

リレー記事 No.57

## 燃料電池のメリット

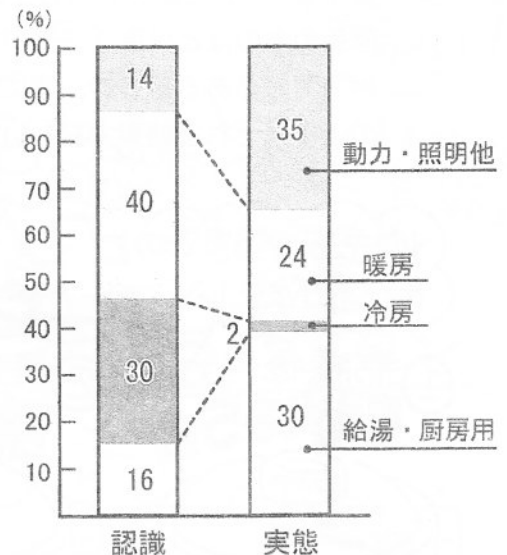
燃料電池という言葉をお聞きになったことはありますか？ 水の電気分解の正反対の化学反応から、電気と熱を取り出す装置のことです。この原理が発見されたのは、1801年、産業革命の進む19世紀の英国だったそうです。それが実用化されたのは、1965年、米国NASAのアポロ計画の有人宇宙船において。長い年月をかけて温められてきた技術なんですね。

それが、ついに家庭でも普及し始めました。現在、エネルギー源は、天然ガスやプロパンガスなので分解過程でCO<sub>2</sub>が発生しますが、燃料電池だと、小規模でも発電効率がおちないという特徴があり、大規模発電に匹敵するのだそうです。さらに、最大のメリットは、廃熱でお湯をつくり利用することで、エネルギー効率が飛躍的に高くなること。メーカーによってはなんと90%を超えるものもあるそうです。右図の通り、家庭の中の給湯は、意外に、大きな割合を占めているので納得ですね。

残念ながら、今はまだまだちょっと手の出ない程お高い設備ですが、5年後をめどに、給湯器+αのお値段まで下がる見通しだとも聞きます。

つまり小さくても高効率、さらに将来の低コスト化も期待できる点が、燃料電池に期待がかかる理由のようです。我が家でも、次の給湯器の買い換え時期には、選択肢の一つになればいいな〜と期待しています。

家庭におけるエネルギー消費の実態と認識の乖離



資料：井上隆、森原祐介、酒井諒子他：「アンケートによる住宅内エネルギー消費の実態に関する研究」日本建築学会学術講演集(2007)、(財)日本エネルギー経済研究所「EDMC/エネルギー・経済統計要覧2008年版」より環境省作成

【参考資料】 <http://www.tokyo-gas.co.jp/pefc/index.html>

## 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。率直なご感想などもお願いします。

**Q1** 鍋炊飯をしてみたいと思われますか？  
①思う ②思わない ③どちらでもない

返信くださった方の中から抽選で、プレゼント！

- ◎ 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
- ◎ 炊飯土鍋（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）

**Q2** エコけんニュースに興味のもてる記事はありましたか。  
①あった（ ）  
②なかった



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



# 特集 お鍋でご飯を炊こう! その3.

## 「鍋炊飯のメリット、あれこれ」の巻



鍋炊飯の最大のメリットは炊きあがるまでの時間が短いこと。エコけん一押しとなった、土鍋の手動炊飯なら、火をつけてから消すまで、なんと13分弱。蒸らしが得意だから時間と光熱費を節約するんですね!! また、食味検査でも一番高い評価になったとあれば、やるっきゃないでしょう。ただ、土鍋は、取り扱う際、割れる、重いという難点が…。でもその難点こそが、土鍋の長所を生み出しているのだそう。土鍋は一般的に、素材のきめが粗く、厚手のものほど保温性が高いそうです。また、ふたの重さと味の良さ、吹きこぼれ防止には相関関係があるそうで、家にある金属鍋で炊くときには、どんぶりなどをひっくり返して蓋の上に乗せれば効果大らしいです。

**炊きあがるまでの時間が短い**

### 土鍋炊飯のコツ!

- ① 沸騰後 弱火で5分
- ② 最後に 強火で20分
- ③あとは 15分蒸らし

②最後に強火で20分 1.2.3.....20

③あとは15分蒸らし

甘みのある美味しいご飯が炊けます

着火の時にタイマーを利用するとガスコンロを離れても大丈夫!

