

ビジネスを支え広げるソリューションパートナー

電気と保安

2013/1・2月号 No.453

published by

一般財団法人 関西電気保安協会



新春対談

今こそ関西の持ち味を生かす時

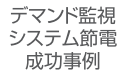


淡路の魅力と新たなプラン設定で多様化する顧客のニーズに応え続ける
有限会社うめ丸



近くていい旅
近畿ぶらり旅

懐かしさと新しさが交差するまち[大阪市中心区 空堀界限]



デマンド監視
システム節電
成功事例

電気使用量と節電行動の「見える化」で、2010年度比30%超の節電に成功!
創価学会



保安レポ

火災に至らなかった電気事例から学ぶ火災への備え!

KANSAI

元気魂

不可能を可能にする養殖学
「近大マグロ」が水産資源の未来を切り拓く





一般財団法人 関西電気保安協会 宮本恒明理事長

フリープロデューサー 木村政雄氏

新春 対談

今こそ関西の 持ち味を生かす時

関西電気保安協会は昨年4月に一般財団法人として新たにスタートし、初めての新年を迎えます。新春にあたり、吉本興業の全国展開の立役者として「ミスター吉本」といわれ、現在はフリープロデューサーとして多方面で活躍されている木村政雄氏をお迎えし、「今こそ関西の持ち味を生かす時」をテーマに宮本恒明理事長と語り合っていました。

きむら まさお

1946年京都市生まれ。
1969年吉本興業株式会社に入社。横山やすし、西川きよし
のマネージャーを8年半務めた
のち、東京事務所を開設。
大阪本社復帰後は低迷してい
た吉本新喜劇を再生。名古屋、
福岡、札幌、岡山に事務所を
開き、吉本興業の全国展開を
推進した。2002年常務
取締役大阪本社代表を最後に
退社。以降、フリープロデュー
サーとして講演・執筆活動の
ほか、大人のためのフリーマガ
ジン「5L(ファイブエル)」の
編集長を務める。

宮本◆新年あけましておめでどうございます。

木村◆あけましておめでどうございます。

宮本◆関西人は誰もが吉本新喜劇をみて育ったようなところがありますから、本日はお会いできて光栄です。早速ですが、木村さんは当協会の業務をご存じですか。

木村◆あの印象的なテレビコマーシャルはもちろんです。実際は何をされているのかまでは、すみません。

宮本◆いえ、そうおっしゃる方が少ないのも事実です。当協会では、ビルや工場などの高圧受電の電気設備で電気主任技術者がいない場合などに外部委託として保安全管理を請け負っています。また、関西電力株式会社から委託を受けて、一般家庭など低圧の電気設備の安全診断を実施しています。電気備の安全使用についての普及活動を通じて社会に貢献することも理念としており、テレビコマーシャルはその一環で制作しています。出演者は当協会の社員でして、いちおう社内オーディションもしているのですよ。

木村◆あの素人感がなんともいえずいいですね。昨年の夏は、関西電力管内は前年度比15%以上の節電が要請されましたが、無事に計画停電は回避されましたね。

宮本◆はい。各企業が地道な努力を尽くされた結果です。当協会では、電力が設定値を超えそうになると警報が鳴る「デマンド監視システム」をご案内していますが、昨夏は特にご依頼が多く、節電に大いに役立てていただきました。

宮本◆はい。各企業が地道な努力を尽くされた結果です。当協会では、電力が設定値を超えそうになると警報が鳴る「デマンド監視システム」をご案内していますが、昨夏は特にご依頼が多く、節電に大いに役立てていただきました。



個人の力は 関西のほうがはるかに高い

宮本◆当協会は昨年4月に一般財団法人に移行し、地域の皆さまとのより一層の共栄をめざし、精進してまいりました。広報誌も内容を一新し、「KANSAI元気魂」というコーナーでは、「グランフロント大阪」「京都水族館」「奈良先端科学技術

大学院大学」「スプリング8」等、関西のパワフルなプロジェクト・ヒト・マチ・モノを紹介し、読者の皆さまに、関西の元気を届けました。

木村◆昨年、iPS細胞の研究でノーベル医学生理学賞を受賞された山中伸弥教授は、京都大学に赴任される前はその奈良先端科学技術大学院大学におられたそうですね。今年の4月にはうめきた(梅田北ヤード)先行開発区域が「グランフロント大阪」としてオープン予定です。関西のパワーを感じます。

宮本◆木村さんは2002年に吉本興業を退社され、現在はフリープロデューサーとして東京に拠点を置いておられますが、客観的に関西はどう見えますか。

木村◆東京にいても、頑張っている人は関西人が多いように思います。芸能界もそうですし、IT系企業などでも関西出身の若者が活躍しています。東京に比べて大阪がどうという話ではなく、個人の力をみれば関西のほうがはるかにパワーがあるのでないでしょうか。いま日本は大きな時代の変わり目にあつて、効率を優先する東京流のやり方ではどうもいけないのではないかと、機運になってきていますよね。今だからこそ、関西人が本来もっているアナーキーさのようなものが武器になると思っています。

よい加減で若手に任せることが 上に立つ人間の資質

宮本◆木村さんは、吉本興業の東京事務所の立ち上げから全国展開を成功させた立役者ですが、若い頃にそんな大きなミッションを与えられて、プレッシャーはなかったですか。

木村◆よくそう言っていたのですが、私はその前に8年半、横山やすし・西川きよしのマネージャーをしていましたから、まず「面白さでは東京の漫才に絶対負けへん」という確固たる自信がありました。それに、突然、東京のマンションの二室に連れて行かれ、「ここに事務所をつくるから、お前やれ」と、

目標設定などもなく任されたのがよかったのかも
しれません。肉体的にはきつかったですが、精神的
には充実していました。

宮本◆苦労はするけれども、自分の思うように
やれるというのはやはり甲斐につながりますね。

木村◆吉本興業も当時はいい加減な会社でした
から(笑)。でも、「いい加減」が「よい加減」でよかった
のだと思います。

宮本◆細部まで指図せずに任せてしまうという
ことが、上に立つ人間には必要なのでしょうか。

木村◆そう思います。見て見ぬふりをする
ことには大切です。

宮本◆最近では「自分に合った仕事をしたい」と
いう声をよく聞きますが、もともと希望していな
かった仕事でも、任されてやっているうちに自分の
思ってもいない力が発揮され、面白くなっていくも
のですよね。

