

水産基地、石巻の活況と停滞



残る傷跡、復旧も進む

壊滅的と形容される大被害を受けた石巻漁港。水産基地には津波被害の傷跡がいまなお残る(写真右)。ただ復旧作業は一部では進行しており、仮設事務所やコンテナ流用の保管庫なども導入。港には操業を待つ漁船が停泊(上)。

国内有数の水産基地であり、水産業の集積が地域経済の紐帯となった石巻漁港には今「活況」と「停滞」が混在している。瓦礫処理に向けて建機がエンジンを響かせれば、建物修理(解体)のためのやぐらが組まれる。空調設備や一部、冷凍冷蔵・製氷など生産関連設備の復旧も始動している。ただ、一方では更地が点在し、骨組みだけ残す施設も残されている。国や行政が描く

水産石巻の復旧1号 和久魚問屋 8月末にも稼働 設備復旧を優先、高度化対策も



阿部幸彦社長

水産基地・石巻の復旧第一号が近く稼働する。和久魚問屋(社長＝阿部幸彦氏)だ。電気・水道などインフラ回復を経て7月から生産にかかわる冷凍冷蔵・製氷設備を最優先として復旧を進めてきた。製氷保管用の冷蔵庫を増設するほか、マイ

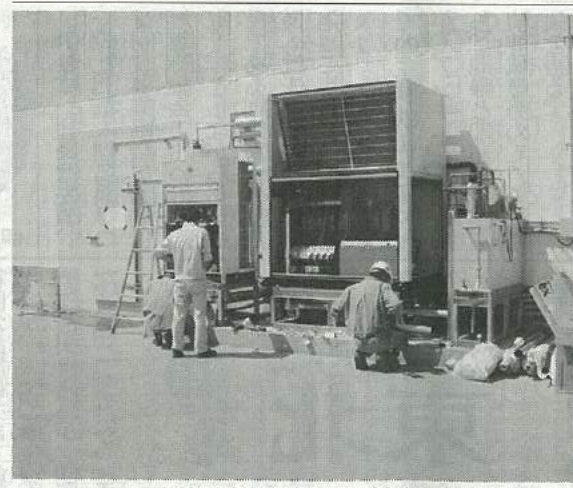
ナス50度Cの超低温庫を新設、また製氷システムでも高鮮度効果が見込まれる新世代システムの導入を行うなど、復旧の範疇にとどまらず、前がかりの構え。阿部社長は「顧客が待っていてくれた」とし、先駆けした復旧に向けた決断を説明する。

和久魚問屋は石巻港に隣接した魚町一丁目の敷地1千800坪に製氷設備、作業所、スチロール保管庫などを配置。鮮魚(チルド)流通業務を展開。震災前のピークには日量50トンを販売したこともある水産業トッププランナー。高鮮度管理を差別化策とすべく4年前にブロックアイス製氷からフレックアイス製氷に全面転換、自社製氷システムを設置した。

では「壊滅的」被害を受けた、製氷を含めた設備はほぼ全壊。残ったのは躯体構造だけ(阿部社長)という。家族が無事だったが、自宅は流出して二カ月近くの避難所生活を余儀なされた。大震災後も余震が続き、精神

的なストレスがたまると振り返るが、「復旧」を決断したのは、和久魚問屋を求めた顧客の存在。社員も全員が無事、退職者もなかったことが幸いした。

のみならず冷凍冷蔵保管車、受電設備、建築内装などを総合受注した。製氷システムでは、フランス・GEAジェネグラスの製氷機・貯氷庫、搬送装置などを更新したほか、フレックアイス製氷貯蔵用の冷蔵庫の増設、超低温冷凍庫の新設など「増強」を計画した。

