

くらしと、でんき。

KORYU

交流 SPRING NO.107

中部電力がお届けする「KORYU」。

キーワードは「くらしと、でんき。」です。

みなさまの暮らしのそばに寄り添いたい、みなさまとともに歩みたい。
そんな願いを込め、「電気」を通じ、明るい日差しが差しこむような
地域の情報をお届けしたいと考えています。



TAKE FREE



「KORYU」は無料でお読みいただける定期発行誌です。
ご自由にお持ちください。

● 定期送付を希望される方

広報誌「KORYU」の定期送付を希望される方は下記のとおりお申し込みください。
無料で郵送いたします。

①郵便番号 ②住所（マンション名なども正確に）③氏名（フリガナ）④電話番号
⑤生年（西暦）⑥性別を、下記宛先までご連絡ください。

● 住所変更のご連絡

定期送付させていいただいている方で、住所変更を希望される場合は、現在のお
届け先ご住所・お名前、新しいお届け先の①郵便番号 ②住所（マンション名なども正
確に）③電話番号を、下記宛先までご連絡ください。

<宛先> 〒457-0077

名古屋市南区立脇町1-13-1 中電ウイング内

中部電力(株)「KORYU」事務局

TEL 052-308-8137（平日9:00～17:00／土日祝休）

Email koryu@chuden-wing.co.jp



COVER CONCEPT

さわやかな春は行楽の季節。休みの日はお弁当を
持って、春の日差しを浴びに出かけたくありませんか。
環境に優しい電気自動車でちょっと遠出して、体も心
も快適な一日を過ごし、リフレッシュ！

KORYU

交流 SPRING NO.107

CONTENTS



p. 5

KORYU Interview

作家・慶應義塾大学文学部教授

荻野アンナさん

ペンとユーモアの力で

人生の山を登り、谷を越える



p. 2

甲斐みのり お散歩紀行
まち、にほひ、おもかげ

—静岡県 島田市—



p. 8

ワタナベマキのおいしい中部

形状と食感を生かして

アイデアを凝らした

きしめんメニュー

p. 11

電気の情報、みなさまに
でんきの回覧板

—再生可能エネルギーって
どんなエネルギーなの？—

p. 13

でんきのこと、知り隊！見つけ隊！！

碧南火力発電所
（愛知県 碧南市）

甲斐みのり お散歩紀行

まち、にほひ、おもかげ

静岡県出身の文筆家・甲斐みのりさんが中部地区のまちを歩いて、その魅力を再発見。今回は、静岡県島田市をめぐる。



大井川鐵道に在籍する普通電車は全て元大手私鉄の車両。昔の車両が走るため「動く鐵道博物館」と親しまれる。写真は新金谷駅ホーム。

静岡県 島田市



大井川に育まれた 鐵道とお茶のまち



文／甲斐みのり

文筆家。静岡県富士宮市生まれ。旅や散歩、お菓みに手土産、クラシックホテルや建築、暮らしと雑貨などを主な題材に、書籍や雑誌に執筆。著書は「ポケットに静岡百景」（ミルブックス）など多数。近著に「音楽が教えてくれたこと」（ミルブックス）、「地元パン手帖」（グラフィック社）、「お菓子の包み紙」（グラフィック社）。



約300mにわたり、江戸時代の島田宿を再現した町並みが続く「島田宿大井川越遺跡」。川越しの運営を行っていた「川会所」をはじめいくつかの建物は見学可能。



897.4mの橋の長さから、“やくなし=厄無し”のゴロ合わせで、厄払いスポットとしても人気の「蓬萊橋」。“世界最長の木造歩道橋”としてギネスブックに登録されている。橋のちょうど中央にある「ど真ん中」の表記がユーモラス。



家山駅前にあり、目の前にSLが停まる「寿園カフェ」。店主手作りの焙煎機で焙煎した「川根炭火焼珈琲」が味わえる。



大井川鉄道は日本で唯一、年間300日以上SLを営業運転。大井川沿いののどかな風景の中を走り抜ける。取材時乗車したSLの車掌・大原ひでこさんのハーモニカ演奏に手拍子。