木村◆その通りです。やすきよは、漫才ブームで
B&Bやツイート、紳助竜介が絶大な人気を集
めるなか、中高生ばかりが観客の舞台にも彼らと
一緒に出演しました。通常であればベテランは出演
を嫌がります。でもやすきよはそこで若手より
ウケなくても舞台に立った。あそこで拒否したベテ
ランは消えていきましたね。

宮本◆やすきよは逃げずに戦ったわけですね。

木村◆はい。芸能界に限らず、年齢にかかわらず
新しいフィールドでも戦うべきだと思いますね。

自身の賞味期限を見きわめ 新たなことにチャレンジする

宮本◆それだけ充実した日々を過ごされてい
て、会社での功績もあるのになぜ独立されたので
すか。

木村◆私が吉本興業に入社した1970年頃は
お笑いの地位も低くて、それをなんとかメジャーに
したいと思って頑張ってきましたが、その夢もだいた
い叶い、会社のなかで新たな夢がもてなくなったと
いうのがひとつの理由です。それに当時超絶な人
気のあったダウンタウンを面白いと思わなかった。
「やすきよに比べたらダウンタウンの笑いなんて…」
そんなことを言い出したら会社にとってよくないで
すよね。これは会社における自分の賞味期限が
きたのかなと思いい、56歳で退社しました。

宮本◆自分の賞味期限を見きわめるといのは
すごい話ですね。

木村◆仕事柄、タレントの賞味期限を見えまし
たから。偉い人がいつまでも居座っていて流動性が
なくなれば、若手にチャンスがまわらなくなり
企業の質は低下します。

宮本◆若手を前に出して、ベテランはそれをサポー
トするくらいがいいのでしょうかね。

木村◆偉い人がポストを後進になかなか譲らな
いのは、次の人生に不安があるからではないかと
思います。男性も次の楽しみを見つけていかな

関西のほうが実感としては
はるかに豊かです





関西人はお金をかけずに工夫するのが上手

東京を追わず関西独自のよさを出していくべき

宮本◆とはいえ、関西の男性は全国的にみると元気なほうでしょうね。冗談もよく言いますし。

木村◆そうですね。冗談といえば、東京はどちらかというと自分を高いところに置いて、下をみて笑いますが、大阪は「お前あほやろ、おれもつとあほや」という自分を下げる笑いで、人を傷つけないのが特徴です。

宮本◆人間としてはそのほうが上等といえるかもしれませんね。

木村◆テレビ番組でも、関西は製作費が少なくスターがいない分、企画で勝負していますよね。

宮本◆確かにお金をかけずに工夫をするのが上手かもしれません。

木村◆関西人はどこかで東京を追いかけるようになってから「あかんなあ」と言い出したように思います。数字だけみると東京のほうが豊かかもしれませんが、関西のほうが実感としてははるかに豊かです。関西は大阪、京都、神戸、奈良

などそれぞれに違うよさがありますし、歴史があつて、食べ物もおいしくて安い。

宮本◆市民の笑いのレベルも高いですね(笑)。

木村◆そうですね(笑)。理路整然と決められたことをつづがなくは「やらないう」関西人が素敵だと思imasので、いい加減ではなく、よい加減で包み込むシステムができていけば、個々のよさが際立つてくるのではないかと思imas。

宮本◆関西の持ち味をよく知る木村さんと関西の明るい展望についてお話をすることができ、新年のよいスタートをきることができました。本日はありがとうございました。

木村◆こちらこそありがとうございました。



ければいけません。

宮本◆男性は役割のなかで生きていますから会社を離れると友達もいないし、気安く話すこともない。その点、女性は社交性が高くて地域のつながりもあつて元気ですよ。

木村◆男性がもつと元気にならなければだめですね。物理的な年齢ではなく気持ちの問題だと思います。どうしても年をとると前例踏襲になりがちで、今までやつてこなかったことにチャレンジしない傾向があります。私はいま66歳ですが、「もう60歳を超えたからこんなことをしてはいけない」という型にはまるのではなくて、もっと好きなことをして不良になつてもいいと思つたのですよ。

不可能を可能にする養殖学 「近大マグロ」が 水産資源の未来を切り拓く



日本人の食と縁の深い高級魚、クロマグロ。世界の漁獲量の約8割を日本が消費していると言われてきましたが、近年は国際的な需要の高まりにより、その獲得競争は激化しています。「食卓からマグロが消える日」が危惧されるなか、2002年に「クロマグロ完全養殖成功!」の報が世界を駆けめぐりました。世界に先駆けてその快挙を成し遂げたのは、実学を理念とする近畿大学。今回は近畿大学水産研究所のさわかみよしゆみ大島実験場を訪ね、澤田好史教授に研究開発の苦難と成功、商品化に至る道のりを伺いました。マグロの釣り上げ体験などもあわせてレポートします。

世界初! 大学生生まれの完全養殖クロマグロ

太平洋の大海原を望む紀伊半島の最南端、和歌山県東牟婁郡串本町の沖合に浮かぶ紀伊大島に、近畿大学水産研究所の大島実験場があります。不可能とさえ言われたクロマグロ完全養殖は、ここ大島海上の生簀いけすで達成されました。直径30メートル、深さ10メートルの生簀10基には、クロマグロの親魚とその稚魚たちが悠々と泳いでいます。

高級魚として乱獲されたクロマグロの個体数は減少し、近年は世界的に規制の声が上がっています。しかし、これまでのマグロ

養殖は天然マグロの稚魚を捕獲し、生簀で成魚に育てて出荷する蓄養を主体としたもの。天然の稚魚は供給が安定しませんが、何より蓄養では

従来の養殖(蓄養)は天然の幼魚や成魚を捕獲し、生簀内で育てて出荷(天然資源の減少)



クロマグロの減少に歯止めをかけることはできません。一方、近畿大学が実現した完全養殖は天然資源に頼らず、ふ化↓成長・産卵↓ふ化という世代交代サイクルを2世代以上にわたって確立する技術です(右図)。

「海を耕す」の理念で 水産業を牽引するパイオニアに

誰もなしえなかったクロマグロの完全養殖までの道のりは、決して平坦なものではありません。



近大クエ



近大シマアジ

近大マダイ



近畿大学水産研究所
澤田好史教授

ませんでした。近畿大学における水産物養殖研究の歴史は、敗戦直後までさかのぼります。同大学初代総長の世耕弘一氏は当時の食糧難から将来の水産資源の枯渇までを見据え、「海を耕す」という自給自足の構想を掲げました。獲得の漁業からつくり育てる栽培漁業への転換を目指し、白浜町の地元漁協の協力を得て養殖技術研究開発に着手。前例のない試みに失敗を繰り返しながらも、1965年には白浜研究所で世界初のヒラメ完全養殖に成功しました。

