

旧仙台工場

新設 1987 (昭和62) 年閉鎖後移転

竣工 DATA

竣工年月	1973 (昭和48) 年9月	
設計者	フジ技研設計事務所	
施工者	塩山建設	
施設概要	敷地面積	5,803.24㎡
	延べ床面積	3,550.64㎡
	構造	S造1階建
	プラットフォーム	開放型低床式
	防熱方式	内防熱
収容能力	総トン数	6,790 t
	F級	6,790 t
	C級	×
	C&F	×
	ドライ	×
	凍結	×
	その他	
冷却設備	施工者	中須製作所
	冷凍機メーカー	三菱電機
	主要冷凍機	高速多気筒冷凍機
	冷媒	R-22
冷却方式	集中式・強制循環式・ユニットクーラー	
その他設備		



旧仙台工場 (1973 (昭和48) 年)



北方凍魚の出入庫

階高7mの冷蔵倉庫内

る仙台市原町(現扇町)に旧仙台工場が建てられたんだけど、そこは運送会社や倉庫業者も集まる物流拠点でもあったんだ。

当社の釧路工場で生産していたすり身も塩釜のかまぼ製造会社へ販売していたから、結構保管していたんだよ。

 旧仙台工場の設備はどうでしたか？

 詳しい記録があまり残っていないのだけど、ここは同時期に建設した福岡工場や神戸工場と同じ設計事務所が作ったので、外観的にも設備的にも似たものとなっていたようだね。

設備についての詳しいことは、25周年の会社概況に書いているようだけど…

- ・荷役のスピード化を目指し、パレット上に鉄製ラック(イーザーパレラック)を使用しているため階高を7mとしている。

- ・平屋建て、低床式とし建設費のコストダウンを図っている。

- ・冷却方式は全自動、少人数、経済的で冷媒はフロンである。

と、あるね。

庫内作業用フォークリフトの運用を前提とした造りのようだね。冷凍機が全自動とあるけど、今と比べるべくもないけど当時としては画期的なシステムが導入されたんだと思うよ。

たしか冷却器はR-22液ポンプのユニットクーラー方式だね。

当時の現場担当者のつぶやき

塩釜に北転船が入港すると、漁獲してきた凍魚は船から直接トラックに積み替えられて仙台工場に運ばれ、工場の荷捌場で魚種・サイズの選別、重量の検閲をやっていました。ただ、選別が終わるとすぐにまたどこかへ運ばれて行き、保管されることはあまりありませんでした。当時盛漁期になると何日も徹夜が続くくらいに魚が入ってきましたが、またそれもすぐに売れていたようです。

工場では、魚以外にも近くのと殺場から毎日畜肉が入って来たり、市内にある加工場まで原料を配達したり、地域に密着した様々な仕事をやっていました。

仙台工場は何かと災害に遭うことが多く、完成から5年後の1978 (昭和53) 年に発生した「宮城県沖地震」では、地震で飛んだすり身が天井に突き刺さり、また、1986 (昭和61) 年に大きな台風が宮城県を直撃した際は、1*以上離れた七北田川が氾濫し、冷蔵倉庫の内部まで水が入ってきて大騒ぎになりました。

東北大震災の時も、津波によって逆流した水で川が氾濫し、旧仙台工場があった地域一帯は水没してしまいました。元々が川から運ばれた砂でできた場所らしく、広い範囲で地盤の弱いところだったのだと思います。

豆辞典

「北転船」とは

第2次世界大戦直後の食糧難を支えていた沖合中型底曳網漁船だが、その過剰操業力によって漁場の荒廃、資源の枯渇問題をひきおこし、漁獲高は漸減していった。その対策として操業海域を北洋海域の新漁場へと転換が図られ、このときに漁場を切り替えた船を北転船と呼ぶ。

北転船漁業の基地のある石巻や塩釜に練製品や切身などの水産加工場が多いは、スケトウダラをメインに、カラスグレイやホッケ、赤魚、マトウダイなど、食卓でもポピュラーな魚を主に漁獲していたためだが、排他的経済水域(200カイリ問題)を各国が設定して以降、日本船による漁獲量が激減し、現在ではアメリカやロシアからの輸入原料に依存している。



北転船



キンメダイ

東北最大の物流拠点、そして北方凍魚の基地 杜の都 仙台へ進出!

 旧仙台工場が完成しましたね。どんな冷蔵倉庫だったのですか？

 旧仙台工場が完成したのは、東北地方における流通拠点として仙台港(仙台塩釜港・仙台港区)が開港した1971 (昭和46) 年6月の2年後の1973 (昭和48) 年なんだ。

でも、当時はまだ仙台港区にコンテナヤードも無く、現在のように輸入貨物がドンドン入って来てはいなかったんだ。

 じゃあ何を保管していたのですか？

 進出当時は北洋漁業の北洋転換底引き網漁船(いわゆる北転船)や大手漁業会社の母船式漁業が盛んな時期で、仙台港の隣にある塩釜港が基地になっていたんだ。

そのため北方凍魚やすり身の原料となるスケトウダラが大量に水揚げされていたので、塩釜地区には水産加工業者やかまぼこなどの魚肉ねり製品を作る加工業者が集積する東北一の水産加工拠点だったんだ。それで、それら貨物の旺盛な庫腹需要を見越して塩釜と仙台の中間に位置す

column ヨコレイとかまぼこ

 仙台に隣接した塩釜地区は北転船やマグロ船の基地だけでなく、切身や漬魚の加工場やかまぼこ工場がたくさん集まる日本有数の水産加工拠点だったんだ。そこで仙台工場ができた翌年の1974 (昭和49) 年に仙台工場内に販売部門を設立して、当時釧路工場で製造したすり身を塩釜地区にも販売していたんだ。

仙台は「笹かまぼこ」が有名だけど、塩釜で作られていたのは庶民的な揚げ蒲鉾が多かったので、原料のすり身もちょっとグレードの低いものを使っていて、単価を下げるためにホッケや氷下魚のすり身を釧路工場で作ってもらい「格外」として販売を始めたんだ。

最初は好調だったんだけど、売れ行きが落ちて在庫も溜まって来た時、すり身

の販売先でもあった塩釜の水産加工組合からマルコウ食品という魚肉ねり製品の工場をやらなかと打診され、釧路工場のすり身も使えるし、また創業者(故吉橋会長)が社長を兼務する「八丁幸」で魚肉ねり製品の販売をしていたこともあり、当社で引き受けることにしたんだ。

買収した当時はマルハ(現マルハニチロ)の下請けとして揚げ蒲鉾を作っていたんだけど、1年後に「大膳」に社名を変更しヨコレイでも地元のスーパーに販売したりしていたけど、元々が古い工場で、結構機械類もガタが来ていたこともあり、残念ながら5年位で地元の水産加工業者(三波食品)にそっくり売却しちゃったんだ。今は新しく工場を建てて移転したけど、名前は「大膳」のまま残っていて、今でも元気がかまぼこを作り続けているよ。



マルコウ食品(現「大膳」)加工場(上)「大膳」揚げ蒲鉾(下)