

添付資料7 排水事業者の想定排出水量（平成26年度の想定排出水量も別紙で提示）

排水事業者の想定排出水量

事業者名	1. 想定排出水量												2. 想定排出量比		3. 希釈方法等			4. 工場の操業日		5. 排水の内訳										6. 取扱商品・業務内容					
	平成31年												平成27年	平成29年	海水	上水	その他	操業日	操業時間帯	5. 排水の内訳															
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	平成31年比	平成31年比						内容	内容	内容	内容	内容	内容	内容	内容	内容	内容						
	[m ³ /日]												[%]	[%]	[%]	[%]	[%]	内容	内容	内容	内容	内容	内容	内容	内容	内容	内容	内容	内容						
A	50	50	50	50	50	50	50	50	80	80	80	80	9月よりサンマを取り扱うため。	75	90	-	20	80	減菌海水	基本的に月～土。祝祭日・休市・年末年始は休業。	8:00～18:00	原料の洗浄・加工	30	魚類の加工時に発生した血水	40	機械の洗浄に使用した水	10	その他	20	-	-	-	-	-	◆うに、魚卵、輸入品、その他加工品
B	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	季節によって製造する製品が異なるため、多少変動することも考えられる。	70	85	-	30	70	減菌海水	基本的に月～土。祝祭日・休市・年末年始は休業。	8:00～18:00	原料の洗浄・加工	60	機械の洗浄に使用した水	10	魚類の加工時に発生した血水	10	その他	20	-	-	-	-	◆加工品類：鮮うに、うに、貝類、魚類）、加工品（フィレ類） ◆鮮魚類：定置網関連商品（サバ、イワシ、ブリ、本マグロ等）、養殖魚関連商品（養殖銀鮭、ホタテ等）、底引き網関連商品（吉次、いか、かれい等）、巻き網関連商品（かつお、いわし、ブリ等）、はえ縄関連商品（バチまぐろ、ピン長マグロ等）、貝類（アワビ、ホタテ）	
C	16	16	15	15	12	12	12	12	12	15	15	16	原料解凍時の気温	90	100	15	85	-	-	月～土。年末年始・祝祭日は休業。	8:00～17:00	原料の解凍	70	魚の洗浄	15	機械、工場内洗浄	15	-	-	-	-	-	-	-	
D	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	月の生産量増減がそのまま反映されている。	60	80	50	40	10	減菌海水など	月～金。祝祭日・年末年始は休業。	8:00～17:00	冷凍原料の解凍に使用した解凍水（かけ流し）	55	魚類の加工時に発生した血水	30	機械の洗浄に使用した水	10	その他	5	-	-	-	-	◆昆布巻き、佃煮、塩干品	
E	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	-	75	100	80	20	-	-	月～土。祝祭日・年末年始・お盆休みn等は休業。	7:00～17:00	冷凍原料の解凍に使用した解凍水（主に海水）	70	製品（凍結前）の洗浄水	20	機械の洗浄に使用した水	5	その他	5	-	-	-	-	◆輸入魚の委託加工 ◆切り身加工品	
F	150	150	150	100	100	100	100	100	100	150	150	150	稼働日数の違い及び取扱製品（魚種）の違いにより	60	80	90	10	-	-	月～土。	8:00～16:30	原料の鮮度保持に使用する海水（かけ流し）	80	貝類の洗浄に使用する海水	5	製品の洗浄	5	加工時に発生した排水	5	機械及び工場の洗浄に使用する上水	3	その他	2	◆うに、ほや、なまこ等	
G	45	45	45	45	45	45	45	55	60	60	60	45	鮮魚（さんま）を多く扱う時期は増えると予想される	70	90	-	30	70	減菌海水	月～土。祝祭日、お盆、年末年始は休業。	8:00～17:00	原料の解凍水（流水）	50	加工時に発生する血水	25	洗浄水	20	その他	5	鮮魚時期の冷海水	5	-	-	◆さんま加工、さば加工、いか加工、各種塩干品、鮮魚冷凍	
H	90	90	90	100	100	100	120	100	130	130	130	100	稼働日数の違い及び取扱製品（魚種）の違いにより	60	80	0	20	80	殺菌地下塩水	月～土（土：月2回休業）。祝祭日・お盆・年末年始は休業	8:00～17:00	冷凍原料の解凍時に使用した解凍水（かけ流し）	40	貝類の洗浄に使用する殺菌地下塩水	25	鮮度の保持のために使用する殺菌地下塩水	10	魚類の加工時に発生した血水	10	機械及び工業の洗浄に使用する上水	10	その他	5	◆魚貝類加工製品 ◆カキ、ムール貝、ホタテ貝等貝類製品	
I	80	80	120	120	150	300	300	150	300	300	200	100	生産量と加工度の違いにより変動	80	100	-	-	-	-	月～金 ほぼ祝祭日・年末年始は休業であるが一部操業もあろう。	7:00～18:00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◆さんま、鮭類、さば、いわし等 ◆焼魚、炙魚、煮魚、棒鮭 ◆さんま加工、銀鮭加工、いか加工、ぶり加工			
J	160	160	160	160	160	160	190	170	210	210	210	180	銀鮭、さんま水揚げ時に増える。	60	80	30	70	-	-	月～土 祝祭日・年末年始等は休業。	8:00～17:00	鮮度保持のための冷海水	15	冷凍原料の解凍に使用した（解凍水）かけ流し	30	魚類の加工時に発生した血水	30	機械の洗浄に使用した水	15	その他	10	-	-	◆銀鮭ドレス冷凍、銀鮭低塩フィレ、サンマ、鮮サバ、秋鮭、焼き魚、コウナゴ、ホンアミ等	
K	7	7	8	10	10	10.5	10	9	8	7	7	7	採取時期の変動の為、季節により出荷量が増減する為	70	90	40	50	10	-	日～金。 土・年末年始・お盆は休業。 火曜日については市場の稼働状況による。	8:00～17:00	鮮度の保持のための冷海水	20	ホヤ加工時に発生した海水	40	機械等の洗浄に使用した水	15	活魚槽から排水された排水	25	-	-	-	-	◆天然及び養殖ほやの加工	
L	100	100	150	150	200	200	200	300	300	300	200	200	魚種や生産品目による加工行程の変動。水揚げ量の増減による処理量の変動によるもの	70	90	75	20	5	減菌海水など	基本的に月～土。（日曜、祝祭日も場合によってはあるが少量）	8:00～17:00（さんま時期等は残業あり）	鮮度保持のための冷海水	20	冷凍原料の解凍に使用した解凍水（かけ流し）	20	魚類の加工時に発生した血水	5	魚類の洗浄に使用した水	35	機械の洗浄に使用した水	15	その他	5	◆生鮮加工品、冷凍食品、高次加工品	