これを皮切りに、近畿大学はブリやカンパチ、マダイ、クエなど18魚種の完全養殖を実現します。さらに選抜や交雑などの品種改良技術によって優れた種苗を生産し、現在も広く西日本一帯の養殖業者に優良種苗を提供しています。こうして蓄積された豊富な経験と技術はクロマグロの完全養殖に活かされ、実用化への道筋をつけていくことになりました。

※卵からふ化した稚魚を本格的な養成を行える段階に成長させたもの。種苗は養殖業者により成魚まで育てられ、市場に出荷される。



自らフォークリフトで餌を運び、船を操る澤田教授。写真上の研究設備もスタッフと一緒に手作りしたもの。理由は「自分たちで作ると、最も適当な施設を安あがりに作れるから」。



肉質に優れ、病気に強い理想の品種への改良には遺伝子解析が不可欠。

育たず、さらには1983年から11年間は親魚が卵を産まない事態となり、同大学のクロマグロ研究にとっては忍耐の時代が続きました。

快挙であったものの、ふ化後数日で稚魚は全滅。翌年、翌々年の産卵でも稚魚は全長10センチ以上に

完全養殖の実現において、最大の障壁は産卵にありました。天然の親魚が産卵したのは研究開始から9年もの月日を経た1979年のこと。生簀内での産卵は世界初の快挙であったものの、ふ化後数日で稚魚は全滅。翌年、翌々年の産卵でも稚魚は全長10センチ以上に

日本のクロマグロ完全養殖への挑戦は、1970年に水産庁遠洋水産研究所が開始したプロジェクト研究に始まります。その前から周辺海域の稚魚調査を開始していた近畿大学は、もちろんこのプロジェクトに参画。しかし外洋を回遊するクロマグロの生態は謎に包まれ、完全養殖は困難をきわめたことから、3年間のプロジェクトが終了すると他の研究機関は撤退し、独自に研究を継続したのは近畿大学だけでした。

前人未到の クロマグロ完全養殖に挑戦

卒業証書
近畿大学の卒業証書を添えて販売。大学卒は安全を約束する証。





成魚に育ったマグロは丁寧に釣り上げ、手早く処理して出荷！
釣り上げの際に興奮して暴れると、乳酸の大量発生により鮮度が落ちることがわかり、電気を流した槍でついで電気ショックで眠らせる方法をとっている。釣り上げたマグロはすぐさま船上で内臓を処理され氷漬けに。釣り上げてから血抜きが終わるまで1分かからない早業は圧巻。



信念で掴みとった完全養殖の成功

産卵が途絶えた11年、研究員の頭には「撤退」の二文字がよぎりました。しかし「海を耕す」という初代学長の理念は代々の所長に受け継がれ、不可能を可能にするための研究は継続されたのです。卵の人工ふ化が叶わなかった期間には、稚魚をいかに安全に育てるか、よい肉質・味にするか、といった実用化・産業化に向けた取り組みが行われました。

そして1994年、7歳になる親魚が待望の産卵を開始します。さらに翌年、翌々年と続けて産卵が確認されたことで、継続的な観察と研究が可能となりました。稚魚の大量死の原因がふ化してまもなくの沈降死と稚魚の共食、衝突死であることを突き止め、経験を頼りに防止対策を施していったのです。2002年6月には、人工ふ化で生まれた稚魚たちの生き残り20尾が親魚へと成長し、ついに産卵。研究開始から32年もの月日を経て、世界初のクロマグロ完全養殖が達成された瞬間でした。

クロマグロ完全養殖を陰で支えた養殖魚販売

20年近く本研究に携わってきた澤田教授は「大きな経費が必要な研究を継続できたのは、養殖した成魚や稚魚を販売して、研究費にあてることができたから」と強調します。現在は産学連携やベンチャー企業が評価される時代ですが、当時は研究機関が資金を稼ぐという発想がなく、批判を受けることもありました。しかし養殖研究は小さな規模ではできません。また、養殖業者、卸売業者、市場や魚屋、そして消費者の反応から新たな研究課題やモチベーションを得て、実用化を目指すのが応用科学のあり方です。企業体と同じ規模で養殖・出荷のプロセスを踏むこと、それが近畿大学が目指してきた実学でした。

「近大マグロ」はここで食べられる!

潮岬観光タワー



2階のレストランでは本州最南端の景色を眺めながら近大マグロを食べることができる。

●近大本まぐろにぎり

(7貫、味噌汁付)

2,000円

●近大本まぐろ丼

(味噌汁、小鉢、素麺付)

1,500円



注)クロマグロ=本まぐろ。クロマグロが標準和名で本まぐろは一般名。

潮岬観光タワー▶和歌山県東牟婁郡串本町潮岬 TEL. 0735-62-0810



餌やりに挑戦

実際に体験すると予想以上の重労働。研究員はこれを日に何度も行う。



稚魚の餌

マグロ向けの配合餌料も独自に開発。将来は植物原料のみで餌を作り、近大マグロがベジタリアンになるようにしたいのだそう。



並んでみると大迫力!「黒いダイヤ」と呼ばれるのが納得の輝きと重量感。クロマグロの成魚は、大学発ベンチャー「株式会社アーマリン近大」を通して年間約40トン、およそ1,000尾が販売されている。

完全養殖クロマグロを 関西から世界へ

「われわれが目指すところは、養殖を通じて世界的なクロマグロの供給安定。そのためには、国内の養殖業者に種苗を販売するだけでなく、フランチャイズ制も視野に入れていろいろな方法を模索しています」と澤田教授は今後の抱負を語ります。日本の養殖技術は世界でもトップレベルを誇り、その成果は欧米やアジア各国の養殖業の礎となつていますが、以前は知財の保護に対する意識が薄く、多くの技術が国外に流出してしまいました。近畿大学はこれまで、クロマグロの養殖技術において数多くの特許を取得しています。「今後は特許で日本国内の漁業と養殖産業を守り、研究成果を国内外に発信しながら、クロマグロを通して関西から世界へと伸びていく道を模索していきたい」とも語る澤田教授。日本が誇る養殖界のバイオニアは、世界の海を耕そうとしています。



