

フジミツ

フジミツは1887年(明20)にかまぼこ製造として創業。現在は総合食品メーカーとしてさまざまな加工食品を手がけている。地域ブランドとしても知ら

モノづくり現場の競争力を高める上で、省エネルギーの推進は大きな力になる。使用するエネルギーを抑制できれば製造コストが低減し、地球温暖化をもたらし、酸化炭素(CO<sub>2</sub>)の削減にも結びつく。最新の省エネ設備を導入して成果を上げる企業や工場の取り組みを紹介する。(10回連載)



□□

れる「仙崎蒲鉾」は、魚のうまみを生かすため板の下からじか火でじっくり焼き上げる「焼き抜き」と呼ばれる伝統技法が特徴。弾力ある食感と風味は、古くか

業務用エコキュート3台導入

ら受け継がれてきた味として全国にファンが多い。味の決め手となる焼き抜きは、製造工程で電気や重油を多く使う。そのため主力工場の三隅事業所(山口県長門市)ではエネルギーコスト削減に腐心してきた。

同事業所の稼働は1980年。限定的に省エネ対策を進めていたが、設備の老朽化対策と製造コスト削減のため抜本的な改善が必要となった。そこで11年10月にオリックスと省エネルギー

廃油利用で重油使用大幅減

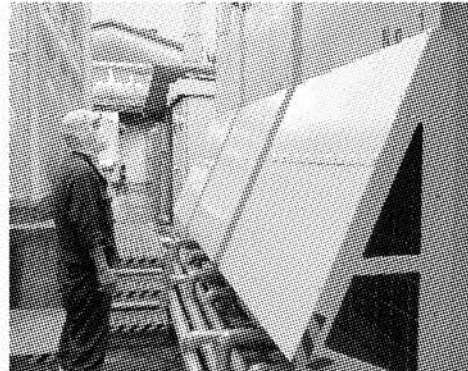
1支援サービス(ESCO)契約を締結。ESCO事業には「エネルギー使用合理化事業者支援事業補助金」として事業費の3分の

1を補助される。フジミツは同補助金を含む7800万円を投じ、同事業所の設備を刷新した。主な設備投資としては物

最大の懸案は製造工程で利用する温水の製造だった。更新前はボイラで95度Cまで加温していたが、重油など燃料コストの負担が

機の「業務用エコキュート」3台を導入。廃油も利用することで重油使用を大幅に減らし、年間の電気使用量も13万5648kWh(時二)

(北九州支局長・大神浩



導入した三菱電機の業務用エコキュート3台

流倉庫の空調、ボイラ、蒸気系統の保温断熱、ボイラ給水・洗浄用温水製造の4点。倉庫は常時7~8度Cに保つ必要があるため工業用エアコンを導入。これにより年間消費電力12万7000kWh(時)を削減した。

また、加熱用給湯の予熱と洗浄用給湯向けに三菱電

重かった。このため中国電力と深夜電力契約を結び、一連の大型投資により年間のエネルギーコストは300万円程度を削減した。10年間はオリックスへのサービスクラスへするため収益面での効果は少ないが、終了後は経営面で大きく貢献する。藤田芳史取締役は「投資から5年間でエネルギーコストを5%下げる計画だったが、初年度で目標の5%を達成できた」と喜ぶ。今後も新冷媒や発光ダイオード(LED)照明など省エネ技術を積極的に導入する計画だ。

【事業所概要】▽所在地 山口県長門市東深川2537の1、0837・22・3355▽主要生産品 目川水産練り製品製造▽年間エネルギー使用料(12年度) 2958kWh(原油換算)▽年間CO<sub>2</sub>排出量(同) 6102t