

STAGE 1-7

養老工場

新設 1986 (昭和61) 年閉鎖

竣工 DATA

竣工年月	1970 (昭和45) 年5月	
設計者	中須製作所	
施工者	不明	
施設概要	敷地面積	1300.76㎡
	延べ床面積	452.14㎡
	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	15t
	F級	29.81㎡×H3.6m 1室
	C級	29.81㎡×H3.6m 1室(0~-5℃)
	C&F	×
	ドライ	×
	凍結	19.87㎡×H3.6m 1室(-30℃)
冷却設備	施工者	中須製作所
	冷凍機メーカー	不明
	主要冷凍機	不明
	冷媒	アンモニア
冷却方式	不明	
その他設備	精肉加工場併設	



養老工場 (昭和45年から昭和61年)



立型冷凍機 (中須製作所製)
中須製作所製の立型冷凍機は、横浜工場と養老工場の2カ所で使用されていた。

運送会社社員のつぶやき

私の勤務する運送会社で、中川工場から養老工場まで原料となるマトンカーカスの配送を受託していました。


私も毎日4トンの車 (大型車は入れなかった) で210本から240本運んでいましたが、当時養老工場には肉の解凍用水槽が3つあり、原料を水槽に入れる作業は我々運転手の仕事となっていました。1本20kg以上ある原料を、体力のない私は抱きかかえように積み下ろしをしていましたが、本当に大変な作業で、早朝誰もいない時間から工場のシャッターを自分で開け、3つの水槽に本数を数えながら順に入れていかなければならないのですが、思いきり水槽に投げ入れてはストレスを発散していました。一日作業を終えて帰ると、服や軍手に強烈な臭いが付いていて、それ以来ラム肉を食べることができなくなりました。




大忙しだったようだ。ハム・ソーセージメーカーから依頼されていた畜肉の下処理加工の仕事も順調に伸びていて、旧小牧工場は常にパンク状態で、これ以上は注文を捌き切れなくなったことから、大阪で万国博覧会が開催された1970 (昭和45) 年、畜産関連業者がたくさん集まっていた養老地区に畜肉加工専門の養老工場を作ったんだ。


畜肉加工専門の工場を建てたぞ


肉のスライスやハム用原料の加工で大忙し!

 どうして養老に畜肉加工専門の工場を作ったのですか？

 社史にもある通り、当社の設立当時は米軍向けの食材の保管と販売がメイン業務となっていたのだけど、1953 (昭和28) 年に朝鮮戦争が終結し、日本に駐留していた米軍が撤退するに従い当社の売上も減少し始めたのを補うべく始めたのがハム・ソーセージ用原料にカジキマグロを販売することなんだ。販路を次々と拡大するなかで、全国のハム・ソーセージメーカーとのつながりも強く

なっていったんだけど、特に取引の多かった鎌倉ハム (株) の本社が名古屋だったことから、1965 (昭和40) 年に新港埠頭工場に続いて名古屋に冷蔵倉庫を作ったんだ。

 たしかに、旧名古屋工場では、カジキマグロやビンチョウマグロを保管していたそうですね。

 昭和43年には冷蔵倉庫だけでなく、加工場を併設した旧小牧工場を作ったんだけど、加工場では精肉加工の他に海老のトレーパックなども始めていて、大手量販店や生協でも販売されるなど、