

## AREA HIGHLIGHTS

AREA HIGHLIGHTS (エリアハイライト) では、各地域の支社・支店・営業所で働く人々にスポットライトを当て、日常の仕事ぶりや活躍は勿論、地域イベントへの参加や地元の人々との交流などそれぞれの地域の特徴あふれる活動をお伝えします。

<http://www.MitsubishiElectric.co.jp/me/areahighlights/>



## 北海道支社 × 極寒の北見・美幌・紋別を巡る

厳しい冬の北海道。今回は、北海道北東部に位置するオホーツク地域の北見市、美幌町、紋別市を訪れます。極寒の冬でも快適に過ごせる寒冷地仕様の「ズバ暖霧ヶ峰」、「ズバ暖スリム」など、厳寒地の暮らしに貢献する三菱電機製品の活躍と、北見市独特のユニークなイベント「北見厳寒の焼き肉まつり」をご紹介します！

2018年3月27日公開

<http://www.MitsubishiElectric.co.jp/me/areahighlights/hokkaido/gokkan>



### REPORTER

旭川営業所長

#### 漁島 直

北海道の北東部に位置するオホーツク地域の寒さの中で活躍する三菱電機製品の姿と、極寒ならではの焼肉イベントをご紹介します。



事業推進部 企画課

#### 花田 太郎

東京出身で北海道生活は5年目。オホーツク地域には初めて行くので楽しみです！北海道の冬の厳しさを頑張ってお伝えします！



### HIGHLIGHT AREA

#### 北海道支社

北海道を中心にビルシステム、社会インフラ・交通をはじめ、電力・エネルギー、情報通信・セキュリティー、産業用機器など幅広い分野で、製品・システムを提供しています。



## 極寒の地 紋別・北見を訪ねて

オホーツク海沿岸のほぼ中央に位置するオホーツク地域屈指の港町・紋別市。日本で唯一の氷海域であることから、**流氷が接岸する街**としても知られ、厳寒期には最低気温が $-20^{\circ}\text{C}$ を下回る、まさに極寒の地。毎年、流氷を見に多くの観光客が訪れます。

北見市は北海道東部に位置する、東西に広がるオホーツク地域最大の街です。日本有数の玉ねぎの生産量と出荷量を誇り、豊かな自然と街が共存する魅力的な地域が広がっています。年間の寒暖差が激しく、夏は最高が気温 $35^{\circ}\text{C}$ 前後まで上がる一方、冬の厳寒期には約 $-25^{\circ}\text{C}$ まで冷え込みます。家庭用冷蔵庫の冷凍庫の温度は約 $-18^{\circ}\text{C}$ 、 $-20^{\circ}\text{C}$ や $-25^{\circ}\text{C}$ という気温は冷凍庫の中よりも低い気温なんです！そう聞くと、どのくらい寒いのか、想像がつかますか？



紋別市 オホーツクタワーより望む

## 流氷がやってきた！

### 氷海展望塔・オホーツクタワーと流氷岬

オホーツク地域の海に毎年やってくる、流氷。毎年1月中旬から下旬にかけて流氷が確認され、2月上旬にかけて接岸します。流氷には植物プランクトンが付着していることから、これを餌にする動物性のプランクトンも増えることで、オホーツク海の漁場を豊かなものにしていきます。

そんな流氷の景色を楽しむことができるのがオホーツクタワー。海岸から約1kmの沖合に伸びる防波堤の先端部に建つ、**世界初の氷海展望塔**です。洋上部分4階建(4階、関係者のみ)、海中部分1階からなる観光と研究観測の両面を併せ持つ施設で、3階の展望室からは海上の景色が360度のパノラマで楽しめます。

流氷の研究員でもあるオホーツクタワーのスタッフの方にお話をうかがったところ、この時期は毎日9時に、展望室から流氷の観測を行っているそうです。なんと、ちょうど取材にうかがった前日(2018年1月30日)に**今年最初の流氷が観測**され、この日も沖合12km先に迫った流氷が白いラインのように連なる様子を肉眼で確認できました！

オホーツクタワーから海岸沿いに車で20分程北上すると、「流氷岬」と呼ばれる海岸があります。ここは浜辺なので、流氷が接岸すると、直接触れることができます。この日はまだ接岸前だったので、遠くの海上に流氷がやってきている様子を見ることができる程度でした。後日、接岸した後の写真をご提供いただいて拝見すると、オホーツクタワーの周りも景色が一変してしまうのには驚きました！



