



生活クラブ風車



夢風News

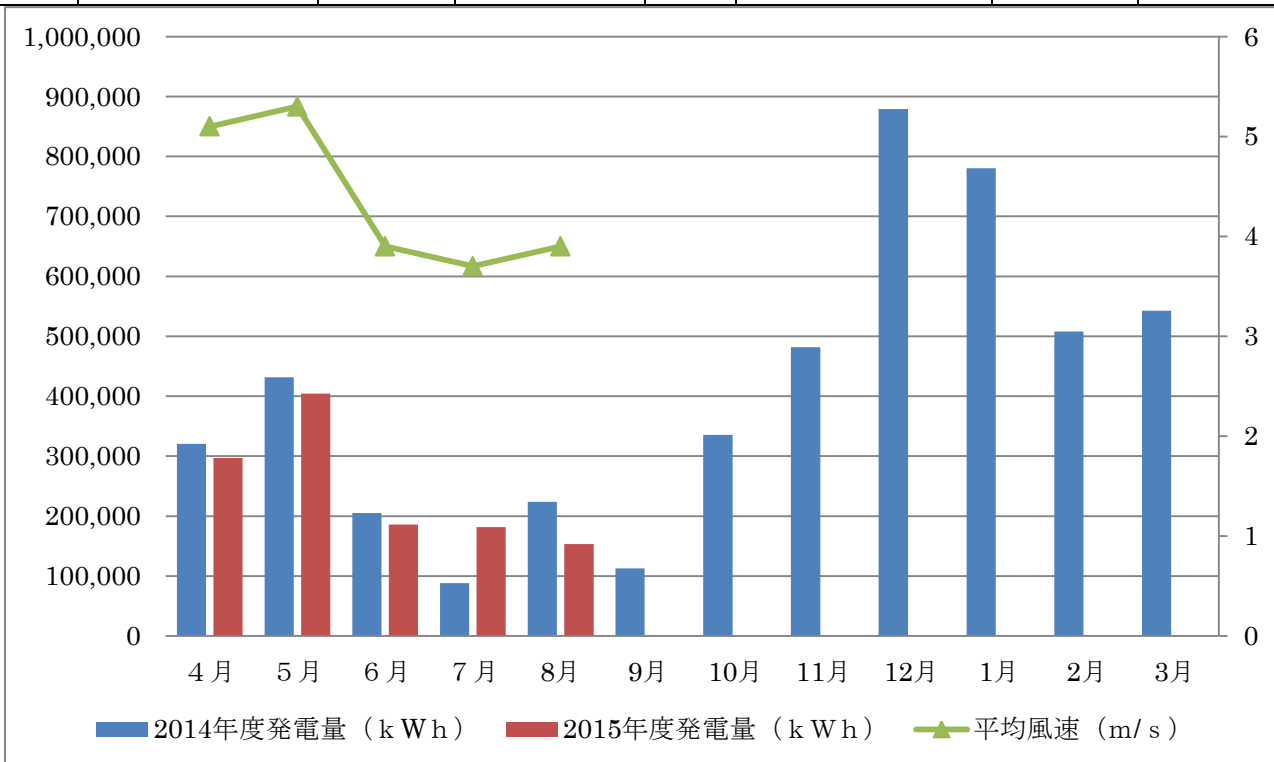
Vol.39

●発行 2015.9.15 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	185,870【90.7%】	3.9	13.0	12月			
7月	181,669【206.7%】	3.7	12.3	1月			
8月	153,120【68.4%】	3.9	10.3	2月			
9月				3月			



○ 8月の風況は平年並みでしたが、昨年に比べると風が弱く、発電量は下回りました。

○ 8月31日～9月3日で半年点検を実施しました。

■ 組合員リーダーツアー開催報告 Part2

生活クラブ風車「夢風」の建設地の秋田県にかほ市との地域間連携をすすめるために、毎年夏に、首都圏4単協の組合員リーダーがにかほ市を訪問して地域の方々と交流するツアーを開催しています。今年は、8月1日、2日に実施しました。先月に続き、ツアー2日目の様子をご紹介します。

まず、(株)飛良泉本舗の酒蔵見学をさせていただきました。

齋藤社長より、飛良泉の歴史についてご説明頂きました。日本で3番目に古い酒蔵で室町時代、銀閣寺建立と同じ1487年創業との事。大阪で廻船問屋「和泉屋」を営んでいた時に、応仁の乱を逃れて、ここにかほの平沢に来たとの事で、飛良泉(ひらいずみ)という名前もここから来ているそうです。昔はご自宅も兼ねていたという部屋には、明治時代の柱時計があり、今でもしっかりと時を刻んでいます。



齋藤社長

杜氏の遠田さんより、酒蔵と日本酒づくりについてご説明いただきました。昔ながらの「山麴仕込み」を引き継ぎつつ、新しい酒造りにも取り組まれています。

蔵に入ると麴と日本酒の香りが漂います。鳥海山の伏流水の仕込み水と秋田のお米と酵母、杜氏さんたちの技術と情熱、それにこの蔵の持つ力も加わって、美味しい日本酒が生まれています。

