

3 R 瓦版 (5月号)



© 2017 フジコ イトウ All Rights Reserved.

捨てるものこそ宝なり

～排水浄化から始まった環境活動～

はじめに: ㈱京都庵と言う名前、初めて耳にされる方が殆どかと思いますが、主製品の“味付けいなり揚げ”の他“お惣菜”等を全国にお届けしている食品製造会社です。因みに“いなり揚げ”は毎日100万個分のいなり寿司となり、全国のコンビニやスーパー、回転寿司屋さん等を通じて皆さまにご愛顧いただいております、心より感謝申し上げます。

京都庵は京都府福知山市の自然豊かな山間にあり、美味しい地下水の恵みを頂く中で、工場排水を公共水域に放流していることから、自然との共生を大切に次の様な企業理念を掲げています

美しい山々、清らかな水、澄んだ空気・・・

豊かな自然に囲まれた工場で、私たちは、食品の美味しさを通じて、日本人の心のふるさと京都を世界の人々に紹介し、人々の明日の健康づくりを応援します。(ISO9001 & エコアクション21 認証登録)

環境取組のコンセプト: 環境負荷(問題)は全て生産に直結する事から、生産工程の一環と捉えて管理、“もったいない”捨てるものこそ宝なりの精神をもって ①廃棄物を出さない努力 ②エネルギー、原材料、時間等の無駄を省く。その基本は ひと手間かけ・知恵だし工夫し・お金も節約!

排水処理: 創業と同時に工場排水の処理が始まりました。油揚げの製造では生地の豆腐作りに大量の水を使う為、一日250tの処理設備を備えて工場排水を浄化、アユを放流する河川に放出させてもらいます。その処理は微生物による活性汚泥法で、出来る有機汚泥は自社で堆肥化をし、近隣農家に有効利用していただいております。(肥料製造届出済)

食品リサイクル: 弊社は食品リサイクル法の適用対象事業者ですが、創業当初より食品廃棄物を100%リサイクル。“食品リサイクル優良事業者”の認証を頂いています。尚、毎月150tほど発生するおからの有効利用を目指し、産・学共同研究による“おから飼料”(飼料製造届出済)の開発や、食用“おからパウダ”の製法特許による商品化で、より付加価値の高い活用を実現してきました。(産学共同:ヒガシマル醤油、京都大学)

省エネ: これまでの研究改善ではバイオディーゼル、エマルジョン燃料、作業効率などに積極的に取り組み、効果を挙げてきましたが、最近のヒット策は温水ボイラーの導入。一日200kgほど発生する可燃廃棄物を温水ボイラーの燃料に利用、出来た温水は蒸気ボイラー給水に利用し約7%の重油燃料削減に成功しました。(削減量=1,020/1,100kL, 500万円節減)

おわりに: 活動の詳細説明には至りませんが、ご興味を持たれましたら、是非、活動を見に来て頂き、ご意見等もお聞かせください。**大歓迎!**



REPAIR
FACTORY

(有)本杉工機

京都府久世郡久御山町田井新荒見220番地

tel: 0774-66-6254

株式会社京都庵

環境保全推進室 田村武美