©オホーツク・ガリンコタワー(株)

## 過酷な低温環境下でも活躍する「ズバ暖霧ヶ峰」、「ズバ暖スリム」 マルトク阿部水産

紋別市北浜町にある株式会社マルトク阿部水産様は、タラバガニなどの水産加工を手がける会社。こちらの事務所では、三菱電機の「ズバ暖霧ヶ峰」、「ズバ暖スリム」が使用されています。エアコン暖房の常識を変える寒冷地仕様として生まれた「ズバ暖霧ヶ峰」は、外気温-15°Cでも、室内機の温風吹き出し温度は最高60°C※1。例えば、冷え切った室温5°Cの室内でも、わずか15分で室温20°C※2にまで温めます。社屋の屋上に室外機が設置されていると聞き、特別に許可をいただき室外機の様子を見させてもらいました！気温が低いのはもちろんのこと、海から風が吹きつける過酷な環境下でも、しっかり稼働している姿を確認することができました。



※1: MSZ-FD4018S/VXV4018S。暖房時、当社環境試験室（14畳）において、外気温-15°C・室温20°C・設定温度20°C・風速「自動」（風量は標準定格暖房に対して約40%）・「ハイパワー」運転時の吹き出し口付近の最高到達温度。「ハイパワー」運転は約15分間強制的に最大能力で運転し、約1時間たつと自動的に終了します。室温・外気温が低いときは60°Cにならない場合があります。/MSZ-ZD4018S/HXV4018S。暖房時、当社環境試験室（14畳）において、外気温-15°C・室温20°C・設定温度20°C・風速「自動」（風量は標準定格暖房に対して約65%）・「ハイパワー」運転時の吹き出し口付近の最高到達温度。「ハイパワー」運転は約15分間強制的に最大能力で運転し、約1時間たつと自動的に終了します。室温・外気温が低いときは60°Cにならない場合があります。MSZ-ZD2518・ZD2818S/HXV2518・HXV2818Sは外気温2°C時。

※2: MSZ-FD4018S・ZD4018S/VXV4018S・HXV4018S。暖房時、当社環境試験室（14畳）において、外気温-10°C・外気湿度50%・運転開始時室温5°Cで、設定温度30°C・風速「自動」設定時の平均室温実測値。住宅性能により、到達に時間がかかる場合や、平均室温にならない場合があります。

## 伝統のかまぼこづくりを支える空調機器 出塚水産

紋別市本町にある出塚水産株式会社様は、昭和5年創業の老舗かまぼこ店。紋別港で水揚げされた新鮮なスケトウダラやカニ、ホタテなどを主原料に、原料から製造方法まで徹底してこだわり、伝統の味を守っています。1日およそ1トン、かまぼこの数にすると数万個にも及ぶ製品は、厳密な温度管理と衛生管理のもとでつくられています。

この工場の冷凍庫と冷蔵庫に三菱電機の製品が使用されています。スケトウダラなどの主原料は約-24°C、野菜や卵などの副原料は約7°C、製品貯蔵用は約-10°Cと、材料や製品に応じて温度設定の異なる冷蔵庫、冷凍庫を3つも使い分けるそうです。そういった厳重な温度管理の中で、新鮮な原材料を衛生的に加工することができています。



## LED照明で、地域農業の高効率化に貢献。 美幌地方広域農業協同組合連合会

美幌・津別・女満別・オホーツク網走の4つの農協が、玉ねぎとジャガイモの受入・貯蔵・選別・出荷の合理化を目的に設立した事業体が、美幌地方広域農業協同組合連合会(美幌広域連)様です。

見学した倉庫はととても広く、貯蔵用のコンテナが積み重ねられている光景は迫力満点。ここでは1日に、ジャガイモを約80トン、玉ねぎはなんと約270トンもの量を選果しているそうです。

この美幌広域連様の貯蔵・選別施設で三菱電機製の照明器具が使用されています。このあたりの地域は、落雷や大雪などによる瞬時停電が多く、作業が中断されることが多かったようですが、LED化によりその不安も解消。より明るくなり、安全性や作業効率が向上するなど、LED化のメリットはいろいろな面で表れているようです。

