

# STAGE 1-8

## 旧気仙沼工場

新設 1988 (昭和63) 年閉鎖後移転

### 竣工 DATA


竣工年月	1968 (昭和43) 年7月	
設計者	松本設計	
施工者	塩山建設	
施設概要	敷地面積	2,145.08㎡
	延べ床面積	1,468.80㎡
	構造	S造1階建
	プラットホーム	開放型低床式
	防熱方式	内防熱
収容能力	総トン数	1,178t
	F級	1,178t
	C級	×
	C&F	×
	ドライ	×
	凍結	48.96t/日
	施工者	中須製作所
冷却設備	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	アンモニア
	冷却方式	集中式・強制循環式・ヘアピンコイル
その他設備	スリミ加工場併設	


## 釧路工場

新設 1987 (昭和62) 年閉鎖


### 竣工 DATA


竣工年月	1969 (昭和44) 年8月	
設計者	松本設計	
施工者	不明	
施設概要	敷地面積	不明
	延べ床面積	不明
	構造	1階建
	プラットホーム	×
	防熱方式	不明
収容能力	総トン数	2,666.28t
	F級	2,666.28t
	C級	×
	C&F	×
	ドライ	×
	凍結	50t/日
	施工者	中須製作所
冷却設備	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	アンモニア
	冷却方式	集中式・強制循環式・ヘアピンコイル
その他設備	スリミ加工場、魚粕工場併設	

 ついに産地へも本格的に進出ですね。

 創業当時からマグロを加工して輸出したり魚肉ソーセージの原料として販売したりしていたので、マグロ漁船の基地でもあった気仙沼に初めての産地工場として進出したんだ。

その翌年には、当時水揚量日本一の釧路にも加工場を建設したんだよ。この2つの工場はそれぞれの浜で水揚げされる魚を凍結・加工するために大きな加工施設を持っていて、様々な水産加工品を製造していたんだ。

 設備はどうだったんですか？

 旧気仙沼工場には日産40トンの凍結設備があったようだね。釧路工場には日産68トンの凍結設備があったようだね。

これまでもヨコレイは凍結設備を備えた工場はあったんだけど、せいぜい3トン〜5トン位の能力で、旧気仙沼工場がヨコレイで初めて大型凍結設備を導入した工場だったんだよ。また、産地と言う特性から、荷物の長期保管に適した天井ヘアピンコイル方式の自然対流冷却方式を導入したことで、大変評判がよかったんだよ。

確かこの時代の冷却設備はアンモニア液ポンプの二段または三段式の天井ヘアピンコイル方式だったと思うね。



気仙沼工場 (1968 (昭和43) 年)

## 日本を代表する水産基地への進出！ 本格的に水産加工をスタート




釧路工場 (昭和44年)


### 幻の波崎工場


気仙沼、釧路に続く前浜工場として、茨城県の波崎への進出と工場の建設が役員会において決まっていた。江崎社長 (当時) が土地の売買契約のために現地へ出向いたところ、進出予定の土地は山林で市街化調整区域内にあり、工場を建てられないことが判明し契約は破談としたが、危うく不動産詐欺に遭うところであった。


その後、波崎と利根川を挟んだ対岸にある銚子を含めて何度もこの地域への進出を試みたものの、なかなか良い条件の土地が見つからず、結果的に工場の進出は断念した。代わりに1986 (昭和61) 年、販売部門として銚子営業所を設立し、その後大洗にも茨城営業所を設立した。


### column ヨコレイとすり身


 気仙沼工場や釧路工場に、すり身の製造ラインがあったと聞いたのですが。

 1968 (昭和43) 年、気仙沼に当社としては初めての産地工場を建設した際、気仙沼港には様々な魚が年間を通して水揚げされるので魚の一次処理をする目的で加工施設も作ったんだけど、同時にサメを原料にした冷凍すり身を作る設備も導入したんだ。

 サメから作ったすり身??

 気仙沼は日本有数のマグロ漁船の基地なんだけど、まぐろを獲る時にサメも一緒に獲れるんだ。だから気仙沼は高級な『フカヒレ』の原料になる乾燥したサメのヒレの生産量が日本一になったのだけど、ヒレを取ったサメは様々なものに利用されていて、骨と肝臓はサプリメントに使うコンドロイチンや肝油 (スクワレン)、皮はバッグや財布、そして身は切身にして焼き物やフライに利用しているのだけど、おでん種に使われる『はんぺん』、あの独特のふわふわな食感にはヨシキリサメを原料にしたすり身が無いと作れないんだ。気仙沼工場で作っていたサメのすり身は、当時テレビCMなどで有名な練製品メーカーに、はんぺんの原料として納品していたんだよ。

 あ〜! 大相撲で力士の名前を呼ぶ人が来ている服 (土俵着) の背中に書いてある会社だ!

 ここは1日最大60トンの凍結能力があって、従業員も100名を超える大きな加工場を持っていたんだ。

翌年の1969 (昭和44) 年、釧路にも産地型の工場を作ることになるのだけど、釧路は北洋海域でトロール漁をする北転船の一大基地で、冬場は白身のすり身の原料として使われているスケソウダラが北転船の主な漁獲物だったことから、釧路工場にも冷凍すり身の製造設備を入れたんだ。

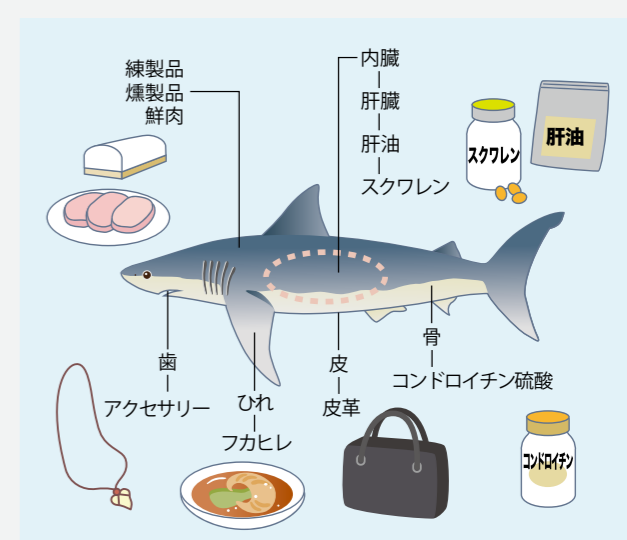
それと冷凍すり身の原料として使っていた助宗たら卵を塩漬けたのが、博多名物「辛子明太子」の原料とし

て使われる“たら子”で、当時ヨコレイの“たら子”は品質がとても良いと評判で、有名な辛子明太子メーカーへもたくさん販売していたんだよ。

その後、船の近代化に伴い、洋上で高品質のすり身が作られるようになり、洋上すり身 (船凍品) が1級品、釧路などで製造していた陸上すり身は2級品となり、鮮度の良い洋上すり身が魚肉練り製品の原料の主流となっていったんだ。



釧路工場のすり身製造ライン



サメからできる製品