760 760 850 812 889 1,040 1,089 1,008 1,262 1,314 1,114 942

注1) 石浜・宮ヶ崎地区に先行的に立地する予定の排水事業者を対象に実施したアンケートの結果であり、本排水処理施設の処理対象地区全体を網羅しているものではない。

注2) 排水事業者にアンケートを行った結果をまとめ、上表を作成したが、流入水（排水事業者からの排水）の温度及び流入水質の変化（経時、季節、経年）のデータは提示不可能である。

平成26年度における排水事業者の想定排出水量

事業者名	想定排出水量(平成26年度)													事業開始時期	希釈方法等			排水の内訳																
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	海水		上水	その他	内容		内容		内容		内容		内容		内容							
	[m3/日]														[%]	[%]	[%]	内容	[%]	内容	[%]	内容	[%]	内容	[%]	内容	[%]	内容	[%]					
A	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	80	減菌海水	原料の洗浄・加工	30	魚類の加工時に発生した血水	40	機械の洗浄に使用した水	10	その他	20	-	-	-	-		
B	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	38	38	38	38	38	38	38	30	70	減菌海水	原料の洗浄・加工	60	機械の洗浄に使用した水	10	魚類の加工時に発生した血水	10	その他	20	-	-	-	-		
C	0	0	0	0	0	0	0	14	14	14	14	14	14	14	14	14	15	85	-	-	原料の解凍	70	魚の洗浄	15	機械、工場内洗浄	15	-	-	-	-	-			
D	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	1	1	1	1	50	40	10	減菌海水など	冷凍原料の解凍に使用した解凍水(かけ流し)	55	魚類の加工時に発生した血水	30	機械の洗浄に使用した水	10	その他	5	-	-	-	-		
E	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80	20	-	-	冷凍原料の解凍に使用した解凍水(主に海水)	70	製品(凍結前)の洗浄水	20	機械の洗浄に使用した水	5	その他	5	-	-	-	-		
F	0	0	0	0	60	60	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	10	-	-	原料の鮮度保持に使用する海水(かけ流し)	80	貝類の洗浄に使用する海水	5	製品の洗浄	5	加工時に発生した排水	5	機械及び工場の洗浄に使用する上水	3	その他	2		
G	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	32	32	32	32	32	-	30	70	減菌海水	原料の解凍水(流水)	50	加工時に発生する血水	25	洗浄水	20	その他	5	鮮魚時期の冷海水	5	-	-	-	
H	0	0	0	72	60	78	78	78	60	54	54	54	54	54	54	54	0	20	80	殺菌地下水	冷凍原料の解凍時に使用した解凍水(かけ流し)	40	貝類の洗浄に使用する殺菌地下水	25	鮮度の保持のために使用する殺菌地下水	10	魚類の加工時に発生した血水	10	機械及び工業の洗浄に使用する上水	10	その他	5		
I	0	0	0	0	0	240	240	160	80	64	64	64	64	64	64	64	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
J	0	0	0	0	102	126	126	126	108	96	96	96	96	96	96	96	30	70	-	-	鮮度保持のための冷海水	15	冷凍原料の解凍に使用した(解凍水)かけ流し	30	魚類の加工時に発生した血水	30	機械の洗浄に使用した水	15	その他	10	-	-	-	
K	0	0	7	7	6	6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	40	50	10	-	鮮度の保持のための冷海水	20	ホヤ加工時に発生した海水	40	機械等の洗浄に使用した水	15	活魚槽から排水された排水	25	-	-	-	-		
L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	75	20	5	減菌海水など	鮮度保持のための冷海水	20	冷凍原料の解凍に使用した解凍水(かけ流し)	20	魚類の加工時に発生した血水	5	魚類の洗浄に使用した水	35	機械の洗浄に使用した水	15	その他	5		
	0	0	7	79	228	510	546	480	405	401	401	433	433	433	433	433																		

注1) 石浜・宮ヶ崎地区に先行的に立地する予定の排水事業者を対象に実施したアンケートの結果であり、本排水処理施設の処理対象地区全体を網羅しているものではない。

注2) 平成26年度における排水事業者としては、本資料に記載のある排水事業者のほかに、女川町魚市場と水産加工会社(1社)が想定される。

注3) 平成26年度の想定排出水量は、「事業開始時期」と「平成27年時点の想定排出水量」を基に計算した。