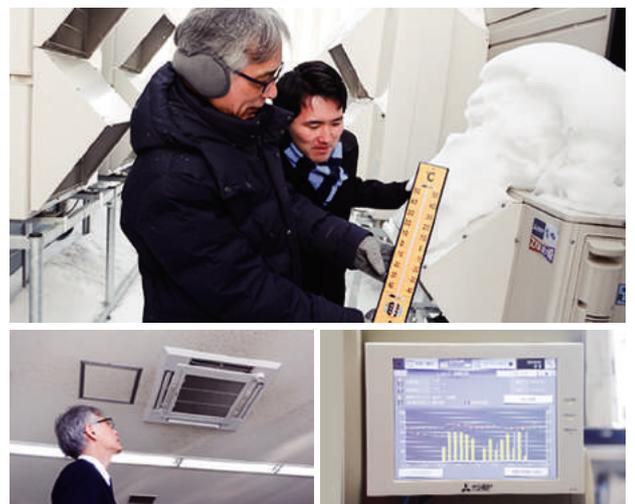
また、ジャガイモを貯蔵する倉庫では三菱電機の空調設備が導入されています。温度を一定に保つことが貯蔵においては何より大切とのこと。冬は寒く、夏は暑いこの地でも、当社の空調設備は頑張っています。



## 地元を支える歴史ある企業 桑原冷熱工業株式会社

1946(昭和21)年に創業、70年を超える歴史を持つ桑原冷熱工業株式会社様は、冷凍冷蔵設備、冷暖房空調設備の設計施工などを手掛けており、三菱電機とも長くお付き合いいただいています。北見市にある事務所では、「ズバ暖霧ヶ峰」、「ズバ暖スリム」を使用いただいています!

屋外には、雪の中に室外機が並んでいました。室外機の上には雪が積もっていましたが、事務所の中をしっかりと暖めていました。ズバ暖スリムの稼働状況は事務所内でモニタリングすることができ、見える化することで省エネにもつながっているそうです。



## 北見の焼肉文化を支えて 坂口精肉店

坂口精肉店様は、飲食店としてスタートした1970(昭和45)年の創業以来、新鮮で美味しいホルモンの提供を理念に、飲食業の原点を大切にしながら製品をつくっています。許可をいただき、工場を見学。キムチの製造行程を見学させていただきました!

手作りにこだわっているキムチは、全工程において、10°C以下で行うなど、原料管理から製造工程に至るまで、徹底した温度管理と衛生管理の下で製造されています。この温度管理のための空調設備に三菱電機製品が使用されていました!

そんな美味しいキムチも食べることのできる坂口精肉店直営の焼肉店「味覚園 総本店」のあるソーシャルプラザビルでは、「ズバ暖スリム」が数多く導入されています。屋上では多くの室外機が稼働、-20°Cを下回る極寒の地でも活躍していました。



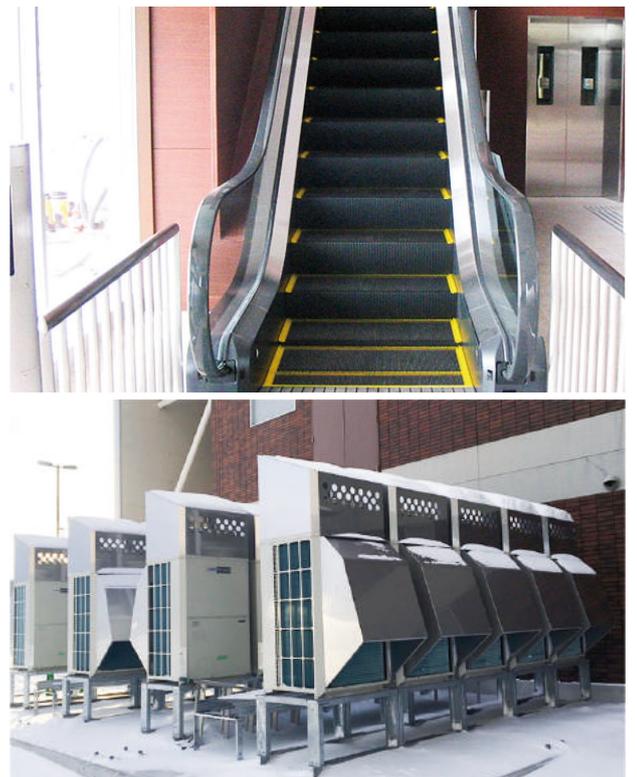
花田「普段の生活では裏方の室外機ですが、これほど数多く並んでいると圧巻ですね!」

