



生活クラブ風車



夢風News

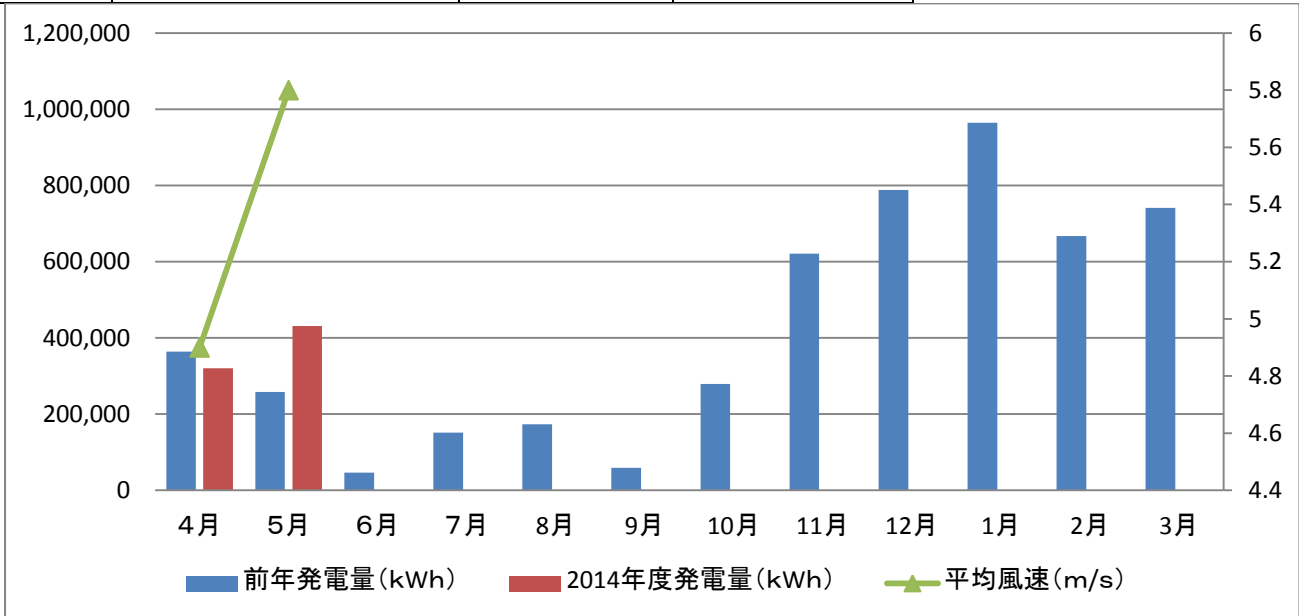
Vol.24

●発行 2014. 6. 15 一般社団法人グリーンファンド秋田

●発行責任者 半澤彰浩（代表理事） ●編集責任者 鈴木伸予

■ 2014年度 発電実績 ■

	発電量 (kWh) 【前年比】	平均風速 (m/s)	設備利用率 (%)
4月	320,524 【88.0%】	4.9	22.4
5月	431,507 【167.3%】	5.8	29.1



○5月も大きなトラブルもなく順調に稼働しました。

○今月は好風況に恵まれ過去2年の同月と比較すると倍近い発電結果となりました。

■夢風の建つ芹田地区では、毎年6月の第2日曜日に稲荷神社のお祭りがおこなわれます。

(写真は今年6/8の様子。
左から遠藤菅農組合長、荒川自治会長、半澤代表理事)



■グリーンファンド秋田定時社員総会 報告



社員総会で挨拶する北海道 GF 鈴木理事長

2014年5月30日(金)に一般社団法人グリーンファンド秋田第6期定時社員総会を開催しました。社員である生活クラブ東京、神奈川、埼玉、千葉、NPO 法人北海道グリーンファンド、(株)市民風力発電の代表の方々が参加し、2013年度事業報告及び決算書類の承認、監査報告、2014年度事業計画及び予算、役員補選、全ての議案が承認されました。今期を以て大石高久監事が辞任され、新たに生活クラブ神奈川常勤理事の岡田一弘さんが監事に就任されました。

総会終了後、生活クラブ埼玉の40周年企画「自然エネルギー100%デンマークロラン島スタディーツアー」の報告を小林孝行組織部長よりいただき学習しました。ロラン島は人口およそ6万7千人、面積は1,243k㎡で、陸上・洋上合わせて500基もの風車が建設されています。エネルギーの年間売上高は300億円を誇るまでに成長し、農産物の年間売上高500億円に迫るような産業となっています。



