

殺菌工程の改善によるきのこの生産アップ

事業概要

株式会社北海道名販（北湯沢生産工場）

北海道伊達市／きのこ生産

<http://www.kinoko-oukoku.com/> (きのこ王国)

平成23年度事業

- 補助対象経費 1,630万円
- 補助金額 540万円



北海道名販は、自社製造工場生産したきのこの加工品等の販売を行っている会社です。きのこの生産工程の中に殺菌工程があり、高圧殺菌釜をより耐熱性が高い釜に更新し、ボイラを高効率タイプに更新することにより燃料消費量を約1/4に抑え、省エネルギーへつなげました。

事業者メッセージ

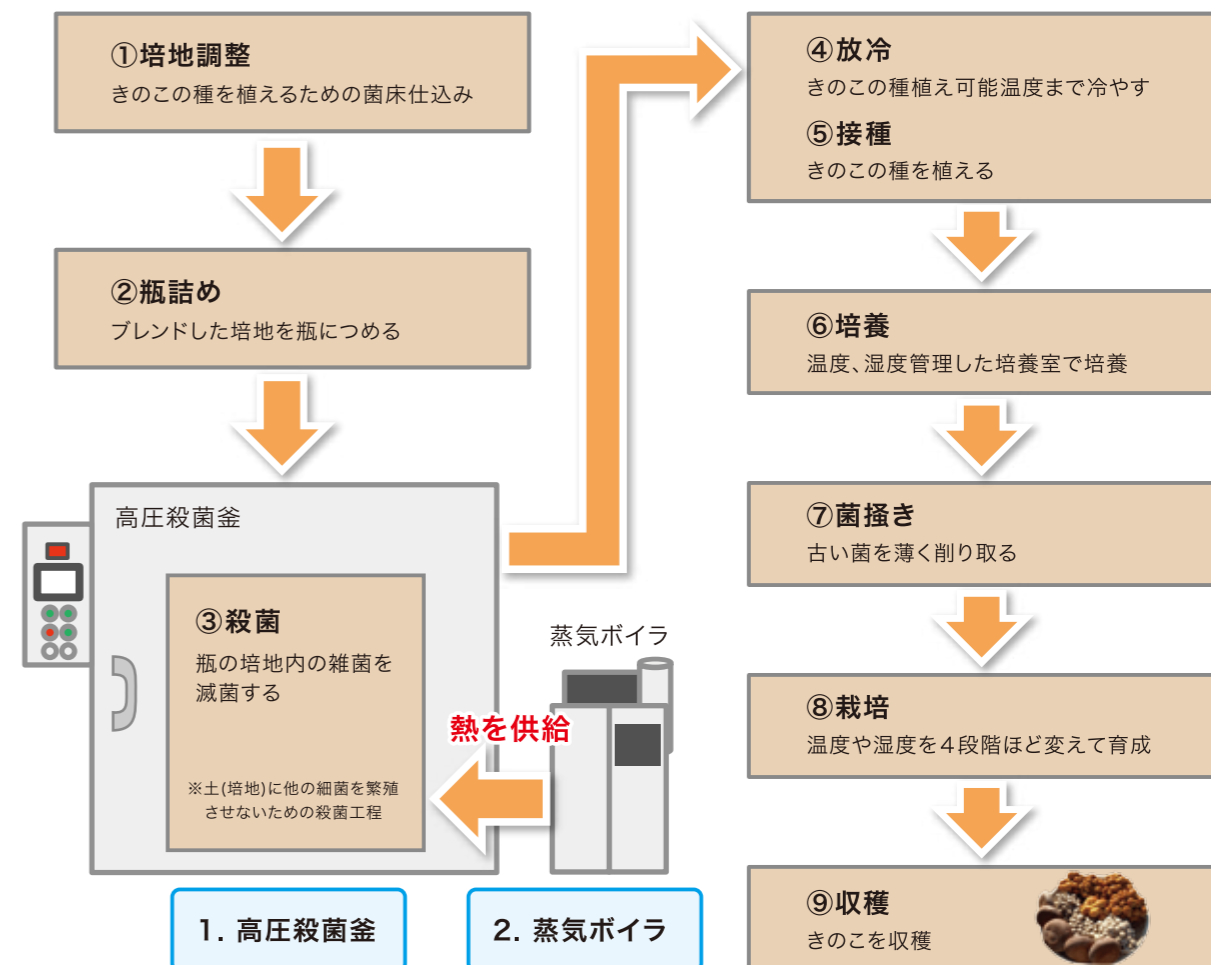
工場長 室井 和明

きのこの生産施設は、ボイラで使用する燃料が事業場の使用エネルギーの大部分を占めます。生産で特に重要な工程として殺菌があります。これは3日間かけて行う工程であり、1日目は培養ビンの殺菌、2日目は接種えが可能な温度までビン放冷、3日目は接種（接種え）となります。1日目の殺菌において従来2基の釜を使用していましたが、本事業で1基の高効率かつ高温度殺菌が可能な大きな釜へ更新しました。これによって6~7時間を要していた加熱時間が約半分となり、殺菌工程を1基に作業集約したことで生産工数を削減できました。ボイラも95%の高効率に更新した結果、燃料消費量の抑制につながっています。また、殺菌不良の発生が減少。不良の場合はきのこが育ちませんが、この点でも生産力が向上しています。

今後も生産力と省エネの両立を常に意識した改善策に取り組んでいきたいと考えています。



設備概要図



導入設備

- 1. 高圧殺菌釜 1台
- 2. 蒸気ボイラ 1台



1. 高圧殺菌釜 (外観)
制限圧力 0.13MPa
自動運転装置組込



1. 高圧殺菌釜 (内部写真)
収容本数 5,000本
サイズ 1900H×1800W×4560L



2. 蒸気ボイラ
相当蒸発量 500kg/h、
燃焼効率 95%
薬注装置、給水タンク、軟水装置 含

事業効果

エネルギー使用量

194 (kl/年)

省エネルギー量 72.7 (kl/年)

省エネルギー率 37.4 %

費用対効果 3,131 [kl/億円]