■近畿大学水産研究所に関する詳細情報やお問い合わせは <http://www.flku.jp/>

淡路の魅力と新たなプラン設定で 多様化する顧客のニーズに応え続ける

本コーナーは、企業の若手社員の方にご登場いただき、主力事業についてご紹介いただきます。
今回訪れたのは淡路島の最南端、南あわじ市の鳴門海峡を見渡す好立地に
料理旅館「うめ丸」を経営する「有限会社「うめ丸」」です。

創業当時の料理の味を守りながら多様化する顧客ニーズに応えて
新たな魅力を創造し、今年で創業50周年を迎えられます。
宿泊業界の顧客獲得競争を勝ち抜いてこられたビジネススマインドを
淡路島の魅力とともに伺いました。



有限会社うめ丸

お問い合わせ先:

〒656-0661 兵庫県南あわじ市阿那賀1137-9

TEL:0799-39-0206

<http://www.umemaru.co.jp/>



[案内役]
フロント 落合明穂さん

当旅館は淡路島の旬の海の幸と山の幸が味わえる料理旅館です。昨年には鳴門海峡を一望できる露天風呂も完成し、うずしお温泉をより楽しんでいただけるようになりました。集客力を高め、顧客満足度を上げていくための私たちの取り組みをご紹介します。

御食国^{みけつくに}淡路の食にこだわる料理旅館

当旅館は昭和38年12月、淡路島西端にある丸山港で宿泊5部屋の民宿として開業しました。当時は漁港にほど近い、天然の魚が評判の宿でしたが、昭和46年には現在地(南あわじ市)に移転し、昭和60年に大鳴門橋が開通したことでその風景も存分に楽しんでいただける料理旅館となりました。平成10年には新館を建て増し、宿泊42室の規模となっています。

淡路島の魅力は、京阪神からアクセスのよい近距離にありながら、緑豊かな山野と四方を囲む海の大自然を満喫できることです。また昔から御食国(みけつくに)といわれ、朝廷に食べ物をおさめていたほどの食の宝庫であり、当旅館でも鯛や鰯とらふぐなど四季折々の食材を楽しんでいただけます。



「美人の湯」といわれるうずしお温泉をより満喫できる露天風呂が完成。鳴門海峡の四季が楽しめます。

創業当初の味を守りながら 新たな名物プランを常に模索する

私どもが創業当初から売りにしているのが「鯛の活造り」です。活きたままの鯛を豪快な姿造りにし、半身は薄造り、最後はアラ煮とお吸い物にして鯛の旨さを味わい尽くしていただきます。漁港の小さな民宿だった頃に、盛り付けが追い付かず捌きたての鯛をまな板に載せてお客さまにお出ししたところ、まだ動いていたことに歓声が上がリ、これが評判になったそうです。当旅館が規模を大きくしてこられた背景には、この鯛の活造りの人気がありました。活造りにはパフォーマンス的な要素もありますが、それだけ新鮮な食材が食べられる旅館



鯛の三変化

踊り跳ねる活造り、さらに薄造り、最後はアラ煮とお吸い物へと一匹の鯛の三変化を味わっていただけます。

創業からの魅力

×

新たなプラン設定



慶事にもふさわしい落ち着いたお食事用個室を14室をご用意しています。



玉葱フォンデュ

玉葱の甘みと魚の塩気がマッチした新しいおいしさです。

としてお客さまに認知されたのだと思います。

鯛の活造りは今後とも目玉のひとつとして守っていくつもりですが、最近では淡路島の特産である玉葱を使用した「玉葱フォンデュ」を新たに発案し、好評いただいています。淡路島で一番自慢できる山の幸は玉葱ですから、どうにか玉葱を主役にした料理は作れないかと皆で考え、現料理長が従来から人気の鯛しゃぶをアレンジした料理として考案しました。出汁のなかに玉葱を溶け込ませ、そこに鯛をくぐらせて、地元産のレタスで包んで召し上がっていただきます。淡路島らしさを味わえるメニューとして新しい人気プランとなっています。

他にないサービスが顧客満足度を上げ リピーター獲得につながる

宿泊プランや日帰りプランは毎月の会議でアイデアを出し合っていますが、最近申し込みが増えているのが「還暦おめで鯛プラン」です。還暦のお祝いを当旅館でやっていただくとうのもので、赤いちゃんちゃんこの貸し出しと記念写真の無料サービスを、用意しています。赤いちゃんちゃんこの追加購入が必要なくらい人気が高く、古希や喜寿用の紫のちゃんちゃんこも用意するようになりました。ちょっとしたサービスでも他と違うことを実践すると、「次の古希まで元気でいて、うめ丸でお祝いしよう」とリピーターになつてくださるお客さまもおられます。

インターネット上で 目をひくプラン名にこだわり



最近では宿泊予約の約3割がインターネットによる申し込みという時代です。他の業界も同様だと思いますが、宿泊業界の顧客獲得競争もインターネット

ネットでの情報展開なくしては語れません。チラシを印刷して配る宣伝方法よりも格段に安価で早く、インターネット上に新プランを打ち出せば、即日で予約が入るようなことも少なくありません。

プラン設定もインターネット上で興味をひく内容を前提として考えており、「玉葱フォンデュ」という名前もその代表です。若者や女性に人気のチーズフォンデュからとって「玉葱しゃぶしゃぶ」よりは「玉葱」とプラン詳細まで見たくなり、効果を狙っています。ブログも従業員が交代で更新し、淡路島の周辺観光や旬の食べ物などについて情報提供をしています。ツイッターやフェイスブックでも情報を流しており、担当している従業員は兼務です。大変ではありますが、時代の流れ



インターネットやSNSを活用した情報発信に取り組んでいます。

インターネットでの展開が顧客獲得には必須！



「板さんの莖わかめ」は人気のお土産です。

◀ オンラインショップでは「板さんシリーズ」の他、淡路島の特産品も販売しています。

体験付きプラン、記念日プランなど、お客さまのニーズに合わせてさまざまなプランをご用意しています。

に合わせた取り入れていくことが顧客サービスにつながります。よいものを提供しているからとお客さまを受け身で待っていてもだめで、常に情報発信をしていかなければ生き残れない時代になっていると感じます。

食品のインターネット販売を開始し 姉妹店も展開



多角的な経営戦略のひとつとして、旅館の人気メニューのインターネット販売も開始しました。うめ丸の厨房からお届けするというコンセプトの「板さんシリーズ」です。「板さんの莖わかめ」は添加物を使用せずに調理しているため賞味期限は1週間程度と短いのですが、土産物売り場に並べても早々と売り切れる人気商品です。「板さんの鯛すがた煮」は、鯛のアラ煮をもっと食べたいというお客さまの要望にこたえ、贅沢に鯛を二匹煮付けた商品です。その他に、インターネットでは玉葱や鳴門金時などの特産品販売も手掛けています。また、姉妹店として「サンセットビューホテル けひの海」と「あり釜飯くつろぎ家」を展開していますが、既存事業に関連する周辺事業を多角的に展開していくことも成長戦略として欠かせなくなってきました。

