

省、創エネを実現 小田原 「鈴廣蒲鉾」の新社屋

一般向け公開も視野

小田原特産のかまぼこの製造販売を手掛け、創業150年を迎えた老舗「鈴廣蒲鉾本店」が、再生可能なエネルギー（再エネ）を有効活用した新社屋を完成させた。近隣の同社運営レストランなどを含めた施設では、太陽光発電だけでなく、地中熱や地下水も活用。省エネエネルギーと創エネエネルギーを実現する施設として注目を集めている。（佐々木 航哉）

新社屋は昨年8月、小田原市風祭にある同社の商業施設「かまぼこの里」敷地内に完成した。鉄骨造3階建てで延べ床面積は約2500平方㍍。床や天井、事務机には地元産材のヒノキが使われている。

屋根には太陽光パネルを設置しているほか、地中熱と地下水を利用した空調システムを導入。地下水の温度は年間を通して16～17度と安定しているため、夏は涼しく、冬は暖かい空間を保つことができるという。

建物は、国が提案する事業で、エネルギーを自給自足し、化石燃料などから得

・エネルギー・ビル（ZEB）の実証事業に応募し、採択された。

同社の取り組みのきっかけは2011年の東日本大震災。鈴木悌介副社長は「原発事故以来、エネルギーに

対して危機感を抱いています。原発再稼働を進める国が政策に対して声高に反対しても、物事は簡単に動かない。中小企業ができるとして、草の根的に変えていきたい」と話している。

新社屋にはこれまで、行が視察や取材に訪れており、「一般向けの見学なども考えている」（鈴木副社長）という。

●天井には地元産材が使われ、自然光を取り入れられた開放的なオフィス内（省エネと創エネを実現した新社屋の前に立つ鈴廣蒲鉾本店の鈴木悌介副社長）

●小田原市風祭