頻繁に静岡県島田市へと通っているのは今春に開催される「大井川鉄道」島田エリアの無人駅を利用した芸術祭の関連冊子を制作するため。そのたび感じるのが、当たり前に移動できることのありがたさ。誰でも車や電車や飛行機で気軽に旅ができるのは、100年前からしてみればまさに奇跡。無事に目的地へと導いてくれる道や乗り物があることに、もっと感謝しなければ。こんなふうに思うのも、島田の歴史を知ってこそ。江戸時代、島田には東海道五十三次の宿場町・島田宿があった。隣の金谷宿へ行くためには、大井川を越える必要があるが、当時は架橋も渡船も禁止。そこで川越制度が設けられ、人を肩や輦台（ねだ）に乗せて川を渡す職業ができ、向こう岸へ行きたい人はお金を支払い川を渡った。そんな川越の料金所や待合所があった町並みを復元・保存したのが、「島田宿大井川越遺跡」。『東海道中膝栗毛』に登場する弥次・喜多さんがひよっこり現れそうな風景ある風景だ。

島田宿大井川越遺跡から車で数分の距離には、時代劇のロケ地としても知られる木造の「蓬萊橋」がある。対岸に広がる全国でも有数の茶園・牧之原台地を開墾するため1879年（明治12年）に架けられたという農業用の

※「輦台」=川を渡る客を乗せる台

大井川鐵道神尾駅の「たぬきの置物」

大井川鐵道の神尾駅前には「たぬき村」と称して、信楽焼のユニークなたぬきの置物が並んでいる。



大井川鐵道SL車内販売の「大鐵堂SL動輪焼」

SL車内でのみ購入できる限定商品。SLの大動輪の焼印入り。生地の間にあんこは、なんと厚さ約5cm!



島田市で出会った
甲斐さんの
気になるモノ



② 大井川鐵道株式会社

[本社] 島田市金谷東2-1112-2 TEL / 0547-45-4112 <http://oigawa-railway.co.jp/>

三浦製菓の「深山のもてなし」

お茶処らしく、急須をかたどった最中の中に菓が一粒。中身は、お茶餡と小豆餡の2種類。



三浦製菓の「4種の羊羹セット」

粉末にした川根茶を練り込んだ「お茶羊羹」をはじめ、栗や地元の柚子を使ったひと口羊羹のセット。



坂井屋の「ブレッチェン」

菓子屋として江戸時代に創業し、約40年前から焼ききたてのパンの販売をおこなう老舗。人気は、やわらかいフランスパン。

① 坂井屋

島田市金谷上十五軒1974-4
TEL / 0547-45-3007

③ 菓子処 三浦

島田市川根町家山717-5 TEL / 0547-53-2073 <http://chayoukan.com/>

お散歩MAP



これもつけたよ
GREEN Ci Tea

お茶に親しみがない人も、「蒸し」と「火香」の違いに着目して味わえるよう作られた、島田産のブランド茶。

各所で発売中
TEL / 0547-36-7355
(島田市市長戦略部広報課シティブロモーション室)

A 蓬莱橋

島田市南町地先 TEL / 0547-46-2844 (島田市観光協会)
http://shimada-ta.jp/tourist/tourist_detail.php?id=2

B 島田宿大井川越遺跡

島田市河原1 TEL / 0547-37-1000 (島田市博物館)
<http://shimahaku.jp/>

C 寿園カフェ

島田市川根町家山4153-7 TEL / 0547-53-3788

橋で、やがては川岸の地区を結ぶ住民の生活路になった。今では珍しい貨取橋で、橋のたもとの橋番に通行料を払って渡る。この橋ができるまでは、危険を伴いながら小船で川を渡っていたという。

日本屈指の急流と水量を誇る大井川の上流部での電源開発と森林資源の輸送を目的に、1925年(大正14年)に創立したのが大井川鐵道。1931年(昭和6年)には大井川本線、1959年(昭和34年)には中部電力所有の専用軌道を移管した井川線(南アルプスあぶとライン)が開通した。鐵道ができるまでは筏や船で川を下り、徒歩や馬で峠を越えるしか交通手段のなかった地域の生活は一変。1976年(昭和51年)、全国でいち早くSLを復活運転してからは、観光鐵道としても老若男女から愛されるようになった。

お茶屋さんが営み大井川鐵道に臨む「寿園カフェ」で時刻を待ち、家山駅からSLに乗車。昭和初期に製造されたレトロな客車の中、SLおばさん”と親しまれる車掌さんとのふれあいを楽しむ。車窓を流れる川や山、茶畑を眺めながら、地域住民の足として走り続ける素朴で温かな鐵道に敬愛の念を抱いた。

