

# お国自慢



極東開発工業(株)

草加市

## 「もったいない」を実践するリサイクルセンター

### ……草加市リサイクルセンター……

#### 1. はじめに

草加市といえば「草加せんべい」の街といってもいいぐらいお煎餅が有名ですね。草加駅から草加市リサイクルセンターに向かう途中にも多くのお煎餅屋さんがあり、一枚ずつ丁寧に煎餅を焼いているところを見ることができます。良質のお米、水、醤油、そして永い伝統により熟練された製造方法で造られているそうです。

今では都心のベッドタウンとして発展した都市ですが、その昔、水と緑に恵まれ自然豊かな日光街道の宿場町として栄えた証と言えるのではないのでしょうか。



水に恵まれた町であることは、ご紹介する草加市リサイクルセンターの建設工事でもよく分かりました。古綾瀬川横に位置する建設場所は地盤が低く、掘削するとすぐに水が溜まります。雨水を一気に排水すると溢れてしまうため、雨水流出抑制として施設の地下に水槽を設けましたが、その工事がとても大変だったことを思い出します。

もうひとつ苦勞話しになりますが、街中のため敷地が狭い上に、既設のリサイクル施設を稼働しながら隣に新施設を建設し、新施設完成後、既存施設を解体する工事でした。そのため現場作業上での苦勞も多く、お客様にもご迷惑を掛けてしまう場面もありましたが、その分完成時の喜びは一際大きいものとなりました。

#### 2. 施設の概要

名 称：草加市リサイクルセンター

所 在 地：埼玉県草加市稲荷1-8-2

工 期：平成19年1月～平成21年10月

処理能力：合計 35t / 5h

びん類 9t / 5h

かん類 2t / 5h

不燃ごみ 21t / 5h

粗大ごみ 3t / 5h



草加市リサイクルセンター全景

### 3. 施設の特徴

#### 1) びん類コンテナ自動倉庫

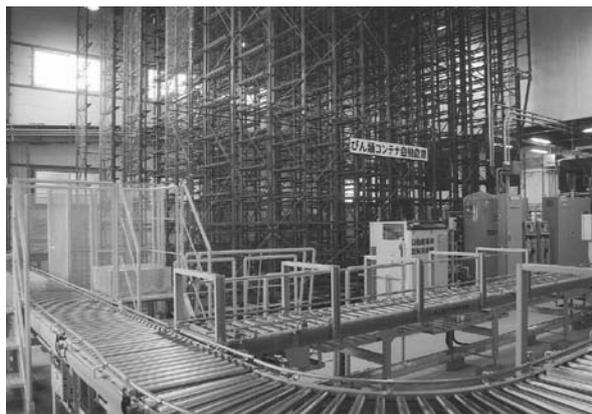
草加市ではびん類、かん類をコンテナ収集しています。びん類はコンテナのまま運搬し受入れ、一時貯留することで、びんの割れを防止することができるため、リサイクル率を向上させることができます。

集中的に搬入された場合、処理するまで一旦貯留する必要性が生じますが、施設のスペースを有効活用するためプラットホームの上階にコンテナ自動倉庫を設置し、ここにプールすることができるようになっています。

これにより、1階プラットホームを広々使用でき、搬入車両の停滞も防止できます。

#### 2) 破碎ライン安全対策

不燃ごみの破碎処理において、安全対策上最も注意しなければならないのが、破碎による火災と爆発事故と言えます。中規模施設では、プラットホームやダンピングボックスで危険物を除去する方式が一般的ですが、本施設では破碎前に手選別コンベヤを設け、ここで更にチェック、除去することで、安全性の高いシステムとしています。足腰に負担の少ない姿勢で作業できるため、作業効率も向上できます。



