



生活クラブ風車



夢風News

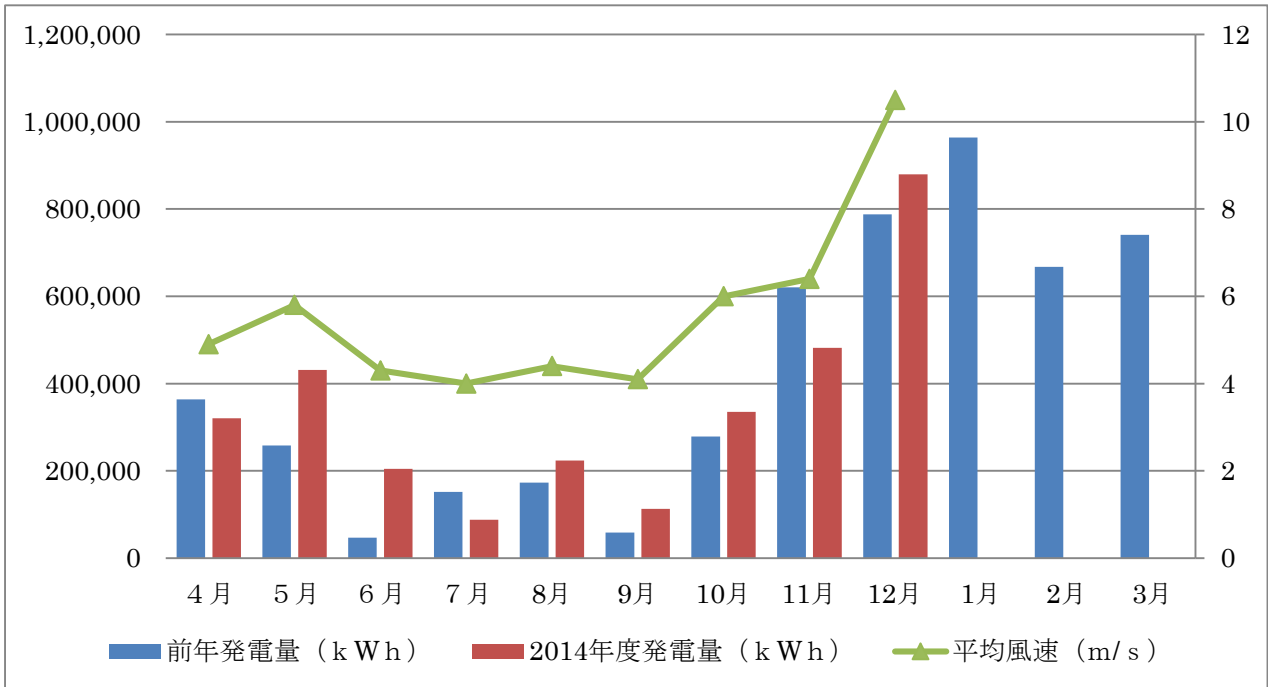
Vol.31

●発行 2015. 1. 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 | 320,524 【88.0%】 | 4.9 | 22.4 | 10月 | 335,268 【120.2%】 | 6.0 | 22.6 |
| 5月 | 431,507 【167.3%】 | 5.8 | 29.1 | 11月 | 481,824 【77.6%】 | 6.4 | 33.6 |
| 6月 | 201,904 【440.5%】 | 4.3 | 14.3 | 12月 | 879,287 【111.6%】 | 10.5 | 59.4 |
| 7月 | 87,899 【58.0%】 | 4.0 | 5.9 | | | | |
| 8月 | 223,914 【129.3%】 | 4.4 | 15.1 | | | | |
| 9月 | 112,694 【191.3%】 | 4.1 | 7.9 | | | | |