ペンとユーモアの力で

人生の山を登り、

谷を越える

作家・慶應義塾大学文学部教授

荻野アンナ Ogino Anna



看病・介護の末に、パートナー、父、母を続けて看取った芥川賞作家の荻野アンナさん。

約20年に及ぶ厳しい介護生活を送り、ご自身も大腸がんを患う。

その壮絶ともいえる体験を小説へと昇華させ、

独特のユーモアで日々の出来事に立ち向かう姿に、

勇気づけられる人は多い。

歯切れよく、ある種すがすがしささえ感じる

荻野さんの筆づかいには、どんな考え方があるのか。

荻野さんの言葉（こゝろざま）を、介護を経験した人と、

これから経験するであろう人にもぜひ知っていただきたい。

中部地区には

興味のあるものがたくさん

赤く染めた前髪が印象的で、凛とした存在感の荻野アンナさん。

まずは中部地区の印象について伺う

と、シャイな表情が見え隠れしつつも、

丁寧な言葉を選びながら話してください

さった。名古屋をはじめとした中部

地区には、仕事でしばしば来訪するとい

う。

芥川賞受賞の後に執筆した小説

「食べる女」の取材で、どて煮、鶏味噌

鍋、味噌煮込みうどんなど、ひたすら

味噌味を名古屋で食べ続けた結果、

「ホテルに帰って横になったら、自分の体が味噌漬になったような気持ち

になりました」。今思い出しても楽しい経験だったという。

他にも三重県のロケット工場の取

材で実物に触れたり、静岡県や長野県

では大好きな温泉巡りをした。また、

岐阜県にある奇石の風景や鉱物関連

の施設には興味津々だという。5年

前に大腸がんを患って入院していた

時、鉱石辞典を眺めることで元気を

出していた。

「人間とは違う尺度の時間を生きてき

た石を見ていると、煩惱が減っていく

気がするんです（笑）」

取材時は、「せっかくながら名古屋に

来たので、岐阜県瑞浪市にある瑞浪鉱物展

示館に行くつもり。とても楽しみなの！」と目を輝かせていた。

荻野アンナ おぎの あんな

慶應義塾大学文学部仏文科卒業後、パリ第4大学（ソルボンヌ）に留学し博士号を取得。1991年（平成3年）「背負い水」（現・文春文庫）で第105回芥川賞を受賞。以降、2001年（平成13年）に「ホラ吹きアンリの冒険」（文藝春秋）で第53回読売文学賞、2008年（平成20年）に「蟹と彼と私」（集英社）で第19回伊藤整文学賞を受賞。最新刊は自身の闘病介護体験を元にした「カシス川」（文藝春秋）。



2005年(平成17年)に第11代金原亭馬生師匠に入門。2009年(平成21年)以降は金原亭駒ん奈として3ヶ月に一度のペースで高座に上がっている。



荻野さんの Favorite Word

起こったことはみんないいこと

ひとつのことに打ち込んでのめりこむ人こそ、何か悪いことが起きればひどく落ちこんでしまうでしょう。生活の範囲で起こっていることは、すべて自分にとっていいことなのだと思えば、考え方ひとつで気分は変えられます。例えば、乗ろうと思っていた電車に乗り遅れても、後発の電車に乗って目の前にイケメンがいたら、ああ良かったと思えますよね(笑)。



1997年(平成9年)頃から約20年にわたって、両親の介護と長年連れ添ったパートナーの看病に明け暮れる日々を送った。

介護ウツから救ってくれた 小さな楽しみの時間

パートナーががんを宣告され、看病のため病院に通っていた荻野さん。友人に「あなたの顔には死相が浮かんでいた」と言われるほど、心身ともに疲弊した毎日を送っており、ウツの症状が出てきていた。

ある日のこと。その病院の近くに爬虫類専門店があるのを見つける。

「そこに、神様が冗談で作ったみたいな面白い姿の亀がいたんです。亀なのに首が長い『ナガクビガメ』でした。その亀を眺めているだけで、ホッとする自分がいました」

それから病院を拠点に、気分転換できるコースを考え出す。チョコレートショップ、気軽な中華料理屋、カフェ、銭湯。5分コースから1時間コースまで、意識的に自分一人で行くコースにする時間を持つようになった。

