

# STAGE 2-27

## 志布志工場、志布志農産物パッキングセンター

新設／増設 稼働中

### 竣工 DATA

竣工年月	1997 (平成9) 年7月	2010 (平成22) 年6月	
設計者	創元設計	長谷川鉄工・清水建設	
施工者	前田組	長谷川鉄工・清水建設	
施設概要	敷地面積	9,899.99㎡	
	延べ床面積	9,869.46㎡	2,464.06㎡
	構造	RC造一部S造3階建	S造1階建
	プラットホーム	密閉型高床式・11バース	密閉型高床式・5バース
	防熱方式	外壁外防熱・吊り天井防熱	断熱パネル工法
収容能力	総トン数	10,010t	3,177t
	F級	6,860t	2,040t
	C級	482t	1137t
	C&F	2,668t	×
	ドライ	×	×
	凍結	24t/日	24t/日
	冷却設備	施工者	第一冷凍プラント
	冷凍機メーカー	長谷川鉄工・KOBELCO	長谷川鉄工
	主要冷凍機	高速多気筒冷凍機・スクリュー冷凍機	高速多気筒冷凍機
	冷媒	R-22	アンモニア
	冷却方式	分散式・直接膨張式・アルミヘアピンコイル・ユニットクーラー	分散式・直接膨張式・アルミヘアピンコイル・ユニットクーラー
荷捌室低温化	1階+15℃、2階3階+10℃	1階+5℃	
その他設備	ロープ式エレベーター1基、垂直搬送機2基、ドッグレベラー1基		

## 南九州の国際物流拠点／農畜産物の生産拠点へ

### 志布志市志布志町志布志・・・舌を噛みそう

**Q** 続く九州地区の志布志工場は、どうでしたか？

**A** 志布志港は大きな貿易港ではあるけど、当時他に冷蔵倉庫も無かったから現場からの提案もあって進出したようだね。でも初めは宮崎進出を目論んでいたらしいよ。

**Q** 他に冷蔵倉庫が無かった場所に進出って、どうなんですか？

**A** 当初思っていた以上にいろいろ苦労したようだね。ここもヨコレイ伝統と言うか、先輩方々か

ら受け継がれてきた「工夫」する精神で新規顧客や新しい荷物を開拓してきた事業所だね。

志布志は穀物や農産物の貿易拠点でもあったので、当時焼酎の原料として使用されていた中国産の輸入冷凍サツマイモを狙って進出したのだけど、タイミング悪く、輸入物から国内産に切り替わってしまっただけ。ただ、結果的にそれが当社にとって先々追い風になったんだ。

**Q** なぜ輸入物から国内産に切り替わったのですか？

**A** 地元鹿児島や宮崎産の焼酎を醸すためには、原料も地元で採れたサツマイモを使用しなければならないというルールができたからだよ。志布志工場竣工の1年前から、旧鹿児島工場でも国産サツマイモの凍結を始めていたんだけど、それは志布志工場でも国産冷凍サツマイモを取り扱うことを見据えての話だったと聞いていたよ。

「黒霧島」で有名な霧島酒造が国産冷凍サツマイモを原料として焼酎を作る際の冷凍試験を志布志工場でも行っていたんだ。その縁もあり、今でも国産冷凍サツマイモの保管をたくさん行うことになった（※国産冷凍サツマイモの歴史については都城



志布志工場 [1997 (平成9) 年7月]



志布志パッキングセンター [2010 (平成22) 年5月]



穀物サイロに囲まれた志布志工場。

物流センターにて記載しています。

1996 (平成8) 年の冷凍サツマイモの扱量は600トくらいだったのだけど、1997 (平成9) 年に志布志工場が竣工すると2工場で扱量は2,000トになり、本格的に稼働が始まったんだ。

当初の目論見は外れたけど、輸入のサツマイモ以外の荷物(豚肉・鶏肉・カジキマグロ・鰻・ごぼう等)の集荷を営業努力してなんでも扱ったよね。特に焼酎原料の国産サツマイモは、農家が収穫したサツマイモを専門の工場に、洗い→蒸すという処理を行った後、まだ湯気が立っている状態で冷蔵庫に搬入されて来るんだ。

凍結・保管する前の湯気が立っているサツマイモの粗熱を取るた

め、ヨコレイでは独自の換気方法を考えて実行したんだけど、それがお客さんからも高く評価されていたよね。後日、焼酎原料の国産サツマイモや野菜を選別・保管するためパッキングセンターまでつくったね。



オゾン発生器と凍結室

この施設は農産物を最適な条件で保管するためにチルド室(C&F)やオゾン発生装置などを備え、地域でも高い評価を得ていたね。

#### 志布志港の歴史

##### 豆辞典

志布志港は古くから海を糧に栄え、平安時代末期に開かれた大隅、薩摩、日向に誇る広大な荘園・島津荘の唯一の水門(港)として、この地の発展に大きな足跡を残している。海上交易が盛んになった江戸時代には、内外交易でひらけ、「志布志千軒の町」とうたわれるほどの街並みを形成し、活況を呈していた。近年に至って、志布志港は鹿児島県東部地域の流通拠点港湾として整備が進められ、1969 (昭和44) 年4月には、国の重要港湾の指定を受けた。現在では、世界各国からの穀物船などの就航、臨海工業用地への大規模な穀物貯蔵施設・配合飼料製造業の関連企業などの立地により、南九州地域の物流拠点として経済発展に大きく寄与している。  
(鹿児島県ホームページより抜粋)

## column 志布志パッキングセンター (農産物の選別・凍結・保管)

2010 (平成22) 年に作った志布志パッキングセンターでは、地元で収穫される生鮮農産物の保管だけでなく、選別・整形なども行うことを目的とした加工処理室を持つ。焼酎ブームによって鹿児島県内でのさつま芋生産量が増加し、収穫時期の秋になると毎日大量のさつま芋が入荷するため、専用の選別、フレコンバック詰めラインを導入した。

**Q** 志布志パッキングセンターはいかがですか？

**A** ここは既存の冷蔵倉庫を安定的に利用いただくために、農産物の選別及び保管目的に建設した事業所だよ。当初は地元産ゴボウの選別と小さなヒゲ(根っこ)取りから始まったね。

設備じゃないけど「冷蔵倉庫は保管だけすればいいという考え」を一步進めた取り組みとしてチャレンジした事業所だね。

**Q** と言いますと？

**A** 原料の保管だけではなく、ひと手間を加える提案當

業を展開したんだよ。例えば、焼酎原料のサツマイモの凍結から保管までの作業をライン化することで、効率化によるコストダウンと、不良品の選別による品質向上を両立させる仕組みを確立した事業所だね。

ゴボウの選別作業では、床が泥で汚れて不衛生になるので、衛生・清掃のためにスクラパー、スーパの導入をしたね。パッキングセンターは志布志工場が現場から本社サイドに提案して採用された事例だったね。現地の声を反映させたモデル事業所だね。

また、この事業所は照明に初めてLEDを導入した事業所だよ。庫内も荷捌室もLED照明にしたんだ。

