

NPO・企業による元気な福岡共創事業

福岡県では、社会貢献活動に取り組む企業とNPO・ボランティアの協働を進めるため、県が仲介役となって、企業からの協働事業のテーマ募集やNPOからの企画案募集、面談の場の設定などを行う「NPO・企業による元気なふくおか共創事業」を実施しています。エコけんはこの事業に対し、以下の二つの企画を提案しました。



▲面談会のようす

1. ガス調理器具を用いた「お手軽環境保全」普及活動
2. 手回し発電機“エネぞう”出前講座

そして、福岡県NPO・ボランティアセンターで開催された「NPOと企業との協働面談会」(7/22)をきっかけに1の企画に対し、西部ガス(株)と協働を始めることになりました。企画案をもとに、何度も話し合いを続けた結果、主な内容は次の通りとなりました。

- ① 西部ガス総合研究所内の設備を借り、ガス調理器具を用いた調査をする。
 - ② 「エコけんニュース」により、ガスの省エネや機能について広報する。
 - ③ ガス調理器具を用いた料理教室を開催し、「お手軽環境保全」の実践を図る。
- 加えて、企業社員のための「学習プラン作成力」向上セミナーを行うことになりました。

ガス調理器具は、普及率が高く、家電に並び家庭生活に欠かせないものです。これからエコけんニュース3回に渡り、器具の機能や活用方法などもお伝えしていきたいと思えます。どうぞお楽しみに！

アンケートのお願い

私たちは、みなさまからのより多くのご意見を聞きたいと思えます。エコけんニュースについて、率直なご感想などの返信をお願いします。

Q1 これまで「エコけんニュース」を読まれたことはありますか。
①ある ②無い

Q2 次の号も読んでみたいと思えますか。
①思う ②思わない ③どちらでもない

Q3 その他、感想や意見などご自由にお書きください。

住所、お名前を添えて送信してください。
メールアドレス：eco_ecoken@ybb.ne.jp



- ◎ 返信くださった方の中から抽選で、洗剤のいらない食器洗い布(ヌーボースピュナー)を5名の方にプレゼント。
- ◎ また、エコけんニュース136号~138号までのアンケートに答えてくださった方全員の中から、豪華プレゼントの抽選も予定しています。景品は来号で発表します。多くの返信をお待ちしています。

特

集

お鍋でご飯を炊こう! その1.

「炊飯器から金鍋炊飯へ」の巻



我が家には4年前から炊飯器がありません。長いことお世話になった炊飯器が壊れたのをきっかけに、お鍋で毎日ご飯を炊くことにしたのです。

思い返せば、台所には決まって炊飯器がありました。ガス釜だったり、電気炊飯器だったり。でっかかったり、ちんまりしていたり。とにもかくにも、私にとって、「ご飯は専用の自動炊飯器で炊く」ものでした。それを思い切って止めたのは、ガスコンロに自動炊飯の機能があったから。

6年前、ガスコンロを新しくしたとき、「自動炊飯用です。」と言われて、見慣れないお鍋を、頂いてはいましたが、棚の奥深くに追いやっていました。しかし、炊飯器が壊れたとき、ふと思いました。狭い台所に鎮座するこの炊飯器のスペースが空いたなら...。炊飯の時に蒸気を集める「あの部分」の掃除をしなくてもよくなるなら...。よし、試してみよう!



わが家の文化鍋



文化鍋

文化鍋(ぶんかなべ)とは、昭和25年に発売された炊飯用の鍋。文化軽金工業社によって開発された。蓋と鍋縁の間から吹き出る米汁が凝固することで鍋が密閉され、ふっくらとした飯が炊き上がる構造であった。鍋で手軽に飯が炊けるという、当時としては進歩的な鍋であり、ガスレンジと共に普及した。炊飯以外にも、煮物や汁物の料理にも使用され、人気を博した。昭和期に小学校の家庭科の授業で、ガスレンジで炊飯する際にも用いられていた。戦後、高度経済成長期にかけては「文化住宅」「文化包丁」など、当時先進的とみなされていたものに何かと「文化」を付けることが流行っていた。文化鍋もそのひとつである。

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

炊飯用のお鍋は、このような形です。ずいぶん後になって、文化鍋と言う名前がついてることを知りました。内側にはテフロン加工がしてあり、水加減の目盛も打ってあります。炊飯器のお釜とさして変わりません。さっそくお米を浸し、初めての自動炊飯機能にチャレンジです。



すると、ガスの炎は勝手に強くなったり弱くなったりするではありませんか。そして点火から20分もしないうちに、ピーッと終了の合図とともに消火し、炊きあがったのです。あら、簡単! しかも早い! ↗