落語の世界に飛びこんだのもこの頃だった。落語の新作脚本の話がきっかけで出会った金原亭馬生師匠の門をたたいた。今では二ツ目として高

座に上がるまでになった。

「厳しい精神状態に追いこまれても、日々の暮らしの中から必ず前向きになれる対象を見つけるんです」

荻野さんの人生を生き抜くために必要なものを探し出す力には驚かされた。

アンナ流の標語で 人生の谷を飛び越える

荻野さんは大学の研究室の壁に、多数の標語を貼っている。看病や介護で心が折れそうになる日々を乗り越えるため、独特のユーモアで言葉を創っているのだ。そのいくつかを紹介しよう。

『79 転び80 起き』…文字通り何十回転んだとしても起き上がればいい、という意味。後悔と反省の毎日を送る介護者には、自分を許すことも大切だと言いつけていた。

『飲むウツ買う』…介護でウツになってしまった荻野さんを救ったのは、趣味であるお酒と買い物。『飲む』と『買う』でウツを挟んでしまえば、きつと大丈夫と自分を信じこませた。

介護はジャングルでの サバイバルのようなもの

エネルギー事情にも詳しい荻野さん

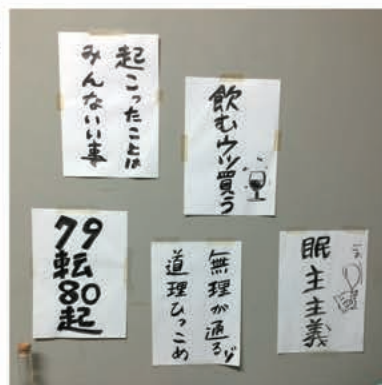
大きなエネルギーは 慣らす時間がとても大切

「ある雑誌からエネルギーが主題の連載依頼を受けて、全国のエネルギー事情を取材したことがあります。中部電力の川越火力発電所(三重県)では、火力発電を初めて見ました。火力発電は、例えばタービンの羽が何ミリかずれただけで大変なことになってしまいます。大きなエネルギーというのは、最初から安全ではなく、当然ながらリスクがあり、50年とか100年という長い時間をかけて人間が慣らす(コントロールする)ことができるものだと思います。火力発電のタービンは完全に慣らしていると言えますね。これからも大きなエネルギーが出てきたときは、慣らすための期間が必要になるでしょう」



中部電力
川越火力発電所
タービン建屋内

大学研究室のデスク。座ってすぐ目に飛び込む位置に荻野さん考案の言葉の数々が貼られている。



介護に直面したら、まずケアマネージャーにどんどん相談するべきと荻野さん。「離床センサーや寝たまま入れるお風呂など、便利な介護用品がたくさんあるし、困っていてもいつか必ず道は開けますから」



夢は長生きすること 死ぬまで生きる！こと

『眠主義』…介護者にとって睡眠はとても大切。睡眠をとることを第一に考える宣言のこと。

「言葉」といいますでしょうか？言葉には不思議な力が宿っていて、発した通りの結果が表れるということですが、私はまさにその通りだと思っています。だから絶対にマイナスなことは口に出さないように、自分に言い聞かせていました。毎日ひとつでいいから、楽しいと思うこと、ラクだなと感じたことを言ってみて、と父や母にも声をかけていました」

荻野さんの介護の日々を支えてきたのは、自身が発した言葉であり、家族やパートナーと交わした愛おしい会話だった。

還暦を過ぎた今こそ 青春まっただ中！

2017年(平成29年)に還暦を迎えた荻野さん。未来に向けての好奇心は今どこに向いているのか？と尋ねると「夢だらけなんです、今こそ青春な

の！」と次々と夢の話が出てくる。

「まず運転免許を取りたいんです。若葉マークと紅葉マークを同時につけるって面白いでしょ？あとはね、母が建てた実家を母の美術館にしたい。寅さんのように全国を放浪したいし、私のルーツでもあるフランスを旅したい。岐阜の石巡りもしたい。しばらくお休みしているボクシングを再開させたい」

とどこどこにジョークを交えながら、いかにも楽しそうに話す様子が、周囲の空気も和んでゆく。

最後に、ご自身が介護を受ける立場になった時のための心構えを聞いてみた。

「母は大正生まれの昔気質で、人に何かをしてもらうということが苦手でした。私は自分の体が動かなくなったら一切遠慮はしないと決めていました。男性の介護スタッフにお姫さま抱っこしてもらおうかしら！(笑)」

