



生活クラブ風車



夢風News

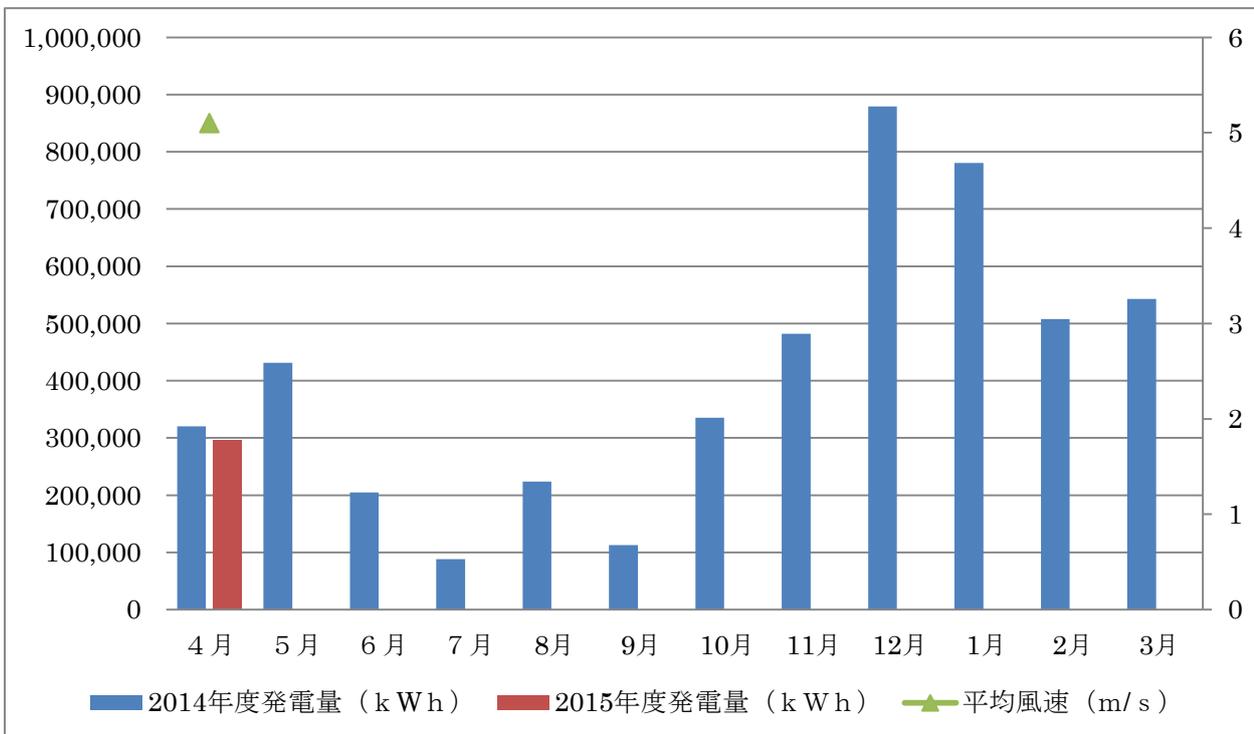
Vol.35

●発行 2015. 5. 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 (%)		発電量 (kWh) 【前年比】	平均風 速 (m/s)	設備利用 率 (%)
4月	296,695 【92.6%】	5.1	20.7	10月			
5月				11月			
6月				12月			
7月				1月			
8月				2月			
9月				3月			



○今月は、3月に行った3年次点検の残りの作業を3日間実施しました。

東北電力の要請による解列が2日間ありました。

【解列って何？】電力会社の電線への接続を解くことです。電力会社から電線の工事などのために解列を要請されると、風車を止めて発電を停止しなければなりません。

■ グリーンファンド秋田理事会報告

5月8日（金）に2014年度第4回理事会を行いました。

主な議案は、2014年度事業活動報告と決算書類の承認。2015年度事業活動計画と予算の承認です。2014年度売電売上は、計画比100.6%の実績となりました。昨年に引き続き、今年度も剰余金の中から修繕積立金500万円を積み立てます。

2015年度は、今年度と同様の496.8万kWhの発電量を計画します。にかほ市との交流企画や夢風ブランド開発活動にかかる費用を普及啓発費として予算化します。

その他、定時社員総会に向けた準備、夢風ニュースの発行計画、省エネ事業に関する㈱生活クラブエナジーとの業務委託契約などを承認しました。

■ 芹田営農組合で加工用トマトの実験栽培がスタート

今年、風車の建設地のにかほ市芹田の畑で、生活クラブのトマトケチャップ用の加工用トマトの実験栽培にチャレンジします。



5月10日（日）にトマトの苗を定植しました。芹田地区の方、にかほ市役所の方、コーミ㈱の相馬さん、生活クラブスピリッツの岡田さん、生活クラブ神奈川（にかほ市との連携推進協議会共同代表）の半澤さん、グリーンファンド秋田の小林さん、総勢30名ほどで、トマトの苗を植えました。5月にしては、風が強く寒い日でしたが、お子さんの参加もあり、楽しくできました。

