

厚地脳神経外科病院

厚地脳神経外科病院（鹿児島市、永山哲也院長）など医療法人慈風会が運営するグループの病院や福祉施設では、利用者が口にする食事の質を高める工夫を続けてきた。酵素で食べ物を柔らかくする「凍結含浸食」の提供を契機に、電化厨房（ちゅうぼう）のセントラルキッチンを市内に設置。食品を急速冷却し、喫食時間に合わせて再加熱して提供する調理システムを導入したことで、職員の働き方改革も実現した。

同病院で凍結含浸食の提供を始めたのは2015年。それまで食品を細かく刻んだ「刻み食」を提供していたが、誤嚥

モノづくり現場

生産革新・脱炭素社会への挑戦

10

セントラルキッチン電化



鹿児島市内のセントラルキッチン内にはスチームコンベクションオーブンなどが所狭しと並ぶ

凍結含浸で食材ロス削減

（こえん）の危険性を減らすために新たな調理方法を導入した。食材の形を保ちながら、飲み込みやすく提供できるのが凍結含浸食の特徴。職員自

らが県外のセミナーに参加するなど準備を重ねて開始に至った。

同病院管理部の味園栄作総務・法務主任は「新たな土地を購入することなく初期投資を抑えられた」と胸を張る。関連会社

電化厨房を取り入れて夜間調理が可能になり、日中の調理時間が短縮した効果もある。残業時間の低減や育休の取得率増加という成果につながった。同病院を含めたグループでは、さらなる効率化に向けて改善を進め

提供する料理を一貫生産するセントラルキッチンを設置だ。調理現場から人材不足の声も上がっており、業務効率の改善を進める中で導入を決めた。

グループが鹿児島市内に所有するビルの一フロアに水蒸気と熱風で加熱するスチームコンベクションオーブンや急速冷凍機などを設置。電化厨房として18年に稼働した。

食事を冷凍保存できる。ようになり食材ロス削減につながった。さらに提

【事業所概要】▽所在地Ⅱ鹿児島市東千石町4の13、099・2226・1231▽主要生産品Ⅱ病院や福祉施設の食事▽CO2排出量Ⅱ未算出

（九州中央・片山亮輔）（水・金曜日に掲載）

味の素冷凍食品

味の素冷凍食品（東京都中央区）は、工場内で発生する排熱を回収して温水に再利用するヒートポンプシステムを関東工場（群馬県大泉町）に導入した。従来はボイラの蒸気で賄っていた温水製造を置き換え、省エネルギー化を進めている。

同システムは、ボイラ室内で高温となった空気を熱源として回収し、洗浄に使用する給水の予熱に活用する仕組み。温水タンクの温度が設定値に満たない場合は既存のボイラ蒸気で補完し、安定供給を維持する。三浦工業（ユニモ）A W」を2025年12月に

モノづくり現場

生産革新・脱炭素社会への挑戦

関東工場にヒートポンプ



導入したヒートポンプ

ボイラ室の排熱で省エネ

導入した。導入により、都市ガス炭素（CO₂）排出量も消費を年間約1万965年間約41・5ト低減できた。

削減目標自体は前倒しで達成できる見通しだが、一方、製品トレンドの変化が新たな課題となっている。電子レンジで調理可能な「焼きギョーザ」の需要が増える中、織し、各拠点の取り組みを共有している。水熱源「蒸し」に「焼き」を加える工程はエネルギー消費増につながる。同社は、焼成工程の省エネ化や脱炭素化を今後の検討課題と見ている。

9立方メートル削減し、二酸化炭素（CO₂）排出量も消費を年間約1万965年間約41・5ト低減できた。

同社はグループ全体で2030年度までに温室効果ガス（GHG）排出量を18年度比で50%削減する目標を掲げており、今回の取り組みもその一環。生産管理部の余谷孝広氏は「以前から熱回収については社内議論を重ねてきたが、工場のレイアウトなどを踏まえ、温水タンクに近いボイラ室での導入が最適と判断した」と話す。

同社では国内6工場の

【事業所概要】▽所在地：群馬県大泉町吉田1222、0276・62・5181▽主要生産品目：ギョーザ、シューマイ、冷凍スイーツ類▽年間CO₂削減目標：30年度までに18年度比50%削減

（阿部俊介）
（おわり）