今年は、神奈川の環境政策委員会と夢風ブランドの日本酒造りをすすめています。



写真手前が遠田杜氏

つづいて、にかほ市の生産者の方、市役所の方にもご参加いただき、夢風ブランド企画活動の中間報告会を道の駅ねむの丘に会場を移して行いました。まず、にかほ市の須田副市長より歓迎のご挨拶を頂きました。



西城戸教授

始めに、法政大学西城戸教授を講師に、生活クラブとにかほ市との風車を縁とした地域間連携の取組についての評価というテーマで学習会を行いました。西城戸先生は、生活クラブ風車建設の当初より生活クラブの活動を研究者として観てきていただいています。

組合員の方からの感想を以下にご紹介します。

「地域交流を含むにかほ市の物産企画などの進むべき方向性について問題提起と助言を頂くことが出来ました」「分析がなるほどと思いました」「再生可能エネルギーは手段でなく人と人との関係を作る事というお話にモチベーションが上がりました」「地元の方々の顔つきが変わってきたようで、こちらも本気で向き合わなくてはと思いました」「地域との交流が大切、物語を作っていくことなど、消費材と同じだなと感じました」。

続いて、夢風ブランド企画活動中間発表会です。



にかほ市の生産者のネットワーク組織である、夢風ブランド開発生産者連絡会を代表して、三浦米太郎商店の三浦悦朗さんより、ご挨拶と生産者連絡会のご紹介を頂きました。

<写真左から(有)三浦米太郎商店の三浦さん、佐藤勘六商店の佐藤さん、伊藤製麺所の伊藤さん、でんべいかれい生産グループの渡辺さん、四つ葉ネットワークの池田さん、日南工業(株)の服部さん>



田中副理事長と伊藤代表

伊藤製麺所の伊藤さんと生活クラブ東京の組合員は、「タラーメン」取組企画づくりに取り組んでいます。今回お互いに初顔合わせとなりましたが、麺の太さとスープの味のバランスなどについてなど意見交換をしました。また、生活クラブ東京の田中副理事長から、棒ラーメンの市場調査やタラーメンの試食の感想、今後のすすめ方について報告をしました。

佐藤勘六商店の佐藤さんと生活クラブ埼玉の組合員は、「いちじくの加工品」の取組企画づくりに取り組んでいます。生活クラブ埼玉の渋谷副理事長より、佐藤さんを埼玉にお招きしてのいちじく学習会の様子や、その後のスカイプでの打合せの様子を報告しました。いちじくの加工品の開発に向けて、佐藤さんと連携しながら、組合員に長く愛される美味しいものを作りたいと思っています。



佐藤代表と渋谷副理事長



船水理事と服部さん

日南工業(株)と生活クラブ千葉の組合員は、鱈しょつつるの取組企画づくりに取り組んでいます。鱈しょつつるは、真鱈を塩だけで漬けた魚醬で、臭みがなく旨みの濃いところが特徴です。生活クラブ千葉の船水理事より、5月に日南工業の細谷社長、服部さんをお招きした学習会や、7月に工場にご訪問した時の様子を報告しました。

(株)飛良泉本舗と生活クラブ神奈川の組合員は、「夢風酒」の開発に取り組んでいます。生活クラブ神奈川の戸田副理事長より、5月に(株)岡永の立田さんをお招きした学習会と利き酒の様子、6月に飛良泉をご訪問して夢風酒となる酒米の圃場視察と意見交換、今後の予定などを映像を交えて報告しました。



泉理事と戸田副理事長

報告会の後は、試食交流タイム。

冷やした甘酒やはたはたの甘露煮、はたはた寿司、いちじく甘露煮のかき氷、冷しタラーメン、鱈しょつつる焼うどん、などみな大好評でした。生産者の皆さん、ありがとうございました。



●● 夢風ブランドものがたり ●●

<生活クラブ東京>

伊藤製麺所の工場訪問 9/12



伊藤製麺所は、にかほ市象潟（きさかた）で、鳥海山の清らかな水と伝統的な製麺製造を今も変わらず受け継いでいます。うどんの他にも中華めん、学校給食の茹でめんなど、にかほ市の麺類の製造を担っています。

また、生活クラブ向けの象潟うどんは、生活クラブ指定の国産小麦に切り替えています。

伊藤製麺の三代目の伊藤実さんは、今年、新製品として、中華めに、鱈しょっつるのスープを合わせた「タラーメン」を開発しました。この「タラーメン」について、生活クラブ東京の組合員と食味や添加物についてなど協議しながら、夢風ブランド品企画の活動をすすめています。

9月12日に生活クラブ東京の環境政策委員会メンバーで、伊藤製麺所さんを訪問し工場見学と試食をさせていただきました。

乾麺の製造工程は、朝早く生地をこね、平たく伸ばした生地をロール状にして一旦寝かせて熟成させます。その後、機械で麺状にして、二階の乾燥室で湿度を管理しながらゆっくりと乾燥させます。見学の当日は製造は終わっていましたが、生活クラブの象潟うどんを作っていたとの事です。

また、伊藤さんにご用意いただいた何種類かのスープでタラーメンの試食を行いました。皆、おなかいっぱいになりながらも、厳しく味について評価し合いました。これから、夢風ブランド品の企画に向けての活動をすすめていきます。楽しみです。

<写真前列左から蔵方理事、水越理事、伊藤代表、田中副理事長、岡部理事、事務局武井さん、後列：事務局知野さん>