創業50周年を迎えます ますますおいしくくつろぎの宿に

うめ丸は今年、創業50周年を迎えます。今後も先代が築いた宿の魅力を継承しながら、新しい発想で新たな魅力を加えていきたいと思えます。当旅館のモットーは「おいしくくつろぎを」です。で、おいしい料理を提供して、ゆつくりした時間を過ごしていただくことが基本です。サービスというのは「自分がどうしてもらえば嬉しいかを考えること」ですから、従業員それぞれが自分の頭で考えて求められるサービスを提供していくことができれば、お客さまは満足して帰られ、また戻ってきてくださると考えています。

省エネ対策で環境保全にも貢献

2002年8月から節電対策として「デマンド監視システム」を導入しており、その活用により昨夏に出された2010年度比15%の電力削減要請にも応えることができました。旅館ですから、もちろんお客さまへご迷惑をおかけするようなことやサービスを低下させることはできませんが、それでも使用電力量の15%削減を達成できたのは、デマンド監視システムの力によるところが大きかったと思えます。従業員の節電意識も高まり、節電への前向きな取り組み(表1)につながりました。これからも顧客満足度を高めるサービスを提供しながら、省エネ対策による環境保全への貢献もしっかりと推し進めていきたいと思えます。

有限会社うめ丸

関西電気保安協会

デマンド監視システムの活用で昨夏の節電要請にも 十分に対応できました(有限会社うめ丸 支配人 納 文隆さん)

デマンド監視システムは、電気使用量を24時間計測し、設定目標値が超過しそうになると警報を発するシステムです。警報動作時に電気の使用を制限することで、電気基本料金、電気使用量、CO₂の削減につながります。

1.計測



電気の使用量・デマンド値を計測し、いつでもお客さまのパソコンから電力の使用状況をご確認いただけます。

2.警報



このままでは目標電力を超えてしまいます。電気機器の使用を調整してください。

3.制限



事務所のエアコンや照明、パソコンの電源を最低限のものだけにして他は消しています。

表1. 節電への主な対策

以前の状況	現在の取り組み
誰もいないのに電気がついていた	こまめに電気を消す
冷房の設定温度が異常に低かった	ただ冷房をきかすことがサービスではないと認識し、お客さまの適温に保つようにする
トイレの電気が年中つけっぱなしだった	人を感知するセンサーをつけて自動で点灯・消灯
外灯が夜から朝までつけっぱなしだった	タイマーにより自動で点灯・消灯
空調を入れたら入れっぱなしだった	宴会場などでは、鍋の火が消えたらエアコンをひとつ消すなど小まめな対応を心がける
エアコン複数台を一齐につけていた	デマンドの急上昇を抑えるため、順番に分けてつける
電力のかかる設備を使用していた	宴会場の蛍光灯をLEDに取り替え 空調設備を入れ替え

からほり商店街

3つの商店街のうち、松屋町筋から続く1番西側の商店街。昆布、鰹節の老舗やお好み焼きの名店などがあり人通りも多い。



空堀

境界

大阪市中央区

古いまち並みを活かした独自の進化を遂げる

古くから大阪の中心地として栄えてきた大阪市中央区。現在もさまざまな開発が進められている一方で、ここ空堀界隈には古い長屋や路地が数多く残っています。

最近では、このような建物や風景に魅力を感じた若手アーティストやデザイナー、個店オーナーが、個性的なギャラリーやショップ、飲食店などを続々とオープンさせ、空堀

の新たな顔になりつつあります。

空堀という名の由来は豊臣秀吉が大阪城を築城した頃にまでさかのぼります。城を守るために築いた堀のうち、空堀周辺の南惣構堀には水が入っていない

ことから、空堀と呼ばれるようになりました。また、空堀界隈を歩いていると坂道が多いことに気づきます。これは上町台地という

地形的な理由に加え、空堀を拝領していた瓦業者の豪商が、瓦をつくるための土を空堀で採取していたためです。

懐かしさと新しさが交差するまち



まちの中心である商店街は、からほり商店街、はいからほり商店街、からほりどーり商店街の3つの商店街が長さ800メートルにも及ぶ1本の商店街としてつながり多くの人で賑わっています。中でも有名なのは「こんぶ土居」。創業約110年、漫画「美味しんぼ」にも登場する老舗で、北海道の川汲浜かわくみはまで獲れる天然物の真昆布のみを使用。うまみ調味料、食品添加物を一切使用しないというこだわりで、パリの三ツ星レストランの外国人シェフもわざわざ足を運ぶほどです。



こんぶ土居

佃煮や液体ダシなど約50種類にもものぼる商品はすべて自家製。大阪の食文化を守り、育て、本物の味を次代に伝えたいとの思いから、月に一度「ダシの取り方教室」も実施しています。

■大阪市中央区谷町7-6-38 ■06-6761-3914
■9:00~18:00 ■日曜、祝日休

本格十倍出し▶

1番の売れ筋商品。たっぷりの真昆布と鰹節、塩のみでつくった液体天然ダシで、吸い物、麺類、煮物などに使え、手軽に本物の味が味わえます。大瓶(400cc)1,600円、小瓶(200cc)850円。



空堀界隈マップ





複合文化施設 萌

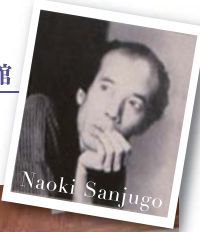
空堀のシンボリック的存在である3軒の古民家・長屋再生複合ショップ「萌・練・惣」のひとつ。飲食店やこだわりのお店などが集まっています。

■大阪市中央区谷町6-5-26 ■問合せ:mail@karahoriclub.com
■11:00~19:00(一部店舗は22:00まで) ■水曜休
■http://ho-karahori.com



