



# 生活クラブ風車



# 夢風News

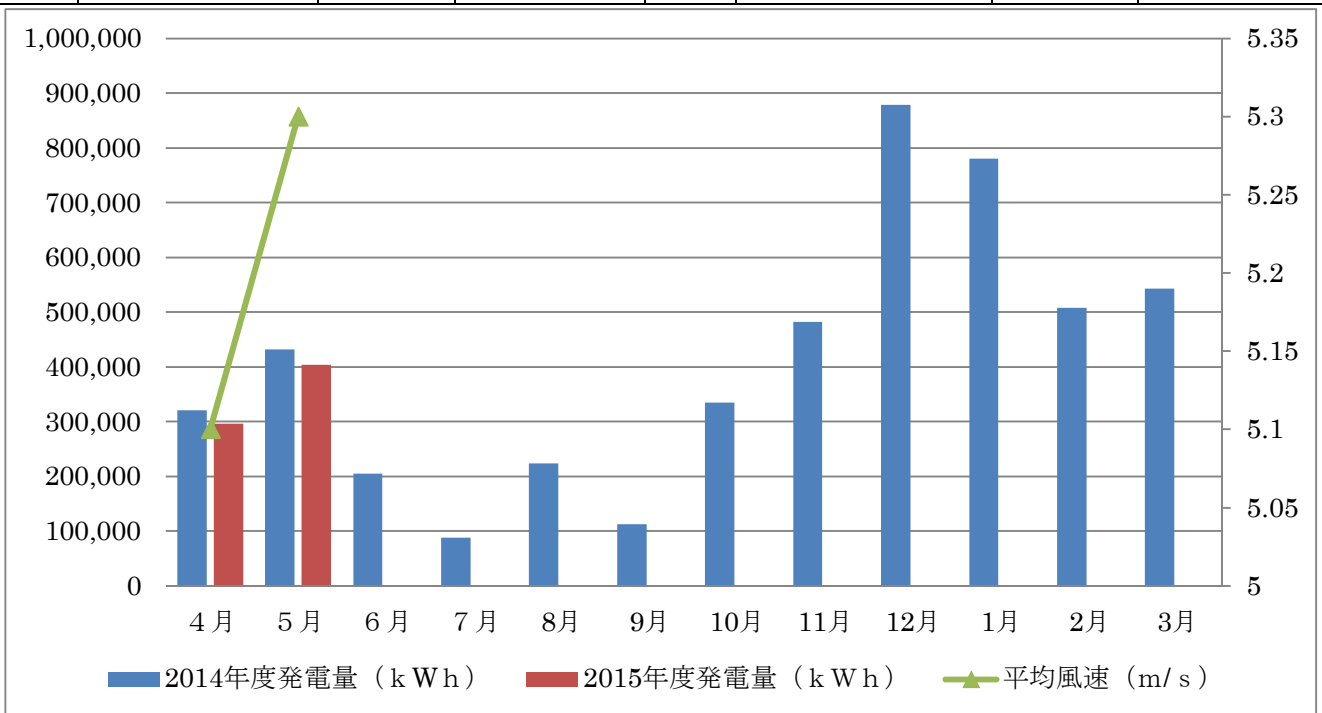
Vol.36

●発行 2015.6.15 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

## ■ 2015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	404,165【93.7%】	5.3	27.3	11月			
6月				12月			
7月				1月			
8月				2月			
9月				3月			



- 5月の風況は、ほぼ昨年並みの状況でした。大きなトラブルもなく順調に稼働しました。
- 5/20に受変電設備の年次点検と併せて、雷事故への対応を高めるために避雷器増強工事を実施しました。

## ■ グリーンファンド秋田社員総会 開催報告 ■

5月28日(木)16:00より、第7期定時社員総会を開催しました。

グリーンファンド秋田の社員は生活クラブ東京、神奈川、埼玉、千葉、北海道グリーンファンド、市民風力発電の6名です。社員6名全員の賛成で、2014年度活動事業報告及び決算書類、2015年度の活動事業方針及び予算、役員改選の全ての議案が承認されました。

