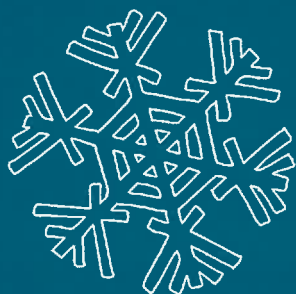




2020年 初冬号



## CONTENTS

- 1~3 企業訪問【田中倉庫運輸㈱、(同)うねい本舗、スーパーマーケットフレスタ、小幸農園、㈱らっきょう市場】  
～長野県下伊那農高 氷温食品認証を取得!～
- 4 最新氷温食品認定情報【ハタハタ 生姜煮、氷温<sup>®</sup>かき、氷温<sup>®</sup>熟成らっきょう】
- 5 氷温<sup>®</sup>食品のパッケージを紹介!
- 6~7 氷温協会SNS(Facebook・Instagram・Twitter)で投稿した中からピックアップしてご紹介!
- 8~9 協会だより【鳥取県立倉吉西高等学校8名様来社、米子の舶来亭“テイクアウトメニュー”も人気!、セブンイレブンにて氷温<sup>®</sup>熟成肉がたらこおむすび発売!、冬に食べられるシャインマスカットが好評!、第36回 氷温研究全国大会が開催されました】
- 10 氷温基礎講座「104.食の未来ってどうなるの?～3Dフードプリンタ・培養肉・昆虫食～その1」
- 11 新入会員コラム【(有)コバヤシ・コーポレーション、㈱丸三伊藤商店】
- 12~13 氷温関連記事

◆ 「志高く」すべてをCO<sub>2</sub>冷媒に ～広島市 田中倉庫運輸(株)～



冷蔵・冷凍倉庫での脱フロン化が全国的にもなかなか進まない中、田中倉庫運輸(株)では、来年春までにすべての倉庫がCO<sub>2</sub>冷媒に切り替わる。既に3分の2は改修済みだったが、残りの3分の1も2021年3月に完成予定だ。C級(冷蔵)とF級(冷凍)合わせてキャパはおよそ5500トンとなる。中四国地方ではどこよりも早い対応となっている。

田中一範社長によると、イニシャルコストは確かにかかるが、補助金申請も可能な設備。電力使用量20%以上削減された。空冷システムの為、クーリングタワーも不要。水道料金



もかからない。また、CO<sub>2</sub>冷媒のシステムでは制御温度域が非常に広く、1ユニットで、冷凍も冷蔵も前室もカバーできるという効果もある。さらに、ほぼメンテナンスフリーという利点もある。

社訓に「志高く」を掲げているだけに、「やるからには徹底的にやります」と田中社長は言う。大型の自家発電機も備えるなど、理想的な設備を次々と整えている。「氷温域もカバーできるようになりたい」ともしており、田中倉庫運輸(株)の先進的な取り組みは今後ますます注目を集めそうだ。



瀬戸内海をのぞむ屋上に設置された最新型の室外機をはじめ、充実の設備システムが整えられている。

◆ 自分たちの農業は自分たちで守る ～広島県沼隈町 (同)うねい本舗～

新入会員の合同会社うねい本舗に、氷温庫(棚土居技研製)が設置され、今シーズンからブドウの氷温貯蔵が開始された。ブドウ園は采井等さんと、和恵さんのご夫妻で営んでおり、シャインマスカットをはじめ、我が道、マイハートなどの新品種の栽培にも意欲的に取り組んでいる。

夫妻は以前は別の事業を行っていたこともあり、自分たちの農業は、出荷や販売も旧来の形ではなく、消費者目線を大切にした直販を中心にするなど、「楽しい農業、もうかる農業」を追求していきたいという。

氷温庫に関しても、自分たちで栽培したブドウを“自分たちの商品”として魅力的な先進性を備えたいという思いから設置に踏み切った。氷温技術を体得しながら、「つながりのある色々な人の考えを大事にして」、自分たちなりの農業づくりに邁進している。