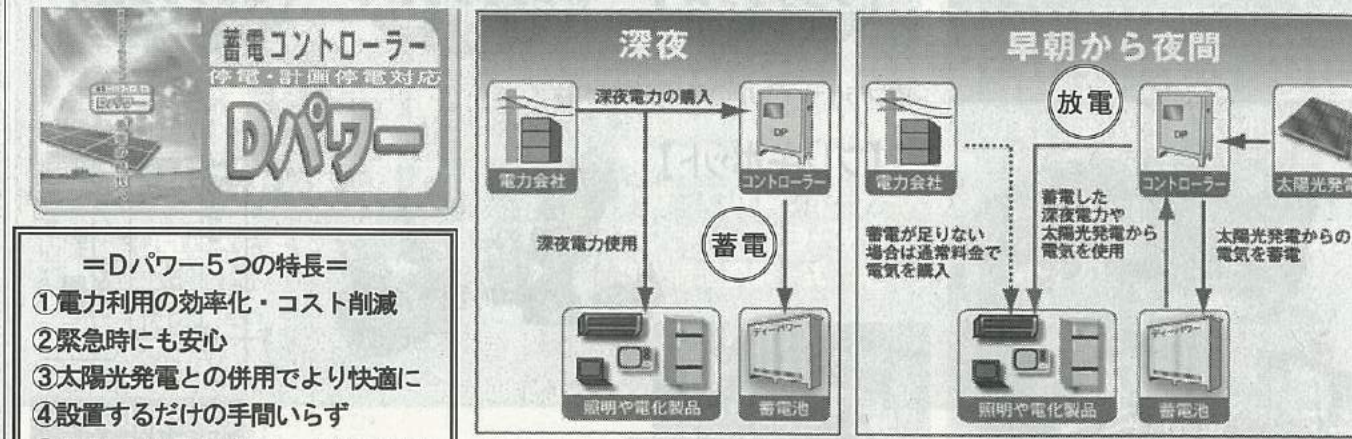


新設の冷凍機。超低温用は左側

フレックアイス製氷貯蔵庫の増設は、オフピーク(日・時間)にも製氷稼働率を高めるのが狙い。在来の冷蔵庫を倍増させ、貯氷量は200ト規模とした。マイナス10度CのC級冷蔵庫として運用するが、将来的にはF級冷蔵庫としての運用も視野に入れる。現行の主力である鮮魚(チルド)から冷凍事業への拡大も視野に入れたものだ。この製氷貯蔵庫内にはマイナス50度Cの超低温冷凍庫(約6坪)も新設している。

「増強」を計画した。フレックアイス製氷貯蔵庫の増設は、オフピーク(日・時間)にも製氷稼働率を高めるのが狙い。在来の冷蔵庫を倍増させ、貯氷量は200ト規模とした。マイナス10度CのC級冷蔵庫として運用するが、将来的にはF級冷蔵庫としての運用も視野に入れる。現行の主力である鮮魚(チルド)から冷凍事業への拡大も視野に入れたものだ。この製氷貯蔵庫内にはマイナス50度Cの超低温冷凍庫(約6坪)も新設している。

「安心」「節約」「環境保全」蓄電システム[Dパワー]が実現します



- ＝Dパワー5つの特長＝
- ①電力利用の効率化・コスト削減
 - ②緊急時にも安心
 - ③太陽光発電との併用でより快適に
 - ④設置するだけの手間いらず
 - ⑤CO₂発生量を減らし、低炭素社会に貢献

※東北(秋田・岩手・宮城・福島)、北海道、新潟にてDパワー取付工事を担当していただく2次店を募集します。

環境エネルギープランナー 株式会社エコシステムズ
〒036-8171 青森県弘前市取上2丁目13番地10
TEL0172-39-2116 FAX 0172-39-2117
http://saitou-rs.com

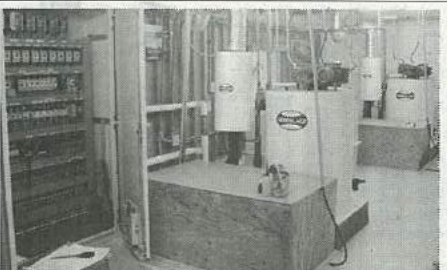
高鮮度管理を切口に「フレックアイス」が評価

サバやカツオなどを主力にした鮮魚(チルド)流通では石巻地区の最有力と目されるのが和久魚問屋(社長＝阿部幸彦氏)だ。日量の最大で50ト超、1方ケース超を取売したこともある。日量数千ケースでも「大手」とされるなかにあつては、群を抜く実績だ。

