

## 平成 30 年度 第 2 回情報交換会(愛媛県) 実施報告書

- 1 日 時 : 平成 30 年 10 月 25 日 (木) 12 : 30 ~ 15 : 15
- 2 場 所 : 愛媛県今治市 ①朝倉第 3 高架橋上部工事 ②日本食研食文化博物館
- 3 参加者 : ①3 社 (3 名)、②5 社 (6 名)
- 4 内 容

平成 30 年度第 2 回支部情報交換会 (愛媛県) を実施した。

### ①10/25 (木) 12 : 30~ 朝倉第 3 高架橋上部工事見学

(国土交通省 四国地方整備局 松山河川国道事務所)

慢性的な渋滞が発生している国道 196 号今治道路 (今治 IC~今治湯ノ浦 IC) は、今治小松自動車道の一環として整備が進められている延長 10.3km の自動車専用道路である。山陽自動車道から今治 IC 間及び、今治湯ノ浦 IC から松山自動車道間が自動車専用道路で結ばれているため、平成 24 年に工事を着手した今治道路の早期整備が望まれている。

今治道路が開通となれば交通量の分散による渋滞の緩和、尾道から松山間の移動時間も 34 分短縮となり、利用者にとってもメリットが大きい。また CO<sub>2</sub>削減効果も期待でき、年間約 6,278 トンもの CO<sub>2</sub>削減につながる。高規格幹線道路網の一環として瀬戸内しまなみ海道及び四国縦貫自動車道と一体になり、産業・文化などの分野における地域間の交流を促し、地域の活性化を図ることも目的としている。

今回見学した「朝倉第 3 高架橋」は今治市朝倉下から朝倉北までの橋長 83m の「中空床版橋」と呼ばれる、中が空洞になった円筒状の鋼製管を床版内に設置する形式の建設工事である。床版の中を空洞にすることは、橋の軽量化が図れ、経済的にも優れているとのこと。現場事務所にて工事概要の説明を受けた後、作業現場を見学した。

工事概要は、

- 1.支保工組立
- 2.型枠組立
- 3.鉄筋 (下筋)・シース組立
- 4.円筒型枠据付・上筋組立
- 5.コンクリート打設
- 6.プレストレス導入 (緊張) … 導入圧力確認、PC 鋼材伸び量測定
- 7.グラウト注入 … グラウト練混ぜ

現在は 80%まで作業が進んでおり、夏場は暑さ対策として現場に屋根を設置して作業を行ったことで、工期を伸ばすことなく円滑に作業を進めることができたそうだ。最後にドローンによる記念撮影も行った。



## ②10/25（木）14：00～ 日本食研食文化博物館見学

（日本食研 愛媛本社）

日本食研愛媛本社内にある工場・博物館を見学した。会社敷地内にはウィーンのベルヴェデーレ宮殿をモチーフとした KO 宮殿工場や、ベルサイユ宮殿の庭園をモチーフとした庭園が広がっている。庭園内の各所で日本食研のキャラクターである「バンコ」が出迎えてくれ、来訪者を楽しませてくれる。本社エントランスには、勲章・賞状のほか、テレビ CM で使用した衣装も展示されていた。「バンコ・ショップ」と呼ばれる売店では、お馴染みの日本食研商品やオリジナルグッズを購入することができる。

まず、ハム・ソーセージの歴史から製造工程までを学ぶ食品ハム研究工場、世界のハム・ソーセージ博物館を訪れた。研究工場ではハム・ソーセージの研究開発が行われ、その品質は高い評価を得ている。見学コース内ではパネルを使った製造工程の説明や実際に使用する調味料・機械類などが紹介されており、非常に分かりやすかった。また初めて目にする世界各国のハムやソーセージ、香辛料が多々あり、とても興味深かった。製造ラインでは原料肉の加工から商品包装までの一連の製造工程を見学でき、ソーセージの腸詰め作業もガラス越しに見ることができた。ここで製造される製品のほとんどが業務用であることにも驚いた。見学後は工場内で作られた一般販売されていないチーズ入りソーセージと焼き豚を試食したが、どちらもとても美味しかった。

続いて粉体商品、液体商品の製造工程を学ぶ KO 宮殿工場を訪れた。1階ホールにはシャンデリアや中世ヨーロッパの甲冑が飾られ、部屋の造りにおいてもその豪華絢爛さには感嘆した。マリー・アントワネットの部屋をイメージして作られた部屋では1脚 80 万円の椅子に座らせてもらった。この部屋は実際に来客時の会議室としても使われるそうだ。

また1階には各部門の事務所が設けられ、工場のスムーズな稼働を支えている。次にエレベーターで4階へ移動し、から揚げ粉などの粉体商品を生産するエリアを訪れた。粉体を混ぜ合わせる巨大混合機は、深さが約3.5mもあり、4階から2階まで通じているため、従業員は落下防止の命綱をつけて作業を行っている。ここでは年間約900種類もの粉体ブレンド調味料が生産され、その後袋詰めされた商品がパレットごとにシステム管理されている自動倉庫へ搬送される仕組みになっている。工場で使用している三大香辛料「コショウ」、「クローブ」、「ナツメグ」の紹介と原木の模型を見ることもできた。「晩餐館」をはじめとする焼き肉のたれなど液体商品を生産するエリアでは、調合されたたれが容器に注がれ、ラベルを貼り、箱に入れて出荷されるまでの様子を見学できた。ほぼ機械による作業ではあるが、調合や検査は人の手で行われているため、徹底した品質管理がされていることが分かった。今回の見学で製造の裏側を知ることができ、貴重な体験ができた。

