



お日様通信 34号



(株) 環境エンジニア
 〒400-0053
 山梨県甲府市大里町3543
 TEL : 0120-414-367
 FAX : 055-220-2859
<http://www.kankyo-engineer.com>
 Email:info@kankyo-engineer.com

早いもので今年も半分が過ぎ、時の早さを感じますね。蒸し暑い日が続き、涼風の恋しい今日この頃。色鮮やかな朝顔も咲き始め陽ざしもより夏めいて、梅雨明けの日もそこまできます...素敵な夏をお迎え下さい☀

「第2回・自然エネルギー推進風林火山会議」が開催されました

山梨県主導の「自然エネルギー推進風林火山会議」の第2回目が6月26日(金)に開催されました。

2050年CO2ゼロやまなしの実現を目指し、山梨県からは太陽光発電・小水力発電・バイオマスについての事例発表、市町村からは都留市・山梨市エコハウス事業についての発表がありました。そして、来賓で経済産業省・総合エネルギー広報室長が出席され、政府としては太陽光発電導入世界一にとの構想があり、太陽光発電にかかわる経済・雇用の向上を目指す。また、小中学校への太陽光発電導入計画を推進していくとのことでした。

国・県・市町村がともに、温暖化防止のために自然エネルギーを活用し様々な活動をすすめています。



夏の簡単レシピ

豚のさっぱり焼き

お酢で焼くからさっぱりとジューシーにお肉を仕上げてください。フライパンひとつで簡単にできて、野菜も添えて栄養バランスもアップする夏の元気メニュー！おつまみにもぴったりな一品です。



◆材料◆

豚肉ロース肉 ..200g
 片栗粉 .. 適量
 キャベツ .. 適量
 サラダ油 .. 大さじ1
 穀物酢 .. 大さじ2

〈調味料〉

しょうゆ .. 大さじ2
 料理酒 .. 大さじ2
 砂糖 .. 大さじ2
 水 .. 大さじ2
 すりおろししょうが ..少々
 すりおろしにんにく ..少々

◆作り方◆

- ① 豚肉は食べやすい大きさに切り、片栗粉をまぶす。
- ② キャベツを千切りにし、器に敷き詰める。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し①を入れ、きれいな焼き色がつくように両面を焼く。
- ④ 〈調味料〉を混ぜ合わせ、③に加えて煮立たせ、最後に穀物酢を加えて絡ませる。
- ⑤ ②の器に豚肉を盛り付け、煮汁を全体にかける。



お客様ご紹介コーナー



今回ご紹介させていただきますのは、甲府市にお住まいのS様ご夫妻です。

S様のお宅では、平成21年4月に太陽光発電システムとエコキュート・IHクッキングヒーターを設置していただきました。以前は太陽光発電システムや節約に関して、あまり意識したことはなかったそうですが、今回当社からの電話案内によ

って、詳しい説明を聞く気持ちになっていただき「担当の別符さんからの具体的な説明と提案を受け、すぐに設置を決めました。設置までが早かったので、知人もびっくりしていましたよ」とお話し下さいました。

設置後は東電との契約を、夜間の電気が格安で使える電化上手に変更されました。「早起きになり、朝7時までに家事を済ませています。生活にメリハリがついて良いです！」と奥様。生活のリズムが変わり、とても健康的な毎日を送っているそうです。



そして、毎日時間ごとの詳しい発電データもつけて下さり、エコライフを楽しんでいらっしゃる様子です。

太陽光発電システム設置と同時期にオーディオルームをリフォームし、グレードアップなさいました。オーディオ機器の製作がご趣味のご主人手作りの大きな



スピーカーから流れるクラシック音楽を聴きながら、ゆったりとした日々を過ごしていらっしゃるご夫妻...素敵ですね♪

S様、今回は取材に快くご協力いただきありがとうございます。これからもよろしくお願ひいたします。



太陽光余剰電力 年内にも倍額購入へ

家庭などでの太陽光発電の余剰電力を電力会社が現在の2倍の価格で買い取る新制度が、年内にも導入されることになりそうです。



買い取り価格は、導入当初は1kw当たり50円位の見込みです。購入費用は電気料金に転嫁されるため、発電設備を持たない家庭は負担増となりますが、もうすでに設置済の皆様にとってはうれしいニュースですね！