繊細な心の内側を独自のユーモアで包みこむようにして、荻野さんは青春という山を登り続けていく。

人気料理家のワタナベマキさんが中部地区を訪れて、さまざまな食材や加工品に出会い、地域の人と触れ合いながら、おいしい中部を探します。

ワタナベマキのおいしい中部 春

形状と食感を生かして

アイデアを凝らしたきしめんメニュー



薄く伸ばしたきしめんが美味しい理由とは!?
「宮商事」の畑洋一郎さんから、
いろいろなヒントを教えてくださいました。



小麦粉・塩・水を主な原料として作られる幅広の平たい麺であるきしめんは、生地が薄く伸ばされているため、独特のツルツルしたなめらかな食感が特徴です。うどんと同様に、熱いつゆをかけ、油揚げ・ネギ・かまぼこ・鯉節をかけて食べるのが名古屋を中心とした中部地区の一般的な食べ方です。今回は、ワタナベさんが、名古屋市にある製麺会社できしめん作りのポイントを学び、その特徴を生かしたメニューに挑戦します。



ワタナベマキ

女性誌や料理本、NHK「きょうの料理」などで活躍する人気料理家。夫と息子の3人家族で、撮影の仕事で忙しい日々を送りながらも、家族との食事の時間を最も大切にしている。東京都世田谷区の食にまつわる自身のショップ「STOCK THE PANTRY」では定期的に料理教室やイベントを開催。近著に「今日も、明日も、週末もいつもの素材で作る持ちよりごはん」(宙出版)。



きしめんは、もっと分厚くて
ぼてっとしたイメージでしたが、
こんなに食感が軽やかで弾力もある麺なんです！
家庭に常備しておく便利な食材だなと思います

麺節をのせるのが
中部地方の
スタンダードなんです！
関東ではあまり見ない
スタイルなので
びっくりしました



愛知県名古屋市

工夫を重ねたきしめん作りには
愛知のものづくりの原点がある



宮商事の商品には、半生麺、乾燥麺があり、スーパーマーケットでも販売されています。小麦粉・塩・水だけで作られており、添加物などを一切入れていないそうです。「乾燥麺には添加物が入っていることが多いので、シンプルな材料だけで作られているのは安全安心ですね！」と驚くワタナベさん。混ぜ物が入っていないので、茹ですぎでも伸びにくいのだそうです。また、きしめんの平たい形状は、中部地方の郷土料理の特徴である味噌や醤油などがからみやすいように開発されたという説が有力です。



これが乾燥麺の完成形。両側から折り込むのは熟練の職人さんによる手作業だそうです。宮商事が開発した麺の乾燥機によって、折った状態で乾燥させることができ、旨味が均等にいきわたって美味しいきしめんが出来上がります。

“名古屋めし”として定着しているきしめんですが、江戸時代にはすでに食べていたという記述がいくつも残っており、150年以上の歴史を持っています。今回取材で訪ねた宮商事株式会社は、1923年（大正12年）創業の老舗。熱田神宮の境内にきしめん専門の飲食店を展開しており、その名も、神宮から宮の字をいただいた「宮きしめん」で知られています。美味しさの秘訣を伺うと、熟練の職人さんによる折りの手作業にあると教えていただきました。麺はぶら下げて乾燥させると、旨味となるグルテンが下部に集中します。ところが下部は形状が揃わないためカットされてしまう部位。そこで麺をカットすることなく、手作業で折った状態で乾燥させることで、弾力があり、旨味のあるきしめんを実現させました。折った状態で乾燥させる製麺の技術開発は日本で初めて。工夫を重ねて技術を追求する愛知のものづくり精神がここにも生きているようです。

ワタナベマキのおいしい中部 春

形状と食感を生かして

アイデアを凝らしたきしめんメニュー

ツルツルしてなめらかな食感が特徴で、幅広い形状のきしめんは、工夫次第でいろいろな料理に応用できます。今回はワタナベさんが主食としてのきしめんメニューと、副菜で食べるきしめんメニューを考案しました。茹でた後に伸びにくい宮商事のきしめんの特徴を生かし、どれも食材の旨味がぎゅっと染みこむので、新しい感覚できしめんを楽しむことができます。



かた焼きあんかけきしめん

- 材料・4人分●
- | | | |
|---------------|-----------|---------------|
| ・きしめん(乾めん)…4袋 | ・にんにく…1かけ | ・オイスタソース…大さじ3 |
| ・あさり…300g | ・しょうが…1かけ | ・酢…大さじ1 |
| ・長ネギ…1/2本 | ・酒…大さじ2 | ・ごま油…小さじ3 |
| ・スナップえんどう…8本 | ・水…500ml | |