今期の役員改選で以下の6名の方々が理事に選任されました。

生活クラブ東京 林 洋一 常務理事

生活クラブ神奈川 半澤 彰浩 専務理事

生活クラブ埼玉 重盛 智 専務理事

生活クラブ千葉 山本 裕一郎 常務理事

北海道グリーンファンド 鈴木 亨 理事長

市民風力発電 加藤 秀生 事業開発部マネージャー

監事は、以下2名の方が継続されます。

生活クラブ神奈川 岡田 一弘 常勤理事

市民風力発電 滝本 しのぶ 事業管理部マネージャー

社員総会終了後に第1回理事会を開催し、引き続き、半澤彰浩理事が代表理事に選任されました。

## ■ 厚田市民風力発電についてのミニ学習会を行いました ■

社員総会終了後、北海道グリーンファンドの鈴木亨理事長を講師に、(株)厚田市民風力発電(SPC)についての学習会を行いました。

(株)厚田市民風力発電は、北海道石狩市厚田区に2000KWの風車2基を建設し、昨年12月より運転を開始しています。この事業には、生活クラブ連合会、東京、神奈川、北海道が一部出資をし、生活クラブ東京、神奈川、埼玉、北海道などの単協、提携生産者等が厚田プロジェクトを通じて融資をしています。

厚田の特徴の一つは、風力発電事業を通じた地域貢献の取組です。売電収入の一部を石狩市へ寄付し、石狩市がそれを「環境まちづくり基金」として拠出します。この基金は、あつたふるさとの森づくりや子供たちへの環境教育、その他石狩市内の環境保全活動などに使われます。また、市民ファンドの金利を活用し、厚田地区の環境活動やボランティア活動など地域づくりに役立てています。





## ●● 夢風ブランドものがたり ●●

### <生活クラブ埼玉>

### いちじくの学習会を行いました



生活クラブ埼玉は、にかほ市の佐藤勘六商店と連携して、いちじくの加工品の開発に取り組みます。勘六商店の代表の佐藤玲さんは、にかほ市の大竹集落で、いちじくの甘露煮を始めて3代目となります。煮込む工程で水を一切使わず、いちじくの果汁のみで仕上げるので、甘さだけでなく自然な酸味が特徴です。昨年、生活クラブ向けに甘露煮の砂糖と水飴を、素精糖とNON-GMO甘藷水飴に切り替え、埼玉単協、東京単協で取り組みました。

6月18日(木)に第1回夢風ブランド開発実行委員会を開催し、佐藤玲さんを講師に、いちじくの学習会を行いました。

秋田県にかほ市大竹集落は、北限のいちじくの産地として昭和40年代より経営栽培が始まりました。しかし、平成5年に栽培農家100戸、栽培面積10.4haでしたが、平成15年には37戸、5haに減少してしまいました。これは、温暖化によるいちじくの天敵のカミキリムシの被害にによるものです。栽培されるいちじくはホワイトゼノアという品種で、私たちが生食で食べるいちじく比べると、甘味や酸味は少なめで、小ぶりで、加工調理向きです。秋田では、いちじくは、甘く甘露煮にしてお茶菓子として食べるという文化があります。いちじくを食べる文化を守っていくために、にかほ市いちじく振興会が2年前に発足し、平成30年までにいちじくの生産量を2倍にするという目標をもってすすめているとの事です。佐藤勘六商店は、この大竹集落にあり、収穫したばかりの新鮮ないちじくを使用して甘露煮などの加工品を製造しています。新鮮ないちじくが入荷できるからこそその味が強みだと言います。

学習会に続いて、いちじくの甘露煮と赤ワイン煮を試食しました。ヨーグルトにジャムの代わりに加えたものや、クリームチーズと合わせてブラックペッパーを振ったものも試食し、好評でした。

参加メンバーからは、味や食味、色、使い勝手など様々な視点から意見やアイデアが出され、今後の開発の方向性を検討するスタートとなりました。