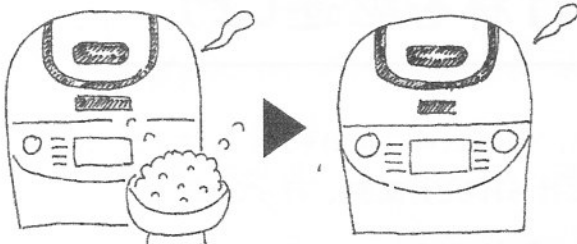
➤ 食べてみると、やっぱり炊きたては格別。全く炊飯器に遜色ありません。また、夜炊飯する我が家では、翌朝の温め直しは電子レンジの方がかえって省エネになることもわかったの、こちらもクリアー。よし、これだったら炊飯器を止めても大丈夫、と安心することができました。（詳しくは、下図で!）



ご飯の保存どうしてる？

炊飯器で保温する場合と、電子レンジで温め直しどちらが省エネ？

◎炊飯器で保温



3合炊いて1.5合食べる

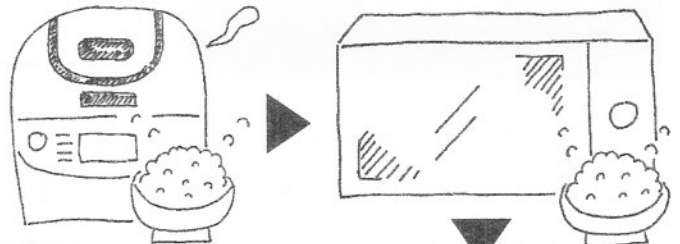
残りを4時間保温

消費エネルギー
300.60Wh
電気代 約6.61円



4時間後1.5合食べる

◎電子レンジで温め直し



3合炊いて1.5合食べる

1.5合電子レンジで加熱して食べる

消費エネルギー
295.27Wh
電気代 約6.50円



出典：省エネルギーセンター「家庭の省エネ大事典」

ごはんを炊飯器で保温するには4時間までが目安です。保温のためのエネルギーより、電子レンジで温め直しエネルギーの方が少なくなります。



さて、自動炊飯器から文化鍋炊飯に替えてはや3年。ここに来て新しいお試しに心が動きました。なんと友人は、「土鍋なら、沸騰したところで火を切るだけでご飯が炊けるよ。」と言うのです……。

次号に続く

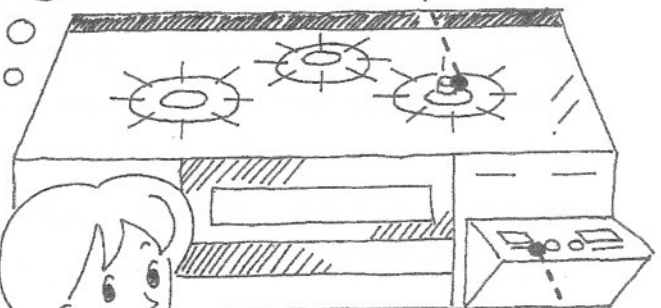


今どきガスコンロ

多彩な機能がたくさん!

進化した機能にビックリ!!

センサーコンロ
温度センサーで安心



・タイマー・自動消火
・温度設定など

福津市の『神興まちづくりの会』の会長、小西一功さんにお話を伺ってきました。



①関心のある環境問題はなんですか？

里山の放置です。通学路の竹藪の竹を取り除き、そこへ子ども達と桜の木を植樹しました。

②実践しているおすすめのエコ実践があれば教えてください

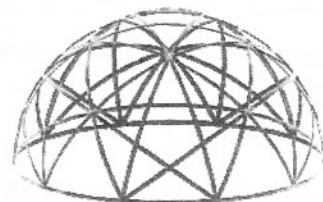
ごみ分別の徹底

マイエコ宣言

竹林を駆逐しよう

小西さんは仲間と地域の川掃除や通学路にある竹藪の竹を取り除く等の活動をされています。その取り除いた竹を再利用した『竹灯まつり』が10月10日に行われるとお聞きし、行ってきました。

夜店を過ぎると目に入ったのは2カ所の竹を骨組みにしたスタードームです。この不思議なドームは、「エコロまつり」にも展示をしていただきました。また、田んぼの畦道から見上げると竹を骨にした提灯も並んで暗闇を照らしています。すっかり陽が落ち暗くなった川沿い一帯に立ち並ぶ竹灯からはオレンジ色の暖かい光がゆらとゆらしてとても幻想的でした。まつりは、お年寄りから子どもまで多くの人で賑わっていました。



仲間と川掃除から始まった小西さん達の活動はいつのまにか神興という地域住民の、世代を超えた人々をつなぐ温かいまちづくりの『核』となっていることをとても感じ、私自身もその姿勢を見習っていたいなあと心から思いました。

インタビュアー N.N

自己紹介

私たちが、環境保全活動の実践を、と呼びかけ始めて10年が経ちました。今年は次の10年への第1歩の年です。小さな団体ながら、経験を知恵へと整理し、意識を価値に変える、そんな歩みができればと思っています。これからも、小さな思いを形にすべく、ひとつひとつねばり強く、活動を続けていきたいと思っています。

主な活動：エコロの森再生・展示棟運営 連携教室 出前講座
社会貢献活動の推進 など

