

ホーム食品は豆腐や油揚げなどを製造して量販店や外食チェーン、コンビニエンスストアなどに販売する。品質が高く、風味のいい豆腐を生産する上で欠かせないのが大量の冷水だ。冷却と冷蔵の工程でのエネルギー使用量が全体の半分近くを占めるとされ、ここでの省エネルギー対策に重点的に取り組んできた。

省エネ対策のポイントの一つが冷却工程に夜間電力を活用する氷蓄熱システムを導入だ。豆腐を担当する第2工場では1996年の設置当初から採用。これまでに設備の増強に合わせて最

ホーム食品



□6□

新機器に更新してきた。今年3月には新ラインの増設に伴いパナソニックの冷凍

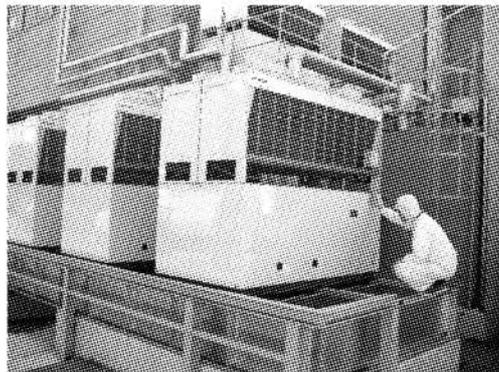
豆腐冷却に氷蓄熱システム

機と日本ビー・イー・シー（東京都世田谷区）の蓄熱槽を設置。システムは全部で3系列となった。

氷蓄熱システムは夜間に蓄熱槽で水を製造し、その水を昼間に水の冷却として使うことで省エネにつなげる。ホーム食品の山野公治生産部長は「省エネ効果とCO₂削減に加え、冷凍機の故障も激減した」と指摘する。

さらに冷却能力の向上により、冷却水の温度が従来より5度C前後から0度C近

くまで下がった。豆腐の生産では加熱殺菌した後、



第2工場に設置した氷蓄熱システム

に対する苦情の減少や賞味期限の拡大にもつながる」と（山野部長）という。

12年には各冷凍機の冷却電磁弁にタイマーを取り付け、昼間の蓄熱設備の追い掛け運転を最小限にとどめ、昼間の電力量を夜間にから圧力を下げるように工0万円を投じ、このうち蓄熱槽には約3000万円をかけた。山野部長は「価格競争が激化する中、初期投資をかけるのは難しい」とする一方、「中長期的には省エネでメリットがある。今回の投資は5〜7年で回収できるだろう」とみる。今後品質向上と省エネを追求し、絹ごし豆腐などの定番商品に加え、ワサビなどの風味系豆腐やおぼろ豆腐といった付加価値の高い製品開発につなげていく。（横浜・日原将希）

夜間電力活用で省エネ

より早く温度を下げるほどシフトした。また、蒸気が品質が向上するため「製品イラム蒸気の質を維持しながら高める。新システムには約700

【事業所概要】▽所在地 神奈川県綾瀬市小園1090、0467・77・6621▽主要生産品目 豆腐など▽年間エネルギー使用量（12年度） 4213千kWh（原油換算）▽年間CO₂排出量（同） 8030トン