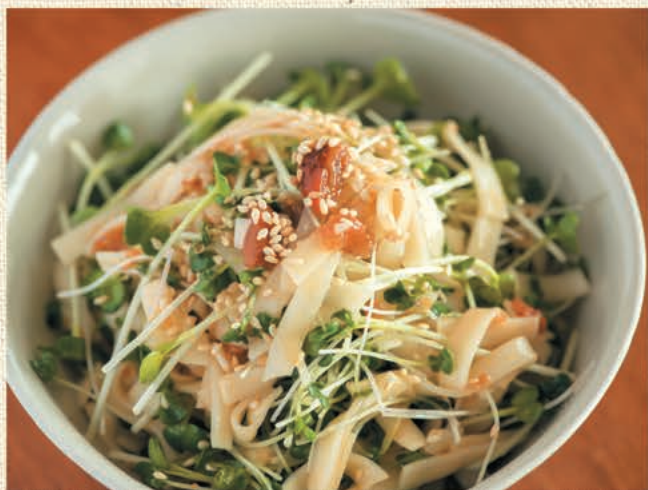
- 1 きしめんは袋の表示通りに茹でて、ざるにあげておく。
- 2 フライパンを中火で熱し、ごま油小さじ1とみじん切りにしたにんにく、しょうがを入れ、香りがでるまで炒める。
- 3 2に酒、水を加えてひと煮立ちさせ、斜め薄切りにした長ネギ、あさりを加えて蓋をし、あさりの口が開くまで約3分加熱する。筋をとり2等分したスナップえんどう、オイスタソース、酢を加えてひと煮立ちさせる。
- 4 片栗粉大さじ1と水大さじ2(ともに分量外)を混ぜて3に加え、全体にとろみをつけたら、小さじ2のごま油を加える。
- 5 他のフライパンに大さじ2のごま油(分量外)を入れ、1を加えて両面がこんがり焼き目がつくまで焼く。
- 6 5を器に盛り、4をかける。



きしめんの中華風茶碗蒸し

- 材料・4人分●
- | | |
|---------------|----------------|
| ・きしめん(乾めん)…2袋 | ・菜の花…10本 |
| ・粉末たれ…1.5袋 | ・しょうがみじん切り…2かけ |
| ・たまご…6個 | ・湯…900ml |
| ・鶏ひき肉…120g | ・酒…大さじ1 |

- 1 きしめんは袋の表示通りに茹でてざるにあげ、長さを3等分に切る。
- 2 湯に粉末たれを入れて溶かし、酒を加えて冷ます。
- 3 溶いた卵に2を入れて混ぜ、一度ざるでこす。
- 4 鶏ひき肉、しょうが、1を加えて混ぜ、耐熱皿に入れて、上に3等分に切った菜の花をのせる。
- 5 蒸気のたった蒸し器に入れて中火で約4分蒸し、弱火にしてさらに約10分蒸す。



カットきしめんとスプラウトの梅風味サラダ

- 材料・4人分●
- | | | |
|-------------------|------|------------|
| ・きしめん(乾めん)…2袋 | 調味料A | ・梅干し…3個 |
| ・スプラウト(2種類)…各1パック | | ・しょうゆ…小さじ2 |
| ・白いりごま…大さじ1 | | ・ごま油…大さじ1 |

- 1 きしめんは袋の表示通りに茹でてざるにあげ、冷水にさらして水けをよく切り、長さを約4cmに切る。
- 2 スプラウトは根元を切る。
- 3 調味料Aを1に加えてなじませ、2と白いりごまを加えてさっと和える。
※スプラウトは何でもOK。写真はブロッコリーとカイワレ大根。

電気の情報、みなさまに

でんきの回覧板

日々の暮らしに欠かせない電気のこと、考えてみませんか？

再生可能エネルギーって
どんなエネルギーなの？



環境にやさしく枯渇することのない
純国産のエネルギーです。



発電時に
CO₂を
出さないよ



自分たちで
まかなえる
エネルギー



“再生可能エネルギー”といえば、水力をはじめ太陽光や風力があげられますが、そのほかにも地熱やバイオマス、水力なども含まれます。石油のような化石燃料と異なり資源が枯渇せず、他国から輸入する必要がない純国産のエネルギーです。また、発電時にCO₂を排出しないため地球環境に優しいなど、大きなメリットがあります。