○今年は冬の訪れが早く、12月から風が強く荒れた天気となっています。

○夢風は、好風況に恵まれ順調に稼働し、これまでの12月の発電記録を更新しました。

○12/18に発電所（夢風）と変電所（東北電力）の間で系統事故が発生したため運転を停止しました。

■ 生活クラブ風車「夢風」をご縁とした地域間連携の4年目

グリーンファンド秋田 代表理事 半澤 彰浩



新年明けましておめでとうございます。

生活クラブ風車「夢風」をいつもご支援いただきましてありがとうございます。夢風は2012年3月に稼働し丸3年、今年は4年目を迎えます。2013年度の年間発電実績は511万KWhで計画を大きく上回りました。今年も、12月までの実績では前年を上回っており順調に稼働しています。

2014年は、地域間連携の取組みが本格化した年でした。にかほ市、生活クラブ、GF秋田は2013年8月の「持続可能な自然エネルギー社会づくりに向けた共同宣言」にもとづき、「連携推進協議会」を設立しました。さらに昨年、協議会のもとに「夢風ブランド開発生産者連絡協議会」が設立され、「夢風」を縁とした農水産物やそれを加工した特産品の取組が広がりました。同時に、にかほ市と生活クラブ組合員の相互交流も活発に行われた年でした。8月には首都圏の生活クラブ組合員がにかほ市への訪問交流、10月には「夢風」がある芹田自治会メンバーと生産者を中心としたにかほ市のみなさんが生活クラブ千葉を訪問し交流、11月には生活クラブ職員の視察交流、埼玉、神奈川のイベントへのにかほ市のみなさんの参加など多層多面に広がりました。風車を縁とした相互交流の費用の一部は「夢風」の事業から支出しています。

さて、自然エネルギーをとりまく状況は少し逆風が吹き始めています。政府は「ふくしま原発」事故が未だに収束しておらず、避難されている方々がたくさんいるのにも拘わらず、昨年4月に原発をベースロード電源とするエネルギー基本計画を閣議決定しました。また、昨年9月に九州電力から始まった「接続保留」問題、年明けの「再生可能エネルギー特別措置法施行規則の一部改定」と続き、そしてもうすぐ原発が再稼働されるでしょう。しかし、日本の自然エネルギーの普及率は未だ4%程度に過ぎません。自然エネルギーを広げる目標を政策的に推進し原発の廃止を決定した、ドイツでは、自然エネルギーの比率が30%を超えています。日本は、世界の潮流に逆行し、自然エネルギーの目標すらもっていないのに、制限していくという事です。私たちは、自然エネルギーを広げる運動と事業を粘り強く実践し、実態づくりをすすめていきたいと思えます。

2015年は、「夢風」をご縁とした生産者と生活クラブでの特産品の共同開発の実現に向けてチャレンジします。地元の酒蔵で仕込んだお酒や加工食品等の複数の「夢風ブランド」が登場するのいいなと思っています。今年も生活クラブ風車「夢風」の応援をよろしくお願い申し上げます。

■生活クラブ首都圏4単協自然エネルギー推進PJで学習会を開催しました Part 2

12月22日(月)に、NPO法人上田市民エネルギーの藤川まゆみ理事長をお招きして「みんなで育てる市民発電、相乗りくん」というテーマで学習会を行いました。

藤川さんは、3.11後、私たちにすぐできることは、自分たちでエネルギーをつくることと考え、信州上田に豊富にある太陽光を使った発電事業「相乗りくん」を2011年11月から開始しました。



相乗りくんは、屋根オーナーとパネルオーナーが初期費用を出し合って、屋根と太陽エネルギーと売電収入をシェアする仕組みです。「屋根を活かして」「私のお金を活かして」自然エネルギーを増やしたい！という双方の思いを上田市民エネルギーがコーディネートします。屋根オーナーとパネルオーナーとの新しいひとのつながりも生まれているとの事です。また、生活クラブの生産者「会田共同養鶏組合」の直売所も屋根オーナーとなっている事も知り、相乗りくんをぐっと身近に感じました。会場からは、具体的な事業についての質問が多くあり、充実した学習会となりました。