2F 直木三十五記念館

■11:00~17:00
■入場料200円



空堀には商店街以外にも注目したい場所がいくつかあります。そのひとつが複合文化施設の「萌」です。空堀独自の文化を発信する場所として古い建物を再生利用し、館内には直木三十五記念館やハンドメイドのお店、ギャラリーや時間制シェアオフィスなどがあります。直木三十五は直木賞の由来となった作家ですが、通っていた小学校が近くにあったことで、この地に記念館がつくられました。記念館では直筆の原稿や生前に横浜の自宅で使用していた家具など、貴重な史料の数々を間近に見ることが出来ます。近隣には古い民家や長屋を再生した複合ショップ「練」もあり、それぞれ魅力あるお店が集まっています。

日本一美味しい 大阪のたこ焼きをめぐります

新たな賑わいをみせる 旧参詣道

もうひとつ、ぜひ訪れたいのが御被い筋。熊野街道の一部にあたり、熊野三山詣でに向かう皇族がここで御被いを受けていたといわれがあり、この名がついたとされています。近年はこの通り沿いに个性的なお店が増え、2010年にオープンした「たこりき」は知る人ぞ知る名店となっています。店内に入るとまず目に飛び込んでくるのがワインセラーと1枚板のカウンター、高級割烹料理店さながらの落ち着いた雰囲気はまさに大人のためのたこ焼き店です。小麦粉、ダシ、たこ、卵、しょうが、かつおぶし、塩、そのすべてにこだわり選びぬいた材料で焼き上げたたこ焼きは絶品。口に入れると溶けるようにフワフワでダシのやさしい香りが口中に広がります。



たこりき

これまでにはなかった全く新しいスタイルのたこ焼き店。イトイン(カウンター7席)もでき、ポテトサラダ、だし巻き、キッシュ、たこやきグラタンなど、ワインにあう一品メニューも豊富です。

■大阪市中央区瓦屋町1-6-1 ■06-6191-8501
■11:00~18:00 ■月曜休(祝日の場合は翌火曜日)
■http://www.takoriki.jp



▲たこ焼き
一人前(14ヶ)650円。味はそのままで、ソース、ソースマヨ、しょうゆ、しょうゆマヨ、わさびマヨのりの6種類。

お好みで
お好みで
お好みで

冷凍たこ焼き▶
焼きたてを急速冷凍して真空包装するので、焼きたてとほぼ変わらない味を楽しめます。



たこりきくん

「たこりき」から御被い筋を北上すると長堀通との交差点付近に「榎木大明神」がひっそりと鎮座します。大阪大空襲の際にはここより東一帯は類焼を免れたという不思議な力のある神様で、地元の方からの信仰は厚く、「えのきさん」と呼ばれ親しまれています。傍にはこの界限で生まれた作家、直木三十五の文学碑もあります。

懐かしさと新しさとが共存する空堀界限は、訪れる度に新しい発見のある多彩な魅力を持ったまちです。

榎木大明神

ご神樹は榎木ではなく中国から伝わった槐木(えんじゅ)とあり、植樹したのは楠木正成公と伝えられています。
■大阪市中央区安堂寺町2-3



電気使用量と節電行動の「見える化」で、2010年度比30%超の節電に成功！

2012年度夏期において関西地域トップの節電効果をおげたことから関西電力株式会社より感謝の意を伝えられた創価学会。

そのきっかけとなった「デマンド監視システム」導入と徹底した節電取り組みについてお話を伺いました。

スタッフの節電意識の啓発をめざし、**デマンド監視システムの学習をスタート**

2009年の省エネ法改正により、特定事業者（※事業者全体の年間のエネルギー使用量が原油換算で1,500kL以上の）の指定を受けた同学会。2012年夏季の本格的な節電に向け、「デマンド監視システム」を同年6月から関西エリア約200の会館のうち約半数の111の会館（うちひとつは北陸電力管内）に順次導入いただきました。システム導入に先駆け、同学会が徹底されたのは職員や会館運営ボランティアへの意識の啓発です。電力料金は基本料金と使用量料金で構成されること、基本料金は契約電力（最大使用電力＝デマンド値）に応じて決定されることを周知し、まずは電気料金の仕組みとコスト削減について自主学習されました。

導入後の具体的な対策としては空調および

照明のスイッチにシールを貼付。空調のスイッチには「設定温度のお願い」や「半開事前運転や部分冷房のお願い」のシール、照明のスイッチにも照明地図や「点灯の原則」のシールを貼るようにし、部分消灯が難しい場合は蛍光灯の間引きなどを実施されました（写真1）。また、共用部分の照明は半分に、不要な箇所や昼休み1時間は消灯するなど、徹底した節電行動を計画し実行。さらに会館ごとに節電方針を立てたオリジナル用紙、「デマンド監視装置対応シート」（図1）を個別作成することで会館運営メンバーの自主的な節電意識が育ち、具体的な節電行動が想定できるようになりました。



〈写真1〉
節電のためのシールが貼られた空調および照明のスイッチ（写真上）
蛍光灯の間引き（写真左）

節電行動の「見える化」により 大幅な電力削減に成功！

同学会は2010年度比85%を各会館のデマンド限界値とし、さらにそのデマンド限界値の90%を目標値として節電を推進され、利用者の皆さまにもそれを知ってもらうためにエネパネルを来館者の目につく場所に設置し、内外の節電意識の喚起につとめられました。実際の行動としては、デマンド警報が鳴った場合、「デマンド監視装置対応シート」に基づき、担当者が館内を巡回して無人の部屋や共用部の空調・照明を手動で停止されました。関西事務総局総務局管理部の野田部長は、「重要なことは、節電を行動に移すまでの『見える化』への取り組みです」と語ってくださいました。

デマンド監視装置対応シート

会館名 ○○○○○○

① デマンド値（限界値）の設定 自動制御 手動制御
【※2段階設定 → 目標値は限界値×0.9程度】

契約電力 ○○○ kW デマンド値（限界値） ○○○ kW
（※※1：年間の最大使用電力）

② 空調機「半開事前運転」の対応

階	平日	昼		夜		対応
		対応者	対応値	対応者	対応値	
3階	○の閉	消費電力 ○ kW	1 / 2 台を	○の閉	○の閉	1時間前に事前運転
2階	○の閉	消費電力 ○ kW	2 / 4 台を	○の閉	○の閉	30分前に事前運転
1階	○の閉	消費電力 ○ kW	1 / 2 台を	○の閉	○の閉	30分前に事前運転
4階	○の閉	消費電力 ○ kW	1 / 3 台を	○の閉	○の閉	30分前に事前運転
3階	○の閉	消費電力 ○ kW	1 / 2 台を	○の閉	○の閉	30分前に事前運転

