れ、これが結果的に米軍関係への食材納品の減少をカバーして余りあるものとなったんだ。