何事も長所と短所が… 主な再生可能エネルギー

エコで未来への可能性を秘めた再生可能エネルギーですが、それぞれに良いところ、悪いところがあります。主な課題としては、天候などの自然条件によって「発電が不安定になりがち」「大量に発電できない」「建設コストが高い」などがあげられます。



水力

メリット 山岳地域が多く起伏に富んだ地形の日本にあっている。

デメリット 雨量によって発電量が左右される。



地熱

メリット 自然条件の影響を受けにくい。

デメリット 見えない地下資源を探すための調査に時間がかかる。



太陽光

メリット メンテナンス・管理が比較的容易。

デメリット 雨や曇りの日、夜間は発電できないなど、自然条件に発電量が左右される。



風力

メリット 陸地に加え、海の上などの洋上風力発電も可能。

デメリット 風速によって発電量が左右される。風車からの風切音により騒音問題を起こす可能性がある。



バイオマス

メリット 廃棄されていたものを再利用できる。

デメリット 燃料の収集や管理に手間とコストがかかる。



期待度は高いが…

まだまだ低い発電量比率

上記のような理由から、再生可能エネルギーはなかなか大規模な導入は難しいのが現状です。日本の発電電力量に占める再生可能エネルギーの比率は15.3%[※]と低く、さらなる導入拡大が求められています。そのための取り組みとして「固定価格買取制度」が導入され、技術開発や普及促進を支えています。

※2016年時点の再エネ比率(速報値) (出典:資源エネルギー庁「日本のエネルギー 2017年度版」)

CHECK!

再生可能エネルギーの固定価格買取制度について

「固定価格買取制度」とは、再生可能エネルギーによって発電された電気について国の法令^{※1}に基づき、国の定めた単価・期間で電力会社など^{※2}に購入を義務付ける制度。2012年(平成24年)7月より始まっています。電気をご利用の皆さまのお力を借りて、再生可能エネルギーを育てるのが目的。購入に要した費用については、すべてのお客さまに賦課金として、電気ご使用量に応じたご負担をいただいています。

※1 「電気事業者による再生可能エネルギー電気の調達に関する特別措置法」

※2 電力会社以外に、新電力・特定電気事業者も含まれます。



中部電力では、
再生可能エネルギーの諸課題に取り組み
グループ会社と一体となって、
開発や普及促進に努めています。

2017年(平成29年)に運転開始した「メガソーラーかわごえ」や、グループ会社も含めた風力発電設備の設置に加え、お客さまが太陽光・風力発電などの設備によって発電された電力の購入などを行っています。再生可能エネルギーは、エネルギー自給率の低いわが国にとって貴重な純国産エネルギーです。さまざまな課題がありますが、多様な電源を上手に組み合わせて、安定して電気をお届けしていきます。

子どもたちが中部電力の施設や事業所に実際に訪れて、電気について学んだり、中部電力のしごとを体感します。

知り隊!

見つけ隊!!



「碧南火力発電所」は出力410万kWで日本最大の石炭火力発電所。この発電所だけで愛知県内で使う電力の約半分をまかなうことができる。発電所の総敷地面積は、ナゴヤドーム40個分に相当する200万㎡。

行ってきたよ!



番条圭太くん 三重県(9歳) 山田泰誠くん 愛知県(11歳)

vol.4 碧南火力発電所

愛知県 碧南市 https://www.chuden.co.jp/energy/ene_energy/thermal/the_chuden/the_hekinan/index.html

たくさんの石炭が!

海外から船で運ばれてきた石炭は揚炭機によって陸揚げされ、貯炭場にストック。広さは約30万㎡。見渡す限りの石炭の山にびっくり!ここからコンベヤでボイラーへ送られる。



常に40~50万tの石炭がストックされているんだよ。



案内者は 碧南火力発電所 小林大晃

こんな風景見たことない!



check! 貯炭場には 大きな栈橋が!



揚炭栈橋には石炭運搬船が着く。オーストラリア、インドネシアなどの海外から運ばれてくる。

大きな敷地や設備にびっくり!

見渡すかぎりの貯炭場もすごい!

24時間体制で管理しているよ

最後に制御室を見学

3～5号機を管理している中央制御室。ここは発電所の頭脳にあたる。各設備に異常がないかどうかはもちろん、石炭を燃やした後の排気ガスがきれいになっているかどうかもチェックしている。



いろんな設備それぞれが工夫されていてすごかったです! 電気が家に届くまで大変なんだと思いました。

貯炭場から石炭がコンベヤで運ばれているところは、ワクワクしました!



こちらもチェック!

