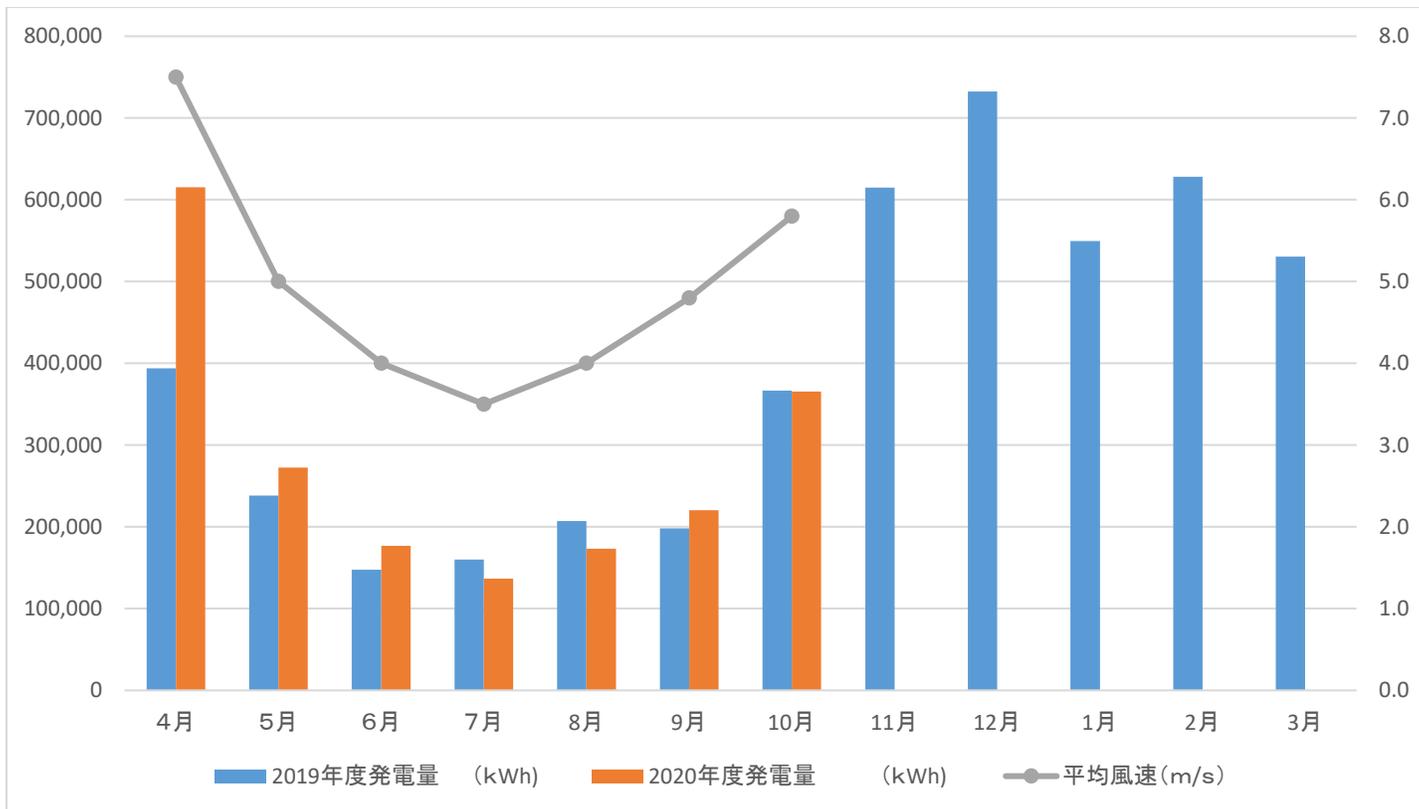


秋田県にかほ市に生活クラブ東京・神奈川・埼玉・千葉が建設した生活クラブ風車「夢風」に関するニュースをお届けします。

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-6-9 大内ビル3F 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

○ 2020年度発電実績



10月度運転状況について

○風況は、昨年と比べ0.2m/s 高い実績となりました。

冬季に向かい風況が良くなってきました。

○10/3に、風車の8.5年次点検の続きとして主要ボルトの増締めをおこないました。

「にかほ市ふるさと会」は、毎年11月に東京で開催され、生活クラブも来賓としてご招待いただいています。今年残念ながら、新型コロナウイルス感染防止の為、中止とのお知らせが届きました。

	発電量 (kWh)	平均風速 (m/s)	稼働率 (%)
4月	615,129	7.5	99.1
5月	272,629	5.0	94.0
6月	176,764	4.0	99.0
7月	136,722	3.5	99.6
8月	173,246	4.0	91.4
9月	220,401	4.8	92.5
10月	365,485	5.8	98.7
11月			
12月			
1月			
2月			
3月			

グリーンファンド秋田理事会開催報告

10月26日、2020年度第2回理事会をZoomにて開催しました。

2020年度の上半期決算報告を承認しました。上半期の売電収入は、計画比115.6%、前年比118.6%の実績となりました。新型コロナウイルス感染予防対策のため、組合員リーダーツアーの中止と欧州視察ツアーの延期により、販管費は計画比44.5%、前年比74.0%の実績となりました。

生活クラブ神奈川の東日本大震災復興支援祭りへの協賛金拠出を承認しました。今年度の復興支援祭りは11/14にオンラインで被災地とつなぐ開催となりました。

事務局リーダー研修実施報告 パート2

2020年10/23(金)24(土)、秋田県にかほ市と山形県遊佐町で生活クラブ首都圏リージョナル自然エネルギー推進PJ主催の首都圏事務局リーダー研修を実施しました。

