

モのり現場

—省エネ技術最前線—

5

鳥取県食肉センターは、全国農業協同組合連合会（JA）と農畜産業振興機構が出資して1982年に発足した食肉処理・加工流

通施設。鳥取県内の東部、中部、西部の3カ所に分散していた食肉センターを統合して設けられ、県内では唯一の家畜のと畜解体施設だ。5884平方メートルの食肉処理工場を保有し、1日あたりの処理頭数は豚と牛それぞれ約300頭、約30頭になる。

解体処理の工程は比較的長い。同じ敷地内にある県の食肉衛生検査所の立ち会いのもと搬入された生体は、と畜・放血された後、内臓摘出、トリミング、洗浄、計量といった工程を経て冷蔵保存される。一連の工程は豚の場合で15〜20分とスピードが命だ。

業務用エコキュートの導

鳥取県食肉センター

業務用エコキュート



3基のエコキュート本体

▲.....
家への影響も大きい。生産農家の設備類は価格高騰の打撃を直接受ける上、配合飼料などの価格も上昇。半面、枝肉価格が下落傾向で、処理手数料に転嫁することになった。

事業所概要

▽所在地 鳥取県大山町小竹1291の1
▽主要生産品目 家畜の解体、食肉の加工
▽年間エネルギー使用量 未算出
▽年間CO₂排出量 2278ト

判断があった。07年末ごろから検討を開始し、県外の食肉センターなどを視察。すると早い段階で業務用エコキュートを導入した事業所があり、かなりのコストダウンをしていることが分かった。そこで09年3月に総事業費約6000万円を投じて導入。

食肉処理工場では殺菌洗浄などで大量の温水を使用する。また解体に使うナイフは1頭処理するたびに83度C以上で殺菌洗浄することが決められている。もちろん設備や床や内臓のボイラなどにも温水は必要。従来はすべて蒸気ボイラでまかなっており、原油高騰は

効率維持しエネ経費4割減

入に踏み切ったのは、07年

状況だった。「生産農家にこれ以上負担を強いるわけにはいかない」（渡邊勝管理部長兼課副調査役）との

をボイラで補うハイブリッド給湯システム。3基を設

ろん設備や床や内臓のボイラなどにも温水は必要。従来はすべて蒸気ボイラでま

かなっており、原油高騰は
（広島総局長・嶋崎直）

環境・建設・エネルギー