傾注がブランド戦略を支えてきた。鮮魚(チルド)流通に不可欠の製氷への取り組みが一例だ。フレックアイスへの転換を果したののは4年前。表面積が大きく、氷片が薄いフレックアイスが欧州では主流になっていくことを確かめて導入した。産業用製氷システムの先進地域である欧州の技術であり、何より「魚を傷つけず価値を損なわない優しい水」(阿部社長)と判断した。

「FK(フレック)システム」の国内導入第一号となったことだ。フレックアイス製氷水の導入前は魚協製氷(ブロックアイス)を適用し

秘訣のひとつは「鮮度」を切口としたブランド戦略。高品質が求められる「先取り」と称するスーパーなどへの直販比率が99%まで占めるといふ事情にも、和久ブランドの評価が下がらざるを得ない。仕入れの選定はもとより、高品質を維持す



GEAジェネグラスの製氷機

システムは、塩水を電気分解してアルカリ電解水を製造し、マイナスイオン水をフレックアイス製氷するもの。鮮度保持効果については、和久魚問屋が第三者機関と共同で検証を行うなど万全を期した。効果のほどはいえ、例えば24時間で鮮度劣化するセックロイウシをFKに詰めて配送したところ、「十分に使える」として使用したすし屋オーナーの評価。サバやイワシでも在来の10%以上に相当する1週間は鮮度保持効果があるという。復旧に際しては、水素を利用してイオン効果を固定化させる新世代システムの導入も予定している。



魚長商店の前景

石巻市中央にあるアイトピア商店街。港周辺だけでなく、この商店街にも津波が襲来、2階部分まで浸水した家屋が多数あり、8月上旬に至っても再開する店は少ない。そうした中、商店街で古くから魚屋を営む魚長商店(社長＝阿部

石巻復旧



魚長商店の前景

石巻市中央にあるアイトピア商店街。港開

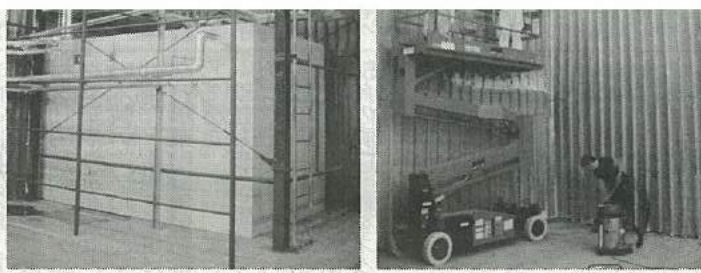


5本の平台ケースが稼働中の店内

石巻復活への烽火

長一郎氏、所在地・石巻市中央1-11-3

冷凍機(コンデンシン グユニット)設備は、製



超低温庫と復旧工事中の製氷貯蔵庫

「2分遅れていたら…」

「2分遅れていたら…」東日本大震災で辛

は八戸や焼津に逃げ、阿部社長が車を運転して調

安否確認の訴え、いまもなお…



4千人の死者・不明者を出した石巻市。市内には安否確認が掲示されている(上)。こころひとつに。大災害を乗り越えようとのエールも(左)

魚長商店

たので、石巻市内の同級生がいる冷凍冷蔵の設備会社にお願いして



魚長商店の阿部長一郎社長

7月1日に復旧・営業再開

＝タンノ冷機工業が元請、岡本冷機工業がケース製作＝

レッサーを置いていたが、今回、階上に設置

注文(病院食用)に骨抜き加工した魚の提供を定期的な受け取り、お土産や贈答用の注文も増えてきている

GEA Refrigeration GEA Geneglaces.a.s

CAREL

Bitzer

EDEN

冷熱創作エンジニアリング

各種、機材から機器まで、幅広く製作対応致します。

「伊 Carel社」電子膨張弁をインターネット販売開始

www.swc-jp.com

有限会社 柴田溶接工作所

【本社】〒815-0032 福岡県福岡市南区塩原3丁目13番16号