

第 42 回冷凍技士研修会

「大都市圏における食肉の物流機能見学会」

主 催：(公社)日本冷凍空調学会 冷凍技士運営委員会

日 時：平成29年7月5日(水) 14:00~16:00

場 所：(公財)日本食肉流通センター (神奈川県川崎市川崎区東扇島 24 番地)

食品製造および、保存のための冷凍機や空調に携わる冷凍技士の皆様は、食品関連のサプライチェーンや物流拠点にも深い関心をお持ちと思います。産地から消費地へ、食品を必要な量を必要な場所へ効率的に届けるうえでは、経済効果だけではなく衛生管理の向上が求められます。国民生活に必要な不可欠な食肉の安定的な供給と流通の促進・効率化を図るために設立された(公財)日本食肉流通センターを、この度見学させていただけることになりました。

取引の効率化のための冷蔵庫の効率的な利用や、輸送時の衛生管理の向上などにより食肉流通の改善・合理化を進めている同センターを見学することで、食品産業における先端技術を研究開発されている技士の方々の参考になるよう標記研修会を企画しましたので、奮ってご参加ください。

募集人数： 20名(冷凍空調技士、食品冷凍技士の有資格者)定員になり次第締め切ります。

参加費： 無料(代理出席可。但し、技士優先)

集合時間： 13:45(時間厳守)

CPDポイント 3.0

集合場所： (公財)日本食肉流通センター

申込方法： 下記申込書に必要事項ご記入の上、学会へFAXまたはメール添付にてお申し込み下さい。

参加券・集合場所の地図をお送りします。

申込先： 〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町 13-7 日本橋大富ビル 5F

公益社団法人日本冷凍空調学会 冷凍技士研修会係

TEL 03-5623-3223 FAX 03-5623-3229

E-mail: member@jsrae.or.jp ※の箇所を@に変えて送信してください

NO. _____ 「大都市圏における食肉の物流機能見学会」 技士研修会 申込書

氏名	技士登録 NO.() ★継続教育(CPD)登録者は番号をご記入願います NO.()	
会社名		
住所		
TEL	()	E-mail

第42回冷凍技士研修会

大都市圏における食肉の物流機能見学会

曾根田 暁雄 Akio SONEDA

1. はじめに

国民生活に欠かすことのできない食肉の安定的な供給、流通の促進と効率化を図るために設立された(公財)日本食肉流通センターを見学させていただいた。「部分肉」流通拠点の実態と、環境に優しい自然冷媒を使用した機器を積極的に導入している実機が見学でき、食品冷凍技士、冷凍空調技士ともに興味深い研修となった。

2. 研修会概要

日時：2017年7月5日(水) 14:00～16:00

場所：(公財)日本食肉流通センター

神奈川県川崎市川崎区東扇島 24 番地

研修項目：①食肉センター概要

②センター内見学

③自然冷媒冷凍設備見学

参加者：14名(技士11名、事務局3名)

3. (公財)日本食肉流通センター概要および事業内容

本センターは、食肉の部分肉形態での流通を推進し、日本の食肉流通の合理化を進めるために設立された公益財団法人である。部分肉流通のための関連施設を整備し、食肉卸売業者に貸し付け、部分肉流通の促進・効率化を図るとともに、部分肉の取引情報(流通価格等)を集積し、広く一般に公表している。

本センターには、川崎センターと大阪センターがあり、



図1 C棟

川崎センターは、6棟の貸付棟(事務所+冷蔵庫+荷捌室を1小間として)：A棟・B棟(貸付小間各20)、C棟・D棟(貸付小間各16)、E棟(五階建一部三階建)、F棟(四階建一部三階建)と共同利用棟を有している。貸付棟は入居即営業可能な基本的な設備を整えて貸し付けている。

「部分肉」

部分肉とは、牛肉や豚肉を二分割した枝肉を、さらに部別に分割し、不要な部分を取り除いたもので、真空包装し、定型の段ボール箱に入れて流通させるものをいう。

4. 自然冷媒冷凍設備

冷凍ユニット(熱源機)は一体水冷式ユニットであり、一次冷媒はNH₃で二次冷媒CO₂を各ユニットクーラーへポンプ搬送する設備を採用している。

C&F級、F級冷蔵庫は冷凍機ユニット6台にユニットクーラー60台、荷捌室は冷凍機ユニット2台にユニットクーラー16台、凍結室は冷凍機ユニット3台にユニットクーラー12台を設置している。

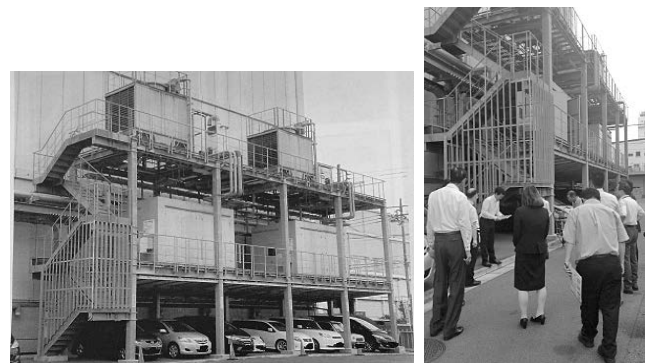


図2 一体水冷式NH₃/CO₂ユニット外観



図3 NH₃除外設備

図4 制御室

デフロストは荷捌室ではオフサイクル方式、他の設備は散水方式を採用している。

5. おわりに

今回の研修では、見学途中各場所において活発な質疑が行われた。

今回の研修を快く受け入れていただき、また冷凍設備見学ほかそれぞれの場面では専門の担当者を派遣いただき、質問に対して快い対応がいただけ有意義な研修会とさせていただきました。(公財)日本食肉流通センターの皆様には厚く御礼申し上げます。



曾根田 暁雄 Akio SONEDA

芝浦工業大学卒業

菱冷サービス(株)
Ryourei Service Corporation
担当部長

原稿受理 2017年8月22日

平成29年度 日本冷凍空調学会賞 “研究奨励賞” 募集

日本冷凍空調学会では、冷凍工学、空気調和工学、食品冷凍工学と関連する科学・技術・産業の科学技術振興、および若い研究者・技術者を啓発することを目的とした研究奨励賞を創設しています。つきましては、下記の応募要綱をご覧の上、奮ってご応募ください。

応募要綱

1. 業績の範囲は次のとおりとする。

冷凍・空気調和・ヒートポンプ・食品および応用分野における学術的または技術的要素

2. 応募の条件

応募者は35歳未満（平成29年3月31日現在）の会員で1業績1名とする。

受賞した場合、その概要を「冷凍」に発表しなければならない。

3. 応募の手続き

会告された期間内に応募書類下記4点を提出する。

① 応募用紙 (<http://www.jsrae.or.jp/prize/syourei.html>) からダウンロードして下さい。

② 業績の概要説明

③ 業績自体を示す資料

④ 応募者の当会におけるこれまでの活動状況

自薦・他薦は問わないが、推薦者がいる場合は推薦書を提出してもよい。

なお、選考委員会は審査の過程において必要な資料の提出を求めることがある。

応募書類は授賞・非授賞にかかわらず返却しませんのでご了承ください。

4. 応募用紙提出締切日：平成30年1月31日（水）必着

5. 応募書類の提出先

公益社団法人 日本冷凍空調学会 研究奨励賞担当（古川博雅）

E-mail：ronbun@jsrae.or.jp

6. 選考・表彰の時期

授賞者の選考は選考委員会により行われ、表彰は平成30年5月の会員の集いにおいて行う。