



## 「エネルギー転換への挑戦」



## 踏み出そう次の世界へ

丸喜(株)齋藤組が感じる未来。たどり着きたい未来を考える。  
 「エネルギーを創る」

当社は、エネルギー転換・脱炭素化に向けて、再生可能エネルギーの開発・普及促進に挑んできました。  
 化石燃料エネルギーから、再生可能エネルギーへ。

昨今、自動車業界で取り沙汰されている”CASE”や、”MaaS”など、100年に一度の大変革の時代と言われています。モノからコトへ、エンジンからモーターへ、自ら運転する時代から自動運転の時代へ。

建物も、同じように時代の変化を読みとり、新しい生活、未来を創っていく時代です。

「電気は買うものから、創るものへ。」

電力会社から電気を買って使う時代から、自分で発電し自分で使う。  
 電気の自給自足、自家発電自家消費型太陽光発電の時代です。

※「CASE」

Connected: 車がインターネットなどを活用し常に車外と情報をやりとりする技術。

Autonomous: 自動運転技術。

Shared & Services: 自動車の共有。

Electric: 電気を動力として走る電動化。

※「MaaS」

Mobility as a Service:

モビリティはサービスと同じ。

電気料金平均単価の推移



出典：発受電月報、各電力会社決算資料を基に作成

原油CIF価格：輸入額に輸送料、保険料等を加えた貿易取引の価格

東日本大震災以降、電気料金は上がっています。一時、原油価格の下落などにより2014～2016年度は低下しましたが、再び上昇しています。

価格がまだ高額なため導入へのハードルはまだ高いですが、建物屋根(倉庫等)にパネルを敷設し、蓄電池があれば昼に創った電気を貯めて夜間にまわしたり、昼間発電した電気をそのまま使うことができます。自家発電自家消費型の太陽光発電システムを構築するということは、昼の時間帯に購入していた電気料金を削減でき、かつ経済的にも効果があります。

日本政府はパリ協定で2030年度に2013年度比26.0%、05年度比25.4%の各削減目標を設定している。

19年度の排出量は、それらに比べると、13年度比14.0%減、05年度比12.2%減となっている。

数字的には、目標値に半分ほど近づいているようにみえる。

だが、元々日本の30年度目標は他国比で低いほか、日本で合意した京都議定書目標(2012年までに90年比6%削減)に比べると4.8%減で、いまだ「未達」の状況にある。(引用: RIEF)

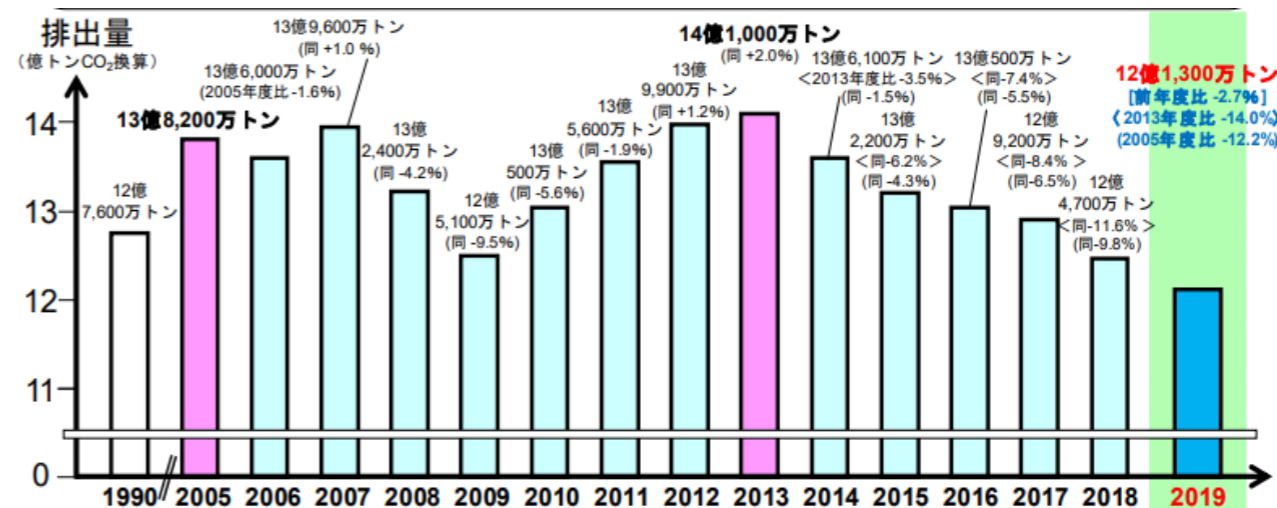


図1 我が国の温室効果ガス排出量(2019年度速報値)

環境にやさしいといわれる再生可能エネルギーにはたくさんの種類がありますが、その中でも太陽光発電はもっとも現実味のあるもの。現在、全世界で急速に普及が進みつつあります。太陽光発電の普及をはじめとするさまざまな取り組みを通して、地球環境に貢献できる会社として邁進致します。

