

電化厨房の停電用に自家発電導入を計画

神奈川県医療事業協同組合 かながわセントラルキッチン



宮尾貴幸・営業部長



食材の冷蔵・冷凍用の冷凍機システム



空調用の氷蓄熱タンク

神奈川県医療事業協同組合が運営する横浜市鶴見区矢向の『かながわセントラルキッチン』では平成17年11月から地域の医療機関向けに給食共同事業を行っている。経営母体が異なる近隣の複数の病院、老人保健施設、介護施設などに一括して給食提供を行う全国初の施設である。受託給食数は現在、3病院と7施設の合計で1日2,000食にのぼる。将来的には受託給食数を1日5,000食にまで増やす予定となっている。施設の最大の特徴は『オール電化システム(電化厨房と新調理システム)』を導入したこと。契約電力は高圧A・220kW。また、建物屋上にはボイラー2台による給湯システムを、屋外には割安な夜間電力を利用する氷蓄熱式空調システムや、肉・魚を冷蔵・冷凍する冷凍機システムを設置した。

しかしながら、今夏、東京電力が原子力発電所事故に伴い実施した計画停電時は「1日あたり3時間停電し、肉・魚・野菜の食材を貯蔵する冷凍室やチルド庫、加熱調理された料理を急速冷却する冷却室、調理済み料理を配送車に積み込むまで低温保存するトラックイン消毒保管庫などの各機器が切電された。停電対策に万全を期すため、新規の『自家発電装置』導入を計画中」(神奈川県医療事業協同組合営業部長の宮尾貴幸氏)という。

こうした導入計画が浮上している背景には、宮城県利府町しらかし台の『みやぎ保健企画セントラルキッチン』では東北電力の計画停電の実施時は既存の自家発電装置からの電力を利用し施設の運営を続けてきた教訓がある。かながわセントラルキッチンは地震・津波の被災地での情報を収集し、自家発電装置の確保が必要と判断した。全国でセントラルキッチンは50か所あるといわれる。来年以降も夏季を中心に、電力会社は計画停電を実施する意向とみられる。計画停電発生時の対策として、全国のセントラルキッチンで自家発電装置導入は今後の最大の検討課題となりそうだ。

かながわセントラルキッチンの業務日は祝日を含む月曜日～土曜日の週6日間。業務時間は8:00～17:00(祝日は18:00まで)。各病院などから送られてくる患者さん個人の情報に応じ、一人ひとりの好みに合わせた個別対応食などを提供している。注文を受け、配送日の3、4日前に加熱調理された料理は、ブラストチラーや氷水チラーによって3℃以下まで急速冷凍され、チルド保存される。その後、低温専用配送車によって0℃～3℃までの温度帯で各病院のサテライトキッチンまで配送され、再加熱カートによって喫食直前に加熱され提供される。

主な特長は、電化厨房を採用したことで、温度と時間の設定がデジタルで細かく管理できる。また、クックサーブ、クックチル、クックフリーズ、真空調理を併用した新調理システムを導入したことで、個別対応食や行事食などの少量の調理にも対応でき、調理業務の省力化と効率化によって、生産性を高めて地域医療機関の経営改善にも貢献できる。



かながわセントラルキッチン

■所在地：横浜市鶴見区矢向 1-5-30

TEL：045-574-3293

■敷地面積：1,895.87㎡

■延床面積：鉄骨造2階建842.31㎡

■厨房面積：554.12㎡