電気と環境と暮らしを学べる展示館



愛知県

へきなん たんトピア

碧南火力発電所の南に隣接する地域共生施設。「電力館」では、石炭火力発電について、模型や映像を通して体験しながら学ぶことができる。野鳥が集まる「エコパーク」、芝生広場やさまざまな庭園が広がる「ヒーリングガーデン」も併設。

愛知県碧南市港南町2-8-2 TEL / 0566-41-8500
入館無料 <https://www.chuden.co.jp/hekinan-pr/>
※碧南火力発電所は一般のお客さまにもご見学いただけます。詳しくは、へきなんたんトピアホームページ「見学コース・団体予約について」をご確認ください。



スタッフ 山口里奈

楽しみながら体験していただけます!

楽しい見どころがいっぱい!

石炭がどんどん運られていくわ!

発電の現場! タービン建屋

続いて4・5号機のタービン建屋へ。ボイラーで作られた蒸気でタービンとそれに直結している発電機を毎分3,600回転の超高速で回し発電を行っている。1～5号機(計410万kW)が稼働中。



そうなんだ!

石炭が超高温で燃える!

さらに進むと、ボイラーの「のぞき窓」から真っ赤に燃える石炭が見える。約1500℃にまで達する熱で高圧・高温の蒸気をつくる。



点検窓から、石炭が供給される様子を見ることができる。

石炭は貯炭場からボイラー建屋へ!



ボイラー建屋の中へ

ボイラー建屋に移動。発電の燃料となる石炭のボイラーへの供給量を調節する「給炭機」を見学。石炭はここを通った後、すり潰されて粉状になる。

登録無料

カテエネ

Club KatEne



おかげさまで
185万会員
突破!

※1月末時点

Information

中部電力の家庭向けWEBサービス「カテエネ」は、
電気のご使用量や省エネの成果をいつでもチェックできるWEBサイト!
さらに、電気料金のお支払いなどにお使いいただけるうれしいポイントサービスも。

「カテエネ」+新料金メニューへのご加入で、ますますおトク! 電気料金のお支払いに使えるポイントが “自動”で、どんどんたまる!

2017年12月に始まった「家族ポイント割」に加え、2018年3月からは電気料金やガス料金に応じてポイントがたまるサービスもスタート! カテエネポイントで電気代がますますおトクに!

1 電気料金やガス料金に応じて 毎月自動でポイントがたまる!

この春スタートしたばかりの新サービス! 毎月の電気・ガスのお支払額[※]に応じ、200円(税込)ごとに1ポイントが自動でたまります。

※再生可能エネルギー発電促進賦課金は対象外となります。
※お支払い期限内にお支払いいただいた料金が対象です。
※初回は2月分料金(1月検針日以降の料金)に対して、3月以降に進呈します。



2 「家族ポイント割」で、離れて暮らす家族 それぞれに毎年1,200ポイントたまる!

ご本人と、離れて暮らす2親等以内のご家族がつながると、それぞれの契約ごとに毎月100ポイント、年間で1,200ポイントがたまります。

※中部エリアまたは首都圏で、中部電力とご契約いただいている場合が対象となります。
また、カテエネ上で「家族ポイント割」の登録手続きが必要となります。



それぞれに毎年1,200P!

さらにオトクな情報! 『引っ越しポイント』

引っ越し先の電気ご使用のお申し込みを「カテエネ」でお手続きされると100ポイントがたまります! WEBでカンタンに手続きを済ませましょう。

※進呈時期は引っ越し先の電気契約をお申し込みいただいた約2ヵ月後となります。



● 適用条件 ●

- ・カテエネにご登録のうえ、電気(ガス)のご契約情報をご登録ください。
- ・対象の料金メニュー[※]へご加入ください。現在の料金メニューが「従量電灯」の方はおトクな新料金メニューへの変更が必要です。(電気ご使用量のお知らせ(検針票)をご確認ください)

※ポイントプラン、おとくプラン、とくとくプラン、暮らしサポートプラン、Eライフプラン、タイムプラン、スマートライフプラン、ピークシフト電灯、低圧高利用契約、カテエネプランの方は適用対象となります。
※カテエネガスプランのみのご契約(電気は他社契約)の場合は①に記載の料金に応じた毎月ポイントのみ対象です。

詳しくは…

カテエネ

検索



中部電力株式会社

〒461-8680 名古屋市東区東新町1番地

www.chuden.co.jp

広報部 2018年3月発行

TAKE FREE