### 自家発電自家消費型太陽光発電システムの効果

1. 上昇し続けると言われている電気料金に対する経済性。  
高くなり続ける電気料金を払い続けるよりも、太陽光発電システムを構築して支払う電気料金を減らす。
2. 地球温暖化防止の環境適合性。  
化石燃料エネルギーになるべく頼らないことによる温室効果ガスの削減。
3. 停電しても電気のできるシステム。  
停電しても、自宅が安全な避難場所になる。温かい食事を摂り、温かいお風呂に入る。
4. 環境への社会的責任を果たすESG投資。  
環境へ配慮した事業を行うことで長期的な成長を実現する。

ご検討の流れは、

- ①ヒアリング、②現在の電気利用状況の確認、③概算費用のご提示
  - ④現地調査、⑤本見積ご提示、⑥ご契約、各種お手続き、⑦設置工事、⑧運転開始
- ご興味のある方はぜひご相談ください。

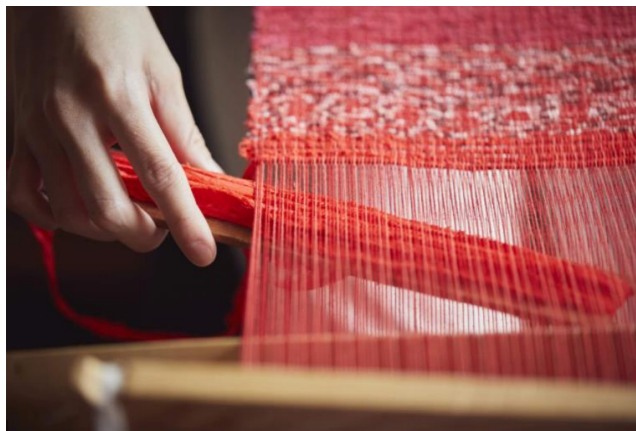
「新しい時代、新しい暮らし」丸喜 株式会社 齋藤組は、建設を通して豊かな街、文化、美しい未来を創造する会社を目指し、地域の皆様の大変な声、時代の要請に応えるべく「できるできる、かならずできる。」の精神で、自由に輝ける社会を目指します。

「Fly for Future.」新しい未来のために飛び出そう。

(参照: 環境省 温室効果ガス排出量 <https://www.env.go.jp/earth/ondanka/ghg.html>)

(参照: 経済産業省資源エネルギー庁: <https://www.enecho.meti.go.jp/about/pamphlet/energy2018/html/002/>)





熱い絆の大きな大きな南部裂織

### 南部裂織

青森県南部地方の伝統工芸品の南部裂織。今から200年以上前に布を裂き、横糸「緯(ぬき)」にして織る一つの織り方。

寒冷気候のために木綿が栽培できず古手木綿として流入してきた木綿生地を衣料品として最大活用するために発達したもの。布を大切に作る女性の知恵から生まれたもので、古くなった着物などを捨てずに再利用します。南部地方(裂織)独自の技法デザインとして発展を遂げ、今日に至ります。

#### KEY WORD

- a. 横糸「緯(ぬき)」
- b. 全身運動の手仕事
- c. 唯一無二

#### a. 横糸「緯(ぬき)」

裂織の材料となる「緯(ぬき)」と呼ばれる糸玉は、細かく裂いた古布を巻いてつくります。

手に入るの大阪から日本海を北前船で運ばれた布。ほんの端布も粗末にすることなく使われ、最後には裂き、布を織り込み夜着、仕事着、帯、前掛けとしました。

#### b. 全身運動の手仕事

織り機を地機(じばた)といい、手だけではなく、足や腰、目も使い織ります。

全身を使って織る作業なのでその日の心が織りに現れ、気持ち豊かなときは柔らかな織り目に、イライラしているときは、きつめの織りに。面白いですね。

#### c. 唯一無二

古布を使うからこそ生まれる色や柄、風合いが、南部裂織の独特な美を生み出します。

そして、それは100年以上も使える耐久性を兼ね備え、使い込むほどに柔らかくなる味わい深い織物。同じものは二度と作れない、受け継がれていく癒しのひとつです。



緯(ぬき)

南部裂織の色味として赤色が特徴のひとつです。裂織の赤色には意味があり、炉燵がけは火事が起きないように赤い縁取りで火の神様に守ってもらい、前掛けの赤は女性の身に悪魔が入らないようにと織られているそうです。モノを大切に扱う気持ち、モノだけでなく使っていた人の思いも受け継がれていく唯一無二のもの。伝統工芸として今も親しまれている理由に触れられ、嬉しく思います。