③ デマンド警報ブザーが鳴った時の対応

階	平日	（昼間）対応するメンバー				（夜間）対応するメンバー				
		1	2	3	4	1	2	3	4	
優先1	3階	ロビー部分	の	5 / 5 台を	停止	○	○	○	○	KW削減
優先2	2階	ロビー部分	の	5 / 5 台を	停止	○	○	○	○	KW削減
優先3	1階	ロビー部分	の	1 / 1 台を	停止	○	○	○	○	KW削減
優先4	4階	ロビー部分	の	1 / 1 台を	停止	○	○	○	○	KW削減

● 合計 ○ kW削減

〈図1〉



見やすいエネパネル

数字のみを表示するエネパネルを導入。全データは当協会のサーバに蓄積され、Webサイトでいつでも確認できます。デマンド監視システムにより、デマンド値を超えた場合も原因を突き止め、改善策を立てることも可能です。



明るさの「見える化」

システム導入前には実際の照明が何ルクスカを照度計で測定。基準値の750ルクスの明るさを体感したうえで節電対応を進めるという徹底ぶり。



徹底した空調管理

温度は原則「室内26℃、共用部分28℃」。大型会場では会合1時間前から「半開事前運転」を励行し、猛暑時間帯の会合や大型会場と中型会場の同時使用を控えておられます。

節電担当の皆さま



「被災地支援の思いを節電対策として行動に移すことができ、予想以上の成果を得られたことを嬉しく思います」
左から
関西事務総局 総務局
管理部：和田健吾さん、
総務部：小松慎一さん、春名勇将さん



創価学会 関西池田記念会館
〒543-0028
大阪市天王寺区小橋町10-17
TEL06-6766-3045

〈表1〉電力削減の実績(2012年7月比較)

デマンド装置設置111会館	2010年7月比	2011年7月比
デマンド値の削減	76.9%(節電率23.1%)	73.1%(節電率26.9%)
電気使用量の削減	75.0%(節電率25.0%)	73.5%(節電率26.5%)
電気料金の削減	87.0%(5,384,995円減)	84.7%(6,805,221円減)

※関西全193会館での電気料金の削減 90.8%(2010年7月比)

2012年7月の電力削減率を見ると(表1)、2010年度比で最大デマンド値が約23%低下、電気使用量が25%低下、電気料金が約500万円減と大幅な節電に成功されています。関西地域トップの節電効果をあげましたが、今後も学会としてエネルギー問題に対して真摯に行動し、節電推進のため未導入の会館にもデマンド監視システムの設置を検討されています。

身近な電気を大切にしたい
関西から被災地へ届ける思い

多忙な業務のなかで、これほど徹底した節電対策を行うのは大変な労力です。しかし、関西電力管内の雷給ギャップの報道を知った同学会西山関西西長の「社会的責務として率先して節電に取り組む」というトップ判断が、職員一人ひとりの意識を変え、大規模な節電を実現させるきっかけになりました。また、同学会の意向により現在まで継続的に行ってきた東北被災地のボランティアには、20〜30代の若手職員ほぼ全員が参加。津波の被害を受けた家屋の軒下から泥を掻き出して家財を整理したり、支援物資を届けたりするなかで、若手職員から



〈写真2〉節電啓発ポスター

電対策の成果であるとともに、「照明スイッチひとつを消すことが東北支援の「一歩にもなる」そんな東北への思いに支えられたものでもありました。

「関西でもできることはないか」「必要最小限のエネルギーを使う」といった省エネ意識も生まれ、その熱意が他の職員や各会館の運営ボランティアを動かしていったといえます(写真2)。
今回の大幅な節電の成功は、上意下達、下意上達により総力を上げて行われた節電

保安レポ

火災に至らなかった 電気事例から学ぶ 火災への備え!

新年あけましておめでとうございます。今年も、火災の発生を未然に防ぐための火災原因の調査と火災による被害を最小限に抑えるための被害拡大の要因調査を行い、皆さま方の安全と安心な生活に役立てていきますので、よろしくお願いたします。

さて、今回は火災に至らなかった事故についての調査結果をご紹介します。

大阪市消防局予防部予防課
(調査鑑識)

表1 過去3年の非火災事案件数と火災件数の比較

	ガスこんろ	たばこ	放火	火遊び	電気関係	その他	合計	
平成21年	286	109	83	33	121	212	844	
	火災件数	77	201	441	27	127	393	1,266
平成22年	254	106	60	37	141	175	773	
	火災件数	65	185	394	31	146	351	1,172
平成23年	259	95	57	38	112	175	736	
	火災件数	61	183	339	53	141	356	1,133

(大阪市消防局管内)

消防車を呼ぶときには、119番通報をすることは既に「存じかと思えます」。では、消防車に来て欲しいときは、どのようなときでしょうか？ 火災や人命救助の必要な災害が発生したときではないでしょうか。火災のときの通報パターンとしては、建物や車などが炎を上げて燃えているなど既に火災になっている場合と、煙が出るなどして、このままでは火災になるのではないかと不安から通報する場合があります。

119番通報があり消防隊が出場した事案のうちで、「自然に消えたり、通報や発見が早く火災に至らなかった事案」(以下、非火災事案)の件数と火災件数を過去3年で比較したものは〈表1〉のとおりです。

非火災事案の具体例としては、ガスこんろで天ぷら油を加熱中(調理中)にその場を離れたため、多量の煙が噴出し危つく発火するような状況になったものの、警報器の作動により油が発火する前に気づき火災に至らなかった事案や、電気製品から発煙しているのに気づき、電源

表2 過去3年の電気関係による非火災事案件数

	平成21年	平成22年	平成23年	合計
電気こんろ	18	23	18	59
電子レンジ	12	20	14	46
蛍光灯	6	10	10	26
送配電線		7	2	9
屋内配線	18	9	9	36
引込線	3	1	4	8
その他の配線	8	10	9	27
接続器	4	3	1	8
テレビ	2	3	2	7
冷蔵庫	3	2	4	9
エアコン		2	3	5
電気ストーブ	2	2	1	5
トースター	1	3	3	7
その他の電熱器具	14	9	8	31
開閉器	3	2	1	6
コンデンサー	5	4	1	10
電灯	1	4	3	8
変圧器	2	3	1	6
その他の電気器具	19	24	18	61
合計	121	141	112	374

(大阪市消防局管内)

プラグを抜くなどして火災に至らなかった事案等があります。〈表1〉の電気関係を見ると、非火災事案件数と火災件数は同程度発生しています。

今回は、この電気関係に絞って状況をお伝えします。〈表2〉は、過去3年の消防に通報があった電気関係の非火災事案件数です。

①電気こんろ(天ぷら油過熱を除く)