2日目の10月24日の様子を紹介します。

① 伊藤製麺所の見学

にかほ市の生産者と生活クラブの組合員が共同開発した「夢風ブランド」品の「タラーメン」の生産を頂いている伊藤製麺所の工場見学をしました。

タラーメンの製造工程では、生地を休ませて熟成させ、製麺し、ゆっくりと時間をかけて乾燥させる、昔ながらの丁寧な工程を見学しました。

また、生活クラブの自主基準に苦労しながらも再開発をしたスープの説明をお聞きしました。この日は、再開発したタラーメンの出荷に向け、箱詰めがされていました。組合員のもとに届くのが楽しみです。



【写真後列右から4人目：伊藤製麺所の伊藤実氏】



リニューアルしたタラーメン

② 山形県遊佐町の箕輪鮭漁業生産組合の見学

鳥海山の伏流水が湧き水となってできた清流の牛渡川と鮭の孵化場の見学を行いました。

鮭は稚魚の放流後、3～5年かけて成魚となり日本の川に戻ってきます。今はちょうど、鮭が産卵のために戻ってきているところでした。孵化場では、川を堰き止めて鮭を捕獲し、採卵した卵を孵化します。箕輪では、孵化や孵化した稚魚を育てる水も牛渡川から引いています。

今年は、参加者が網ですくった雌の鮭から卵を出すところも見学させていただきました。きれいな清流は遊佐町の水田にも使用されており生活クラブとの共同開発米である遊 YOU 米がつくられています。孵化場の佐藤組合長は共同開発米の生産者でもあります。



【写真右端：箕輪鮭漁業生産組合理事長の佐藤仁氏】



③ 「庄内・遊佐太陽光発電所」の見学

生活クラブ生協と地域の生産者が遊佐町に建設した発電所の見学を行いました。

発電所は、2019年2月より稼働しています。発電所の面積は31ha、太陽光パネル66,400枚、発電量は年間18,000MWhで一般世帯約5,700世帯、CO2削減量は年間8,800トンです。この発電所は、「庄内 FEC (F:食、E:エネルギー、C:ケア) 自給コミュニティ」づくりを目指し、得られる利益の一部を「庄内・遊佐太陽光発電基金」に積み立てて活用します。

この日は生憎の雨でしたが、敷地内に設けられたビオトープの前の記念板のところで、発電所の管理をされている(株)CSSの菅原善悦さんに説明を伺いました。

事務所に戻って、発電所の建設経過の説明や草刈りだけでも数か月かかるなど発電所整備のご苦労も伺いました。



【写真左：(株)CSSの菅原善悦氏、右：生活クラブ神奈川専務理事の半澤彰浩氏】

蔵出し一番の「純米大吟醸 夢風」を今年もお届けします

新酒
蔵出し一番

秋田の新米を磨き上げた
純米大吟醸「夢風」

秋田県にかほ市で杜氏が育てた酒米を50%まで磨き、低温でじっくり発酵させて造り上げた純米吟醸酒です。
その中でも今年最初に搾られた蔵出し一番をお届けします。今年ほど自身今年米ははじめての秋で、食卓を囲み秋田の純米大吟醸をお楽しみください。

お米と水のおいしさが生きています
今年秋に収穫したコメを使用し、蔵で最初に仕込んで絞る、蔵出し一番。今年もこの純米大吟醸夢風をお届けします。

あと味 スツクリ
フルーティ な香り

「蔵出し一番」のフレッシュな香りと柔らかい甘みをお楽しみください

●杜氏/遠田 篤人(えんだ たくと)氏

000
純米大吟醸 夢風
720ml (1本)
1,850円(税込2,035円)

製造元: 飛良泉本舗
蔵元: 秋田県にかほ市 (秋田県)
100%純米/アルコール分16度
未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

生活クラブは、生活クラブ風車「夢風」の建設をきっかけとして、にかほ市の物産の取組を進めています。

その一つ「純米大吟醸夢風」は、にかほにある蔵元(株)飛良泉本舗と生活クラブ組合員が一緒に開発した夢風ブランド品です。瓶のラベルも組合員がデザインしました。

飛良泉は、創業室町時代の1487年と日本で3番目に古いといわれる酒蔵です。

純米大吟醸夢風は、飛良泉の遠田杜氏がにかほで自ら育てた酒米「秋田酒こまち」を50%まで磨き、鳥海山の伏流水で丁寧に仕込んだお酒です。

今秋に収穫したコメを使用して、蔵で最初に仕込んで絞る、蔵出し一番。今年もこの純米大吟醸夢風をお届けします。フレッシュな香りと柔らかな甘みをお楽しみください。

風力発電の豆知識

●どれくらいの風が必要？

風という自然エネルギーを利用して発電する風車は、風の強い場所に設置することで、効率よく発電をすることが可能です。

風車を設置して事業を行うために必要な風の目安は、年間平均風速で6 m/s 以上必要とされています。

風の状態を把握する為に、現地に風況観測装置を設置し、風力発電に適した場所か調査をしています。

●風車の建設条件は？

風車を建設する場所を選ぶのには、3つのポイントがあります。

Point 1 「風が強いこと」

風から得られるエネルギー量は風速の3乗に比例する為、風が強ければより大きなエネルギーを得ることが可能です。

Point 2 「風車の搬入路が確保できること」

大型の風車を運ぶためには幅員5 m以上の道が必要です。

ブレード(羽)は、40m以上の長さがあり、狭い場所では、斜めにしながら運搬します。

Point 3 「送電線が近くにあること」

風車で作った電気を送るために、電力会社の送電線に接続する必要があります。

風車から送電線までの間に新たな送電線を設置する必要があり、その距離が遠ければ費用がかかり採算性への影響が出てきます。