びん類コンテナ自動倉庫

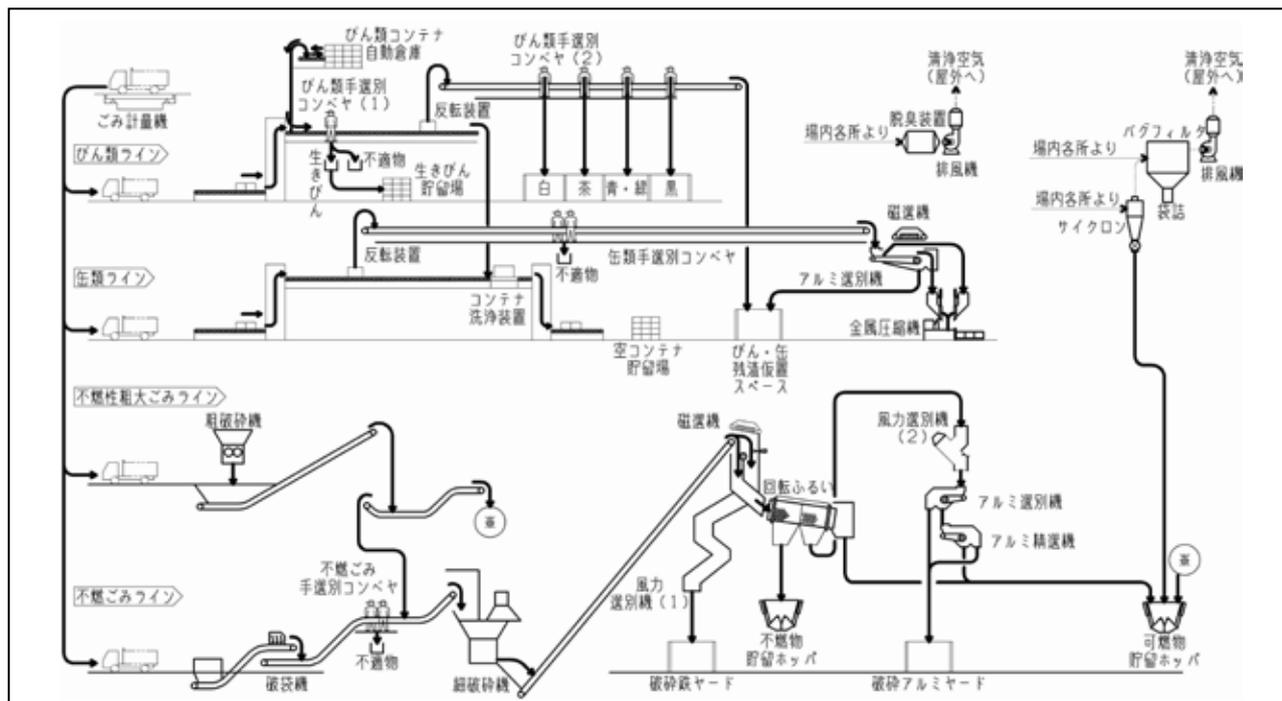
#### 3) 破碎アルミの回収率向上策

リサイクルセンターで回収される有価物の中で最も価値が高いものがアルミで、高い回収率が望まれますが、破碎選別ラインでは回収率60%前後が一般的ではないでしょうか。

本施設では、アルミ選別機を2段構えとし、1段目でミスキャッチした残りから、2段目で更にアルミを回収する構成とし、高い回収率を実現しています。

#### 4) 見学者動線の配慮

工場棟とプラザ棟を分離し、見学者等の安全性を確保するとともに、回廊型の見学者通路を設けるなど、環境学習面にも配慮しています。



処理フローシート

## 草加市のご紹介



### ◇草加松原遊歩道◇

松原団地駅から旧日光街道(県道足立越谷線)に出ると、綾瀬川沿い一帯に美しい松並木が広がります。江戸時代から「草加松原」「千本松原」などと呼ばれ、日光街道の名所となっていました。

600本余りの松が植樹された約1.5キロメートルにも及ぶこの松並木は、ゆったりとした石畳の散策道に整備されており、市民の憩いの場となっています。



### ◇草加せんべい◇

#### 本場の本物とは？

その地域で伝統的に培われた「本場」の製法とその地域の材料を使った「本物」の味を作り続ける加工食品に対し、農林水産省が管轄する(財)食品産業センターが認定する地域食品ブランド表示基準により、平成18年2月に草加せんべい他6品目が第1号として認定されました。

草加せんべいの基準は次のとおり。

1. 製造地：草加・八潮・川口・越谷・鳩ヶ谷で製造
2. 材 料：関東近県で収穫された良質のうるち米
3. 製 造：最低10年の経験を持つ職人が製造を管理
4. 焼き方：押し瓦での型焼き又は押し瓦方式を取り入れた堅焼き

#### 草加せんべいの歴史

ルーツについては諸説ありますが、最も親しまれているのは「おせんさん」のエピソードです。草加が日光街道の宿場町として栄えた頃、おせんさんという女性が街道で旅人相手の茶屋で団子を売っていましたが、この団子はたまに売れ残ってしまうこともあり、団子は日持ちがしません。おせんさんはこの団子を捨ててしまうのはもったいないと悩んでいました。ある日茶屋の前を通りかかったお侍さんに「団子を平につぶして天日で乾かし、焼き餅として売る」というアイデアをもらいました。おせんさんが早速焼き餅を作って売り出したところ、たちまち評判となりその焼き餅は街道の名物になったという話が語り継がれています。

草加の観光マップなどで紹介されるこのお話は、実は昭和時代に作られた物語です。

草加は昔から米どころと言われ、多くの米がとれたことから、農家の人たちは余った米を保存するために団子状にした米を乾かしたものを保存食として作っていました。

江戸時代になり草加宿ができると、保存食だった煎餅も店で売られるようになり、広まっていったと考えられています。当初は生地には塩を練りこんだものですが、醤油が普及し始めた幕末から、焼いたせんべいに醤油が塗られるようになりました。

(草加市ホームページより)