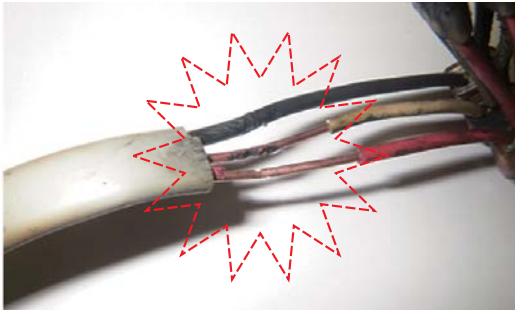
電気こんろは、電気関係による非火災事案のなかでは毎年トップであり、電気全体の15%ほどを占め、3年間で計59件発生しています。これらが発生した経過は、37件が「忘れる放置する」という使用者の不注意によるもので6割を占めています。また6件が「意図せず」にスイッチが入ってしまったといったスイッチ部分の設計または構造上の問題で発生しています。

②電子レンジ

電子レンジは、3年間で46件発生しています。うち32件が必要以上にタイマーをセットするなどしたため内部の食品が過熱状態から炭化し、発煙に至り稀に発火に至っています(特に、サツマイモの加熱中の発煙事案が多い)。電子レンジの取扱説明書には食品を加熱し過ぎたり、レンジ庫内が汚れたまま使用していると発火、発煙の危険がある旨の注意書きがありますが、十分理解されないまま使用するという不注意が多いようです。

③蛍光灯

蛍光灯は、3年間で26件発生しています。火災は毎年数件程度しか発生していませんが、非火災事案は、その数倍発生しています。そのほとんどが、経年劣化からの絶縁不良による安定器からの発煙でした。



屋内配線の非火災事案の一例
ネズミなどの小動物がかじったため、配線が短絡!!

④ 送配電線・屋内配線・引込線・その他の配線

これらの電気配線群は、3年間で合計80件あり電気全体の2割超を占めています。

これら電気配線群の発生経過は、「電線が短絡」が最も多く25件、次が「過電流が流れた」「トラッキングスパーク」「絶縁劣化による発熱」がそれぞれ9件です。これらの事例では、接続部から発生することが多いので、不適切な接続を行った結果、時間経過とともに接続部が緩み発熱し、絶縁部が破壊されて短絡するといった経過をたどるものが多くなります。

電気エネルギーで出火する火災において、どんな製品においても共通に言えることは、かなりの長期間使用したため劣化による絶縁破壊が進行し、ついには短絡し付近の可燃物に着火して出火に至っているということです。特に熱が発生するような過電流での使用や、熱のこもりやすい環境下での使用は、絶縁破壊の進行を進めてしまいます。

⑤ 接続器

コンセントやテーブルタップ等に分類される接続器の件数は、3年間で8件です。火災が27件発生していることと比較して意外に少ないようですが、接続部であることから使用状態によっては接触不良になりやすく、端子間が露出しているためトラッキングが発生しやすい場所だと言えます。

⑥ テレビ・冷蔵庫・エアコン

これらの電気製品は、3年間で計21件発生しています。火災は3年間で、テレビ0件、冷蔵庫8件、エアコン5件発生しており、テレビ以外は非火災事案の件数に近い値となっています。

テレビは、3年間で7件の非火災事案が発生しています。内部の部品の絶縁劣化等による発煙で、周囲の状況次第では火災へ発展した可能性がありました。エアコンは、5件発生しており、内部からの発煙やコンセントと差し込みプラグ間での発煙事故です。冷蔵庫は、9件発生しており、コンプレッサーや始動リレー付近の劣化からの発煙が多く発生しています。このなかには、その後、他都市で火災に発展し、リコールになったものと同機種のものもありました。

おわりに

消防では、火災だけではなく、火災の卵ともいうような非火災事案の調査を実施して安全・安心に役立てるように業務を推進しています。皆さまの周囲でも潜在的な火災は多く発生しているのではないのでしょうか。消防に通報があるのはごく一部の事案だと考えられます。たばこや線香の火で置が焦げた跡を見たことはありませんか？ 製造から20~30年も経過した冷蔵庫やエアコンなどの電気製品を使用していませんか？ 火災になることは非常に稀かもしれませんが、そのなかから確実に火災が発生して被害にあわれる方がいます。全国では平成23年中に1,335名の方が火災で命を落とされ(放火自殺者等を除く)、7,286名の方が負傷されています。また、それ以上に財産を失った方々が数多くいらっしゃいます。

- ・火災警報器が設置されていますか？
- ・2方向に避難経路がありますか？
- ・消火手段はありますか？
- ・「自分は大丈夫だろう」と思っていませんか？

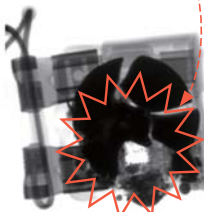
最後に自分を守るのは自分自身です。

新たな1年を迎えるにあたって、今一度ゆっくりと周囲を見渡して火災の潜在的な危険について考えてみてください。

リコールとなった冷蔵庫

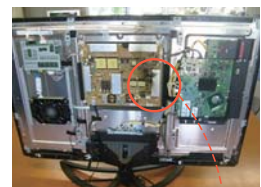


冷蔵庫背面下部内



コンプレッサー用始動リレー内部が破損

テレビの基盤から発煙した事案



背面カバー取り外し



部品が焼損

協会の制服が変わります!!

今年の4月から、当協会の制服が写真のとおり一新されます。
今後ともご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。



旧制服

新制服



協会名をかたる詐欺行為が多発しています。

不審な訪問や電話があった場合は、協会へお問い合わせいただくなど、ご注意をお願いいたします。
(協会職員は写真入りの胸章をつけ、従業員証も携帯しています)

チャリティーコンサートの無料ご招待

当協会は東日本大震災の復興支援として、多くの方々に支援活動の輪を広げるために、復興支援のチャリティー活動を展開している「クオレの会」のチャリティーコンサートを後援しています。
「クオレの会」URL <http://cuorenokai.com/>



今回は、平成25年3月10日(日)に大阪市北区堂島浜の中央電気倶楽部において開催いたします。
抽選で80組(160名)様に招待券を進呈いたします。
ご希望の方は、当協会ホームページより奮ってご応募ください。応募締切りは、2月25日(月)となります。
なお、抽選結果の発表は招待券の発送にかえさせていただきます。

ご応募
お待ちしております。



ホアンくん

ksdh 検索