

フジ物産（静岡市清水区、山崎伊佐子社長）の高知支店は、自社の鰻養殖場を所有し、シラスから成鰻まで養殖した活鰻（生きたうなぎ）をかば焼き加工した商品を提供している。自社の養殖場を含めた高知県産の活鰻入荷量は県内全体の約6割を占める。

モノづくり現場

生産革新・脱炭素社会への挑戦

⑨

フジ物産 高知支店

かば焼きの製造時の焼きラインで大量のガス燃料を使用する中、脱炭素の推進が課題となっている。同支店は高知県の「こうちSDGs推進企業」に登録し、SDGs達成に向けた重点的な取り組みに着手。2030年までにうなぎの製造工程における二酸化炭素排出量を22年比20%削減

うなぎ焼きライン 電気式に



「目標を掲げている」工課マネージャー（山中啓史高知支店加）

目標達成に向け、ガ

海外向け量産、脱炭素

新棟に専用ラインを設

側にいる必要がなく、

開を見込んでおり「同

の目標を掲げている」工課マネージャー（山中啓史高知支店加）
目標達成に向け、ガ
ス燃料の焼
き工程の一
部を電気式
に移管する
ため23年に
ウシオ製作
所（高知県
南国市）製
の電気式の
半自動量産
うなぎ焼成
機を導入。
電気式うな
ぎ焼成機の
試運転のイ
メージ

置、たれなどハラル
認証対応のかば焼きの
加工商品を製造し海外
販売向けに展開する。
この焼成機は上下に
炭素管を搭載し、手返
しが不要でマイクロ波
熱源で備長炭のような
加熱ができるのが特徴
だ。短時間で処理で
き、うなぎのセラチン
層と小骨の溶解ができ
るためガス燃料に比べ
て3分の1程度で済
む。
安定的に温度管理が
できるため人がずっと

既存のガス燃料に比べ
立ち上げは数秒で温度
上昇し早い作業性
向上にもつながる。電
気は同社の自家発電設
備などの供給で賄う。
同焼成機は4月をめ
どに本格稼働を始め
る。ハラル認証対応
など海外向け以外にも
付加価値の高い商品展
貴之）（おわり）

【事業所概要】▽所在地 高知県香南
市吉川町古川770の1、0887・5
5・1060▽主要生産品目 1 うなぎの
かば焼きなど加工品▽年間CO₂排出量
非公表