相乗りくんをぐっと身近に感じました。会場からは、具体的な事業についての質問が多くあり、充実した学習会となりました。

■夢風ブランド開發生産者連絡会 報告

夢風ブランド開發生産者連絡会は、夢風ブランドのオリジナル消費材の開発をめざして、昨年7月に連携推進協議会の基に立ち上げた、にかほ市の生産者のネットワークです。今年度は可能な生産者から、原材料を生活クラブ指定原材料への切り替えをすすめています。東京（2月）と埼玉（1月）で共同購入する「象潟うどん（伊藤製麺所）」と「いちじく甘露煮（佐藤勘六商店）」は、それぞれ生活クラブの国産小麦粉、素精糖、NON-GMO水飴を使用したものとなっています。

12月16日に連絡会を行い、千葉デポーにかほフェアの取り組みについてのまとめや、生活クラブ東京・埼玉の特産品取組の対応、2015年度の取り組みなどについて話し合いました。

■にかほ市と生活クラブ・GF秋田との連携推進協議会幹事会 開催報告

12月25日、にかほ市役所象潟庁舎にて、2014年度第2回連携推進協議会幹事会を開催しました。初めに、共同代表の須田正彦にかほ市副市長よりご挨拶をいただき、夢風を通じて交流や産物の取り組みが広がってきていることへの評価を頂戴しました。

主な協議議案は、夢風の稼働状況報告、交流企画のまとめと2015計画案、特産品の取組状況報告、夢風ブランド生産者連絡会活動報告、予算執行状況報告等です。特に、産物の取り組みについては、生活クラブとの関わりにより商品の品質が全体的に上がってきているとの報告をにかほ市からいただきました。生活クラブからは、生産者の新しい取り組み、特に米以外の作物の栽培について、にかほ市からのバックアップを検討していただくことを要望しました。



～連携推進協議会幹事会に参加の生活クラブメンバーで翌 27 日に夢風と生産者見学を行いました～

夢風

真冬の夢風は夏とは全く別の表情を見せます。

26 日の風速計の平均風速は 14.8m、翌 27 日は 8.2m でしたが、日本海からの雪交じりの強い風が吹き付け、人が立っているのも大変です。

この風を受けて夢風は力強く回り、風のエネルギーを電力に変え、非常に多くの電気を発電します。



㈱飛良泉本舗

にかほ市平沢で創業 500 年の歴史をもつ㈱飛良泉本舗の齋藤雅人社長さんに酒蔵をご案内頂きました。

11 月～2 月はお酒の仕込みの時期で、酒蔵全体から日本酒の良い香りが立ち上がっていました。飛良泉は、蔵内に浮遊している天然の乳酸菌や酵母菌をとりこみゆっくり発酵させる伝統的な「山麴」という造り方をしています。

杜氏の遠田さんから、酒米や酵母による味の違いについてお話を伺いました。遠田さんは、自らにかほ市で酒米を作っているらしいです。長年、飛良泉で杜氏をされている遠田さんの手にかかれば、酸味、香りなど自在に好みのお酒にすることができるとの事です。

また、酵母は、お酒を発酵させるのに不可欠なものです。酵母による発酵がなければどんなに良い米麴が出来ても、お酒のアルコールは生成されません。それと同時に、酵母はお酒の味わい、香りの出方、香りの質といった要因の重要なファクターです。

酒蔵を建てた時に納めた破魔矢から採取した「はまや酵母」というオリジナル酵母を使った「純米大吟醸はま矢酵母」が、1 月に生活クラブ埼玉で取り組まれています。



中央が齋藤社長、左が遠田杜氏



㈱三浦米太郎商店

秋田のお正月には欠かせない郷土食の「はたはた寿司」の製造が最盛期を迎えた加工場を、三浦悦朗社長にご案内頂きました。三浦さんは、自社の目の前の平沢漁港で揚がった新鮮なはたはたをより広めたいと、はたはたおいる漬け（2 月、生活クラブ東京で取組）、はたはたの燻製など様々な商品開発にも取り組んでおられます。はたはた寿司は、ハタハタと米を主原料に、紫のり、人参、ゆず、麴などを加え、塩と酢で漬けこんだものです。ひとつひとつ丁寧に手作業で作られています。