

# 株式会社島根県食肉公社 島根県大田市

**[贈呈理由] 設備更新にあたり、省エネ・省CO<sub>2</sub>を実現する業務用エコキュートを導入**



島根県食肉公社

島根県中央部の大田市に位置する株式会社島根県食肉公社は、1981年に操業を開始しており、新鮮・安全・美味しい食品を提供するため、徹底した衛生管理のもと、島根県内の生産者が生産した豚および牛のと畜解体、カット加工および冷蔵保管を行い市場に提供している。

### 安全、快適な作業環境、省エネ・省CO<sub>2</sub>を実現

操業開始から31年が経過した2012年に、新たな事業展開を図るため、島根県や農業協同組合(JA)など関係機関との連携のもと、検討委員会を発足させ、衛生基準に幅広く対応できる先端的な施設への建て替えを視野に入れ検討を開始した。コスト削減の観点から建て替え自体は見送ることとしたが、維持管理費の削減およびより一層高品質な肉の流通を目的に、冷蔵・冷凍設備や排水設備を更新し機能の強化を図ることとした。

14年度途中に設備改修が決定し、年度内竣工の必要性が生じたが、以前からエネルギー診断や経済性の比較検討を行ってきており、既存ボイラ設備(A重

油)の更新時には、業務用エコキュートを導入し、安全で快適な作業環境と省エネとコスト削減を目指す構想があったため、設備改修時には過剰な設備投資をすることなく、年度内に短期間で最適な設備を構築することが可能となった。

設備導入当初は、給湯量設定調整などで試行錯誤はあったが、給湯使用量の見直しや作業員の省エネ意識の向上に向けた取り組みにより、省エネ・運用面で社員の意識改革も図れ、大きなメリットにつながっている。

### 業務用エコキュートの採用で、ランニングコストが大幅に低減

導入した業務用エコキュートはエネルギー効率が高く、夜間の割安な電力を利用することにより、ランニングコストが大幅に低減し、想定より短期間でコスト回収が可能な状況となっている。

今後も株式会社島根県食肉公社は、安全で安心な食肉の品質向上とお客さまに満足していただける食肉の提供を目指していく方針である。



業務用エコキュート



貯湯槽

### 株式会社島根県食肉公社

所在地: 島根県大田市朝山町仙山1677-2  
 建築設計: (株)JA設計  
 建築施工: (株)熊谷組  
 蓄熱設備設計: 全農西日本施設農住事業所  
 蓄熱設備施工: 山陽空調工業(株)  
 延床面積: 7,755㎡  
 竣工: 2015年3月(更新)

■蓄熱設備概要  
 業務用エコキュート 30kW×8台[昭和鉄工]  
 貯湯槽: 30㎡