夏にたくさんのトマトが実ることを期待しています。

定植から2週間後のトマトの写真を荒川芹田自治会長よりお送りいただきました。

ずいぶん、大きくなっています！

海からの風よけの囲いも付けてもらい、大切に育てられています。





●● 夢風ブランドものがたり ●●

<生活クラブ神奈川>

日本酒の学習会と利き酒を行いました

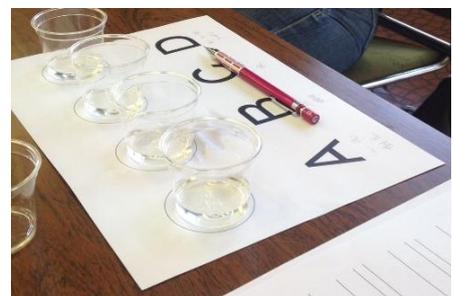
生活クラブ神奈川は、にかほ市の榊飛良泉本舗と連携して、日本酒の開発に取り組みます。飛良泉は、室町時代に京都に銀閣寺が建立された長享元年（1487年）に創業。日本で3番目に古い歴史を誇る蔵元です。仕込み水は、鳥海山の伏流水で、ミネラルをたっぷり含んだ硬水で、発酵力に富んでいます。また、酒米は、今回開発する日本酒では、にかほ市で栽培されている品種「秋田酒こまち」を使用します。

日本酒の開発をすすめるにあたって、まず、学習会を5月13日に、新横浜のオルタ館で、環境政策委員会メンバーの組合員を中心に18名の参加で行いました。講師には、生活クラブの酒類の卸売りを行っている榊岡永の営業部マネージャーの立田氏をお迎えしました。

まず、日本酒の歴史から、日本酒は伝統行事と深く結びつき、古くは神社等で作られてきたとの事。

また、日本酒のつくり方や酒母の種類について、清酒の分類について学習しました。同じ大吟醸でも、純米大吟醸酒は精米が50%以下で醸造アルコール使用不可、大吟醸は醸造アルコール基準内で使用可等が違う事。純米酒は精米歩合の規定がなく、醸造アルコール使用不可。本醸造は精米歩合70%以下で、醸造アルコール基準内で使用可。など、良く聞くお酒の種類の何が違うのかを理解することができました。

続いて、日本酒の開発を検討するための利き酒を行いました。飛良泉さんからご提案いただいた4種類の日本酒について、香はどうか、口に含んだ時の味はどうか、喉越しはどうか、それぞれについて評価しました。香りや酸味、甘味などの違いを言葉で表現するのは難しく、立田氏の指導の下、皆で真剣に取り組みました。この評価をもとに、開発する日本酒の方向性を絞っていきます。



上：利き酒の様子

左：開発チームの皆さん（左から3人目が立田氏）

＜生活クラブ千葉＞

鱈しょっつる学習会を開催しました

生活クラブ千葉では、日南工業株式会社と連携して、鱈しょっつるの開発をすすめます。日南工業株式会社は、秋田県にかほ市で味噌・醤油醸造を始めてもうすぐ70年となります。秋田県は自然豊かな地域であり、農産物、海産物にも恵まれ、四季を通じて美味しい食材を楽しむことができます。この環境と、醸造技術を組み合わせることで、秋田の恵みを美味しく伝えていきたいと思っています。今年度、新たに夢風ブランド開発生産者連絡会に参加いただきました。



左：服部氏、右：細谷社長

5月18日、日南工業より細谷広志代表取締役と服部進一氏をお招きし、鱈しょっつるについての学習会を千葉本部で行いました。

魚醤とは？しょうゆのルーツをたどると「醤（ひしお）」にたどり着きます。小魚、鴨、鹿、野菜、果物、穀物などが使われたようですが、その中で魚を原料に使ったものを魚醤（うおびしお）と言います。日本では、弥生時代から古墳時代には塩漬け発酵食品が作られていました。これが現在の魚醤の原型とされています。秋田県の「しょっつる（ハタハタ）」、石川県の「いしり（真イカ）」「いしる（いわし）」などが有名です。海外ではタイの「ナンプラー（いわし）」、ベトナムの「ニョクナム（いわし、あじ）」などが知られています。

鱈は冬のかほの風物詩で、淡泊でグルタミン酸が多く匂いが少ないという特徴があります。鱈の漁法は底引き網で大きいものも小さいものも一緒に網にかかってしまいます。市場で取引されない小さなものを活用して魚醤を作れないかと、生まれたのが、鱈しょっつるです。作り方は、鱈を食塩で仕込み、6ヶ月発酵させて完成です。他の魚醤に比べて、旨みの強い、においの少ない特徴があるとの事です。

学習に引き続き、試食を行いました。組合員のメンバーからは、こんな料理、あんな料理に合いそうとか、アレルギーのあるお子さんに醤油の代わりに使えないか、など様々なアイデアが飛び出しました。今後、夢風ブランド企画として、開発の検討をすすめていきます。



写真：
開発チーム（環境委員会）
の皆さん