

## 小牧工場(1号棟・2号棟)

建替え／増設 稼働中

### 竣工 DATA

竣工年月	1986 (昭和61)年5月	1988(昭和63)年9月	
設計者	松本設計	松本設計	
施工者	西松建設	西松建設	
施設概要	敷地面積	14,573.74㎡	
	延べ床面積	10,773.44㎡	10,174.00㎡
	構造	RC造一部S造5階建	RC造一部S造4階建
	プラットホーム	密閉型高床式・9パース	密閉型高床式・8パース
	防熱方式	外壁外防熱・吊り天井防熱	外防熱
収容能力	総トン数	11,034.20t	14,522.48t
	F級	7,633.60t	11,081.04t
	C級	2,358.20t	×
	C&F	1,042.40t	3,441.44t
	凍結	12t/日	×
冷却設備	施工者	冷蔵：菱和調温/加工場：日新興業	前川製作所
	冷凍機メーカー	冷蔵：長谷川鉄工/加工場：三菱電機・前川製作所	前川製作所
	主要冷凍機	高速多気筒冷凍機	高速多気筒冷凍機
	冷媒	R-22	R-22
	冷却方式	冷蔵：集中式・強制循環式・ヘアピンコイル・ユニットクーラー 加工場：分散式・直接膨張式・ユニットクーラー	集中式・強制循環式・ヘアピンコイル・ユニットクーラー
その他設備	ロープ式エレベーター3基、4階に畜産・水産加工場	ロープ式エレベーター4基	



小牧工場1号棟(1986(昭和61)年)5階に本格的な加工場を設置



1号棟右に見えているのは旧小牧工場、左はテナスコート。後日それぞれ2号棟、3号棟の建設場所となった。



2号棟旧小牧工場を解体・整地後に増設。

需要があったことで、冷凍、チルド、多目的ルームの小部屋が多く11部屋もあり、高湿度帯や多品種に対応して換気装置、加湿器、オゾン発生器、凍結室、解凍室、製氷機等々いろいろ設備があったよ。水産と畜産で半分に分けた加工施設が1号棟の最上階にあってとにかく広い加工場だったな。

いろいろ盛りだくさんだったんですね。

もともと販売部門の加工場があったことに加え、立地が内陸で生鮮品が多かったからチルド絡みの設備は入っていたよ。生鮮野菜、果実の流通調整の拠点として都合の良い立地だったので

は。生鮮品の扱いはいろいろ難しく、勉強もさせてもらったけど、この経験が今の十勝物流センターに繋がってくるよね。

加工に関してはいかがでしたか？

そうだね、加工場事務所、シャワー、パートさん控室、解凍プール、加工場に冷凍室2部屋と凍結室が4部屋、エビパック用のトンネルフリーザーを備えていたね(後日長崎へ移設)。そのため、冷凍機の数がたくさんあったよ。全盛期にはパートさんが100人以上働いていたんだよ。

他には何かありませんか？

1号棟は高床式プラットホームだけど奥行きが短く狭

いプラットホームだったな。この反省からか2号棟はとても広いプラットホームにしたんだよ。1号棟と2号棟ともにドッグシェルターではない密閉型プラットホームだったんだけど、後にドッグシェルターを採用し荷捌室も低温化したんだよ。

庫内の冷却設備はヨコレイ独自の天井ヘアピンコイル方式(液ポンプ)だったけど、平成の初めのころC級の需要が高まり、1号棟はC級化工事の際にユニットクーラー方式に改修したよ。その後、高速道路網が整備されるなかで小牧インターチェンジが中部エリアの物流のハブとして注目され、同時に大手量販店やコンビニエンスストアが小売りの主流として台頭

してきた時期で、それに合わせて冷凍食品の店舗別仕分けなど、今の圏央ブロックの事業所のような業務の依頼が増加してきたんだ。今でもヨコレイは積極的に時代の流れに合うように設備の改修を行っているんだよ。

ただし、1号棟の5階でやっていた販売部門の加工業務は、大量生産型の単純加工だったこともあり、人件費の安い海外へ徐々にシフトが進み、新しい設備を導入するために多額の資金を要する上に、近隣エリアが物流拠点として発展し、加工場の従業員が全く集まらなくなったこともあって、しばらくしてから完全に止めてしまったんだ。

### ドックシェルターの改修

### Technical Note

小牧工場は内陸部に立地しており、港湾地区の冷蔵庫のような輸入貨物が大量に搬入することが無いため、様々な荷物への対応を行っていた。完成当初から荷捌室はシャッターによる密閉型プラットホームではあったが、品質管理に厳しい加工食品の扱いが増加していることから、改修工事を行いドッグシェルターの設置と荷捌室の低温化を行った(左:完成時、右:改修後)。



完成当時の荷捌室  
鉄製のシャッターは付いていたが、営業時間内は開けたままだったため、荷捌室内の温度はほぼ常温に近かった。

## 本格的な内陸・物流型冷蔵倉庫が完成！ 東名・名神高速道路が繋がり、益々便利に!!

1986(昭和61)年竣工の小牧工場も、社史ではスクラップアンドビルドと書かれています。

小牧は同じ敷地内でのスクラップアンドビルドだよ。ただ、既存の工場を稼働しながらの新設だったけど。

えっ、既存の工場を営業しながらですか？

小牧工場の敷地は広いからね。今の2号棟のあたりに旧工場は建っていたので、1号棟を建てながら旧工場の営業ができたんだよ。竣工の翌年、旧工場を解体し2号棟を建てたんだよ。

内陸型で多目的冷蔵倉庫だったから、やはり取扱品が野菜、果実のチルド品だったり、畜肉の加工

## column 本格的な加工場

旧小牧工場で行っていた海老パックなどの水産物の加工、そして養老工場で行っていた精肉類の加工を、スクラップアンドビルドによって建て替えた小牧工場へ集約した。

当時は海老パックなどの製造、また、地元ハムソーセージメーカー向けの原料処理などを行うため、大量の原料を解凍する必要があったため、加工場の前室には大きな解凍設備や、トレーパックを効率的に凍結するための大型トンネルフリーザーなどの加工機器が揃った本格的な加工施設で、完成当時は全国から量販店や生協のバイヤーたちも見学に訪れていた。



(上) 畜肉の解凍室 (下) 水産品の加工室のチルド庫