### 本日は「すっきり」と「こく」どちらになさいますか？

コーヒータイムは私の癒しのひとときです。お好きな方はコーヒーの淹れ方を変えて楽しむためにコーヒーアイテムを複数お持ちの方もいらっしゃるのではないのでしょうか。日によって淹れ方を変えて楽しむのもまた、いとをかしですね。今回はコーヒーを淹れる基本のハンドドリッパーに使われるドリッパーについて詳しく見てみましょう。

一見するとどのドリッパーも大差ないように感じられるかもしれませんが、実は細かい違いがあり、それがコーヒーの味を左右します。



#### ● 穴の数と大きさ

ドリッパーの要素の中で最も味に響くと言っても過言ではないのが「穴」。数が少なく小さいほど濃い味に。ドリッパーの底に設けられた穴の数が多ければ、お湯がすぐに落ちるため、コーヒーの味は薄くなります。

#### ● 形状

主流は台形型と円錐型です。上から注いだお湯の流れ方が異なるため、コーヒーの味に差が出てきます。台形の場合、お湯が底に少し溜まってから流れ落ちます。比較的じっくりと落ち、エキスがしっかり抽出可能。円錐の場合、穴に向かって垂直に流れ落ちます。お湯がコーヒーパウダーを早めに通過するため、比較的すっきりした味わいに仕上がります。

#### ● 素材

素材によってコーヒーの味が大きく変わることはありませんが、耐久性や値段などの特徴が異なります。ステンレスなどの金属は熱伝導率が高く、ハンドドリッパーでコーヒーパウダーを蒸らす際もお湯が冷めにくくおいしく入れられる可能性が高まります。コーヒーを淹れる頻度が高い人は、金属製が最適です。



台形 円錐形 ワイヤタイプ

# おいしい フキノトウの 見分け方



春の食の代表ともいえるフキノトウ。青森では「ぼっけ」とも呼ばれる春の山菜の一つです。古くから食用に利用されてきており、独特な芳香と、苦味を、香辛料として使用したり、早春の食材として、てんぷら、和え物に、広く利用されています。

### POINT! 鮮度

日当たりの良い場所に芽吹き、割と簡単に見つけ、収穫することができるフキノトウは鮮度がとても重要。

### POINT! 香り

摘んだばかりのものはとても清々しい香りがあり、エグミも少ないのですが、時間と共にアクが強くなり苦みやエグミが強くなります。お店で購入する時は、根元の切り口をチェックしてください。時間の経過で黒ずんでくるため、鮮度の目安になります。しかし、鮮度が落ちると黒くなる訳ではなく、様々なポリフェノールが豊富に含まれているから黒くなるのだと言われています。

### POINT! 締まり

締まりがあり、つぼみがまだ硬く閉じていて、周りの葉で花芽が見え始める位までの物が美味しいといわれていますが、他にも美味しいフキノトウの見分け方がある事をご存知でしょうか。

フキノトウには、雄と雌の二種類があります。食べてみると、若干オス花の方が苦みが強いようで、山菜としてどちらが美味しいかとなると、人の好みによって異なるようです。

また、雄花の花粉はフキノトウアレルギーの原因なのだそうです。山野草の中でも珍しく花粉ごと食すことが多いフキノトウ。アレルギー物質は熱では分解されないそうなので心配な場合は雄花を食べないほうが良いでしょう。

オスの花は小花が隙間なく並び、球形になっている花は黄色っぽく見えるのに対し、メスの雌花は小花の間に隙間があり、いびつな形で白(又はムラサキ)に見えるため、遠くから見ても区別することができます。開花後、ぐんぐん背丈を伸ばし、初夏にタンポポに似た種子を飛ばすのがメス株。大きくならずに枯れてしまうのがオス株です。



### フキノトウを収穫するとき、根っこを収穫してはいませんか？

フキノトウには毒があり、特にフキノトウの根の部分に多く含まれています。ペタシテニンという、有毒成分アルカロイドの一種で、肝毒性が強いので食べ過ぎると肝臓の病気を引き起こす恐れがあります。根以外にもアク抜きをしないと分解されずに体内に取り込んでしまうことがあるので、食べる場合はアク抜きをする必要がありますが、少量であればさほど問題が無いと言われています。収穫は、根を残すように根元をひねると簡単にちぎれます。もしくはハサミ等で根元を残して切り取ると良いでしょう。

つぼみの状態のフキノトウしか食べたことがない人が多いと思いますが、実は、10~15センチくらいになっても美味しく食べる事が出来ます。花芽を取って、葉や茎を天ぷらやフキノトウ味噌に調理。伸びたフキノトウは、えぐみがあるので、敬遠されがちですが、花芽を摘み取りさえすれば、新芽よりも苦みが少なく、美味しいそうです。是非試してみてください。



丸喜齋藤組 HP

・住宅に関する、質問・ご相談・お問い合わせは電話・FAX・メール・郵便いつでも受け付けております。

展示場 E-mail: tenjijo@marukisaito.com TEL: 017-729-8832 担当 吉川・一戸



instagram