

# NEWS

## (株)太洋サービス・(株)ゲネシス・ はごろもフーズ(株)を視察

2018年11月7日(水)・8日(木)の2日間、研修指導委員会の小島 晃委員長以下43名により、静岡県浜松市の(株)太洋サービスと牧之原市の(株)ゲネシス及び焼津市のはごろもフーズ(株)焼津プラントの施設見学会が開催されました。

(株)太洋サービスは、(公社)静岡県産業廃棄物協会の会長の鈴木洋佑氏が創業者で、公害防止業務による社会貢献を目的として1974年8月に設立されました。今回見学をさせていただいた施設は、2014年4月から稼働した施設で、環境省事業認定の高効率熱回収施設によるサーマルリサイクルを実現し、14の処理施設で構成され、121品目の産業廃棄物処理に対応し、廃棄物の処理のワンストップサービスを実現するとともに、施設内に第三者が常駐し環境管理分析業務を実施し第三者評価を導入しています。



鈴木専務取締役を囲んで記念写真

また、PCB廃棄物の無害化処理の大臣認定を取得し、微量PCB汚染絶縁油や、5,000mg/kg以下のPCB汚染物の処理を行い、愛知県を始め、広く東海エリアから受入を行っています。参加者から受け入れる荷姿の制限について質問がありましたが、前処理室を設けているので、前処理室に入らない大型のタンクには対応できないが、前処理室に入るものなら、PCBの処理を行うことができることでした。また、PCB廃棄物の受入量は多い時に70t/月で少ない時は10t/月を下回ることもあるが、PCB以外の産業廃棄物の処理をメインとしており、通常の産業廃棄物の受け入れ量を犠牲

にしてまでPCBの受入を行う事は考えていないとのことでした。丁寧な概要説明と施設の案内をしていただいた専務取締役の鈴木啓嗣氏はじめ社員の皆様の数々のご配慮を賜りましたことに参加者一同、感謝申し上げます。

7日の午後に視察した(株)ゲネシスは、バイオガス発電所のファイナンスから関連する許認可及び環境保全型のプラント設計・建設、稼働後の原料調達までの事業スキームを手掛ける「アーキアエナジー(株)(東京都港区)」グループに属し、牧ノ原バイオガス発電所を2017年3月に竣工させました。本発電所は、元々牧之原市がバイオマスタウン構想により再生可能エネルギーによる発電所を積極的に誘致していこうという取り組みの中で進んできた有機性廃棄物を燃料とした発電所です。建設前の地元説明会では、発電原料が食品残さも含めた有機性の産業廃棄物であることから当初は生ゴミを取り扱う廃棄物処理施設の建設というイメージが強くなりあまり良く思われなかったようですが、何度か説明会を開催してきた中で市の政策にも合っていて地域貢献する施設であることを徐々にご理解を頂けるようになり最終的には地元を受け入れてもらったとのことでした。



大橋代表取締役社長を囲んで記念写真

この施設では、日量約80トンの食品残さを含めた固形・液状・泥状の有機性廃棄物を静岡県内だけでなく近隣の県外からも受け入れており、650kw/hの発電機を24時間稼働させ、年間約550万kw(一般家庭約1200世帯相当)の発

電を行い、国の再生可能エネルギー固定価格買取制度を利用し全量を中部電力に売電しています。(株)ゲネシスの代表取締役社長の大橋徳久氏は、現在(公社)静岡県産業廃棄物協会の青年部の役員も務めており、当協会の青年部とも親交を深めているとのことでした。大橋代表からは「バイオマス発電所の仕組みと人の体の共通点」の模式図を使って分かりやすい説明を頂き感謝申し上げます。

一日目の視察後、焼津黒潮温泉「ホテルアンビア松風閣」に宿泊し、視察の印象を話し合うなど親睦を深めました。また、翌日は、天候にも恵まれ、露天風呂からは富士山と伊豆連山、そして駿河湾の大海原とご来光を眺望する癒しのひと時を満喫することができました。

8日(木)の午前に視察したはごろもフーズ(株)焼津プラントはまぐろ・かつおを原料にしたツナ缶等を作る工場で、一日当たり生原料約50トンと加工原料6トンの処理を行い、家庭用缶詰7,000函(48缶/函)、業務用袋詰製品1,300函(1kg/10袋/函)を製造し、日本最大規模のツナ製品生産量を誇ります。

まぐろ生原料は、頭・内臓(15%)骨・皮・血合等(15%)を乾燥させて飼料に、煮汁(25%)は濃縮してエキスに、シーチキン(35%)、はごろも煮(7%)、ペットフード(3%)になり、100%無駄なく利用されています。



骨・魚皮等の夾雑物を取り除く女性従業員

シーチキンは原料の冷凍まぐろの入庫からおよそ3日間で出来上がります。一日目は流水解凍し、二

日目に、頭と内臓を取り除き、水洗い後約100℃の蒸気で約3時間程度蒸され、一晚放冷されます。ようやく3日目に骨・魚皮・血腺等の夾雑物を取り除き、4つに身割りされたまぐろの身を精肉と血合肉に取り分け、精肉は人の目でシーチキンとしての品質のチェックを受けます。更に、金属検出機を通し、円柱状に成形された肉を200~240個/分のスピードで缶に詰めていきます。その後、調味料、サラダ油を注入、缶に蓋をして、水洗い後115℃の蒸気で70分又は80分間殺菌、賞味期限の印字がされ、出来上がったシーチキンは箱詰めの後、全国に出荷します。



説明頂いた岩間工場長を囲んで記念写真

はごろもフーズ(株)焼津プラントは、法令遵守を掲げ、安全で環境にやさしい食品の製造販売に努め、地域社会と共生していく企業としてエコアクション21を全社運動として取り組む強い決意を感じました。

視察に際して焼津プラントの工場長の岩間英幸氏から直々のご説明を頂き、また、環境問題担当マネージャーの西林秀晃氏をはじめ社員の皆様の数々のご配慮を賜りましたこと、参加者一同深く感謝申し上げます。

二日目の午後は、焼津さかなセンターでの買い物、浜松市にあるエアパーク航空自衛隊広報館の見学と、施設見学と観光を十分に満喫することができ、参加者が43名とほぼ満席の中、和気あいあいとした有意義な施設見学会でした。