右から2人目が小林組織部長

■生活クラブ神奈川あやせ総合センター太陽光発電点灯式開催報告

生活クラブ神奈川では2013年度2つのセンターでの太陽光発電を決定、準備を進めてきましたが、3月からあやせ総合センターで、4月から小田原センターで発電を開始しました。組合員に身近なセンターでの太陽光発電のスタートをおおぜいで祝い、より自然エネルギーの取組への共感を広げたいと、6月2日にあやせ総合センターにて太陽光発電点灯式を開催しました。

点灯式では2つの太陽光発電所の愛称も披露しました。あやせ総合センター発電所は南林間デポの鞠子由美子さんの命名で、太陽光を受け電気を作り、自然エネルギー社会に向けて未来への希望を作ってほしいとも思いを込めて「あやせ光作くん」、小田原センター発電所は秦野コモンズの栗山雅子さん、城



下町コモンズの岩城ゆう子さんの命名で、童謡「おさるのかごや」を題材に、太陽を浴びて一生懸命発電している様子を想像し、組合員に元気が出るようにとの思いも込めて「えっさほい」と決定しました。

点灯式に先立ち学習会を開催し、半澤常務から「生活クラブ風車の取組と生活クラブ総合エネルギー政策」について、グリーンファンド秋田の荒川部長から「太陽光発電の仕組みと首都圏太陽光発電ネットワーク」について学び、より一層自然エネルギーへの理解を深める機会となりました。今後も 2 つの太陽光発電所を組合員が親しみをもって見守っていくとともに、自然エネルギーの推進に関心を持つ人を増やしていきたいと考えます。

生活クラブ神奈川 副理事長 城田喜子



屋根のパネルを見学する参加者（45名参加）



(株)市民ソーラーシステム吉住謙代表取締役よりお祝いのご挨拶をいただきました。

にかほの風だより ～ にかほの生産者・佐藤玲さんからのメッセージ ② ～

今回は秋田でいちじくと言えば甘露煮。生いちじくはあまり食べないというお話をしました。

今回は「秋田では何故いちじくを甘く煮るのか？」というお話です。結論から申しますと、秋田を含む北東北の気候は普通のいちじくでは寒すぎて熟しないからです。

日本で最も一般的ないちじくの品種は『ドーフィン』といいます。主な栽培地は関東より西の地区で、生での食用が最も美味しいです。一方、当地にかほ市のいちじく農家が栽培しているいちじくは、耐寒性に優れた『ホワイトゼノア』という品種になります。特長は、小粒で主に加工に向くとされています。



ただ、いくらホワイトゼノアが耐寒品種であるといっても限界はあるようです。

青森や岩手ではほとんど生育せず、秋田でもにかほ市より北の土地で栽培に取り組む地域は少ない様です。もちろん少量でしたら収穫できると思いますが、あくまで庭木であり営利栽培できる収穫量は見込めません。

その点、秋田県沿岸の最南部に位置するにかほ市は気候が比較的温暖である為、ホワイトゼノアの栽培が辛うじて可能なのです。ですので、にかほ市が『北限のいちじく』であるという理由になります。

これは私見ですが、おそらく秋田のいちじくは北限が故に熟度が完全でないのだと思います。いわゆる、未熟なのです。なので、昔の人は甘味が足りないので加糖したんだと思います。<ただし、9月に熟するホワイトゼノアは完熟で美味しいです！生食で最高！

いつか皆さんにもお届けしたいです！>

ホワイトゼノアは実がしっかりしており、煮崩れしにくい特長があります。小粒な事もあり見た目の良い仕上がりになります。それも有りホワイトゼノアは加工しやすく甘露煮に最適なのです。

さらに昔の秋田では、甘いもの=贅沢なもの。

冬期間でも食べたい=保存文化（いぶりがっこ、ハタハタ寿司など）

<保存性を良くする為に、昔の秋田の食は極端に塩辛い、もしくは極端に甘いんですね>

以上のような秋田特有の食文化もあいまって根付いたのが、いちじく甘露煮になるのだと思います。

秋になると秋田のお母さんたちは挙っていちじくを煮ます。

まるで自分の味自慢をするかのように。

いちじく甘露煮はまさに秋田の秋の風物詩。言い換えれば、秋田のソウルフードなのです。