◎沸騰までの時間は2合なら7~8分。

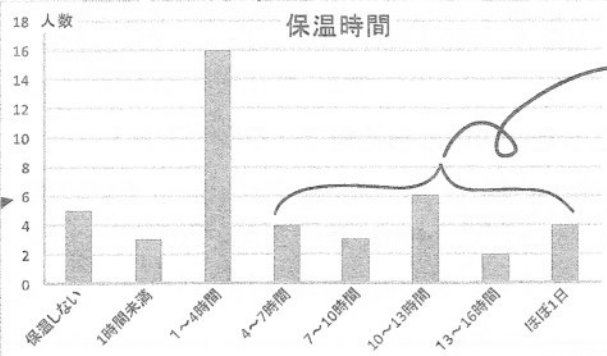
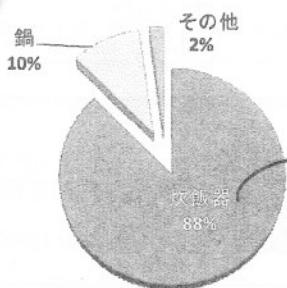
火加減を覚えて キャン70%炊飯 まき炊飯にも

私の炊飯遍歴も、とりあえず終了。今は毎日土鍋でご飯を炊いては、せっせと来客にお勧めしています。皆さんも「お鍋でご飯」にチャレンジして鍋友になりましょう!!

### 50人に聞きました。炊飯アンケート!



何を使って炊飯しますか



ごはんを炊飯器で保温するには4時間までが自保温のためのエネルギーで、電子レンジで温め直すエネルギーが少なくなります。



土鍋炊飯付 **エコ** **グルメ教室**  
参加者募集

■日時

1/26(水)・2/9(水) 10時～13時

■場所 ザンコスモ古賀

■定員 各15名

■参加費 500円

※託児はありません

■連絡先 TEL 092-944-3012

要  
予約

2/11(火)より  
受付開始!



◎余ったごはんの保存法も提案します

※ 保存容器1コプレゼント付



**省エネ  
-ロメモ**

やかんでお湯を  
沸かす場合、  
火が効率的

濡れた鍋底は  
拭いてから火にかける!

# One Point

かえりもうひとつ

炊き比べをした際、鍋の中で冷やして食味検査を  
すると、鍋のご飯は大差無かったのですが、電気炊飯器の中のご飯  
だけは臭いに難点がありました。調理の際、加熱しているときは水  
分が発散されるので臭いはつかないそうですが、冷えてしまうと…。  
鍋は丸ごと洗えますが、電気炊飯器はなかなかそういうわけにはいき  
ません。繰り返し使った炊飯器にはそれなりの臭いがつき、  
その臭いがご飯に移ってしまうのではないかと思いました。  
鍋炊飯のご飯は、鍋の中に入れてそのまま冷ましても臭いがつ  
きにくいというメリットがあります。





私たちは、あたたかい地域づくりのために、誰にでも楽にできる小さな社会貢献を「ちよこつと社会貢献」と呼び、実践を呼びかけています。今号から、いろいろな方の「ちよこつと社会貢献」について伺っていききたいと思います。

インタビュー第1号は、昨年4月に開設した古賀市市民活動支援センターの中川靖久さんです。定年退職を機に、ふるさと古賀に帰ってこられたとのこと。子どものころ、海で遊んだり鹿部山のみかんをもいで怒られたりした、思い出話もしていただきました。



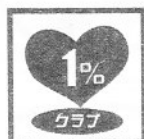
## あなたのちよこつと社会貢献は？

近所の公民館で時々、開催される高齢者対象のサロンの運営委員をしています。自分もみなさんの話を聞いたり、いろんな方と会って楽しいし、独りでお住まいの方の心の癒しの場所になっています。

## そのことを始めたきっかけは？

最初は、頼まれて自治会にかかわってからですね。

最後に、「ぜひ古賀市市民活動支援センターに立ち寄ってみてください。ほっとする空間を作っていきたいと思います。」とにこやかに話されました。



【2月の1%クラブ】2月18日（金）15：00～

エコロの森周辺道路のごみひろい  
集合場所：エコロの森駐車場

## 賛助会員・情報会員・ボランティア会員募集

エコけんの会員は、随時募集しています。お気軽にお問い合わせください。

賛助会員	個人	入会記念：グリコン石けん1個プレゼント	3,000円/年
	団体	入会記念：出前講座（1回）致します	5,000円/年
情報会員	エコけんニュース	毎月1回お届けします	2,000円/年
	エコアップメール	隔週、携帯メールにお届けします	
ボランティア会員	1%クラブへの参加やニュース配布などをお願いします		

思いを形に

特定非営利活動法人 **エコけん**