漁島「そうですね。こんな厳寒の地でもしっかり稼働している姿を見ると、安心すると同時に応援したくなってきますね(笑)。空調という一括りの製品でも、事務所や製造現場、倉庫など、多くの場所で、さまざまな目的に応じた温度管理に役立っていることを改めて感じました。」

花田「オホーツク地方は初めて来ましたが、ご紹介した味覚園を始め、北見は焼肉店が多いことにも驚きました!これから参加する“北見厳寒の焼き肉まつり”もあり、お祭りとして盛り上がるほど焼肉が好きな街なんですね!」

## 北海道の三菱電機! その1 稚内フェリーターミナル

稚内フェリーターミナルは、利尻島や礼文島への玄関口となる最北の拠点です。2008年に完成した新ターミナルは、空調も厨房も電力で賄うオール電化方式を採用しました。その空調設備にズバ暖マルチシリーズを利用しており、外気温が-15°Cにもなる寒さですが、室内を快適に暖めています。また、オール電化により環境にも配慮し、建物規模が3倍になったのにランニングコストが変わらず、CO2排出量削減にもつながりました!



## 焼肉の街・北見市

焼肉店の人口当たりの店舗数で、北見市はなんと北海道内1位!

北見市は今、“焼肉の街”として知られています。北見市で人気なのは、「サガリ」と「ホルモン」。「サガリ」とは牛と豚の横隔膜のことで、一見、赤身のようですが、実は内臓肉。通常、横隔膜の背中側を「ハラミ」と呼ぶところが多いのですが、北海道では横隔膜すべてを「サガリ」と呼びます。一方、「ホルモン」は牛や豚の内臓の総称ですが、北見市では豚の大腸あるいは小腸のこと。鮮度が命なので、各店舗の下処理の仕方でも味が決まるそうです。

## 氷点下の屋外で楽しむ 焼き肉まつり!?

北見市では毎年、寒さが最も厳しい2月に、屋外で焼肉を楽しむ「北見厳寒の焼き肉まつり」が開催されます。極寒の屋外で焼肉!とは驚きのイベントですが、なんと九州からはるばる参加される方もいるそうで、前売り券1900枚は1月中に完売になるほどの人気ぶりです。

始まりは「北見の厳しい寒さ」と「安くて美味しい北見の焼肉」を広めようと、転勤族の方と地元有志の方と、第1回は2000年の2月29日、“ニクの日”からスタート。当初は1回限りの予定でしたが、市民からの反響が大きく、今では100名以上のボランティアスタッフと共に、毎年2月初旬の一番寒い時期に開催しているそうで、今年は2018年2月2日に開催されました。



当日は午前中から準備が始まり、北見芸術文化ホール駐車場の特設会場にはたくさんのテントが設営されていきます。オープニングは17:30から。時間より少し前に会場に入りましたが、すでにたくさんの人で賑わっていて驚きました!450個以上の七輪が並び、焼肉の煙と香りがもうもうと立ち込め、いやが応にも食欲が刺激されます。氷点下の寒空で震えながら頬張る焼肉の美味しさと楽しさは格別!

このイベントの下元実行委員長にお話を伺いましたが、新鮮な生ホルモンをあえて寒いところで食べるギャップを楽しんでほしいとのこと。「これから夜になりもっと寒くなるので!」と楽しそうにお話されるのを聞き、「焼肉の街・北見」のパワーを感じました!



## 北海道の三菱電機！ その2 自動運転実証実験

三菱電機は、幅広い技術で培った技術を結集し、より安全で安心できる自動運転システムの構築を目指しています。この研究開発の一環として、北海道の冬の厳しさを活用。道路の白線が雪で見えづらくなってもスムーズに自動運転が行えることを確認しました！



北海道の中でも道東と呼ばれる極寒の地、紋別、美幌と北見を巡り、厳しい冬の暮らしを支える三菱電機製品の活躍を目にすることができました。室温を快適に保つためだけでなく、生鮮食品の保管などのさまざまな目的で使用されている現場も見ることができ、自分の仕事が地域とつながっていることを再確認できました。これからも弊社の製品を通じて、地域の暮らしや文化に貢献できるよう頑張っていきたいという思いを新たにしました。