

電気と保安

2024
1・2月号
No.519

●新春ごあいさつ ▶P.1

新しい年が幕を開けました

●電気につながる エクセレント・パートナー ▶P.3

京料理の真髄を追求し、
新たな京都の食文化を世界に発信！

株式会社 京都庵

●ハロー！エキスパート ▶P.7

天然資源に頼らない未来の養殖漁業！！

近畿大学水産養殖種苗センター

株式会社アーマリン近大

●保安エピソード ▶P.9

意外な不具合により発生した炊飯器の漏電事例

●でんきなお知らせ ▶P.11

カーボン・クレジットってなに？

●関西深発見 ▶P.13

京阪神屈指の
工場夜景スポットをめぐる

大阪[高石工場夜景&大阪湾夜景]

◆そとごはん大作戦 ハンバーグドリアの巻 ▶P.17

◆日常生活の電気安全ポイント ▶P.18

電気保安のベストパートナー
今日も
皆さまのまちを
見守ります

初日の出から大晦日まで 今年も関西のまちを見守り続けます



新しい年が幕を開けました。

昨年は、新型コロナが感染症法上の第5類に移行し、ようやく大きな峠を越えました。たこ焼きから世界遺産まで、多くの観光資源を有する関西エリアには、再び内外から多くの観光客が訪れ、活気が戻ってきました。プロ野球の日本シリーズでも、関西拠点の二雄対決が、関西を大いに盛り上げてくれました。

一方、夏の猛暑は、地球温暖化が着実に進んでいることを否が応でも意識させ、海外の紛争に起因する資源価格や原材料価格の高騰は、私たちの仕事や暮らしに大きな影響をもたらしています。

私たちの豊かで快適な暮らしに欠かすことのできない電気を、これからも安全に賢くお使いいただくため、今年も関西電気保安協会は、「電気保安のベストパートナー」として、みなさまの電気設備の安全点検と省エネルギー提案に注力してまいります。

今年は辰年、昇り龍の年です。来年には大阪関西万博も予定されています。「最高の技術とサービスで、安全の質を高め、最大の安心を生み出す。」という経営理念のもと、明るく活気あふれる関西の発展に貢献するべく努めてまいります。

本年も弊協会をよろしくお引き立てたまわりますよう、お願い申し上げます。



Traditional Kyoto cuisine from Kyoto

本コーナーでは、当協会のお客さまを訪問し、主力事業や独自の取組みについてご紹介させていただきます。今回訪れたのは、京都の食文化を大切に、油揚げや和惣菜を製造しておられる株式会社京都庵さま。コロナ禍の影響で売り上げが落ち込む中、「冷凍の京寿司」の商品開発に挑み、新たな市場を拡大しておられます。常務取締役の梶川尋正さま、生産部次長の西田寛人さまに、当協会北京都営業所の所長、担当者を交え、商品づくりへの想いや今後の展望などについてお話をうかがいました。



株式会社京都庵
京都府福知山市三和町下川合37-4
<https://kyotoan.co.jp>

京料理の伝統を踏まえつつ 現代に求められる味・技・心を

株式会社京都庵は1992年、京都の食材の宝庫であり、自然に恵まれた福知山市に設立されました。京都のこだわりの水や厳選した材料を使用した京揚げをはじめ、京料理の技を生かしたお総菜を、スーパーやコンビニエンス



ストア、飲食店などに提供しています。

私たちは、お惣菜の原点は京料理にあると考えています。京料理は、奈良時代の貴族の接待料理に端を発すると言われています。その

後、都が京に移り、修行僧の食事として生まれた肉や魚を使わない精進料理や、武家が客をもてなすときの本膳料理、茶の湯とともに発展した懐石料理など、長い歴史の中で多様な料理を取り入れながら、現代の京料理が形づくられてきました。四季折々の豊かな自然の中で育まれてきた京料理には、季節の旬を大切に、食材の持ち味を最大限に引き出す調理や味付け、そして料理が映える器を選び、季節の花やしつらえで心地よい空間を演出し、お客さまの五感を満足させるおもてなしの心など、豊かな「京の食文化」が息づいています。京都庵では、こうした京料理の真髄を追求し、その伝統を踏まえつつ、今の時代に求められる洗練された味と技と心を創出し、国内はもちろん、世界に広めていきたいと考えています。



地域や企業の要望に応える “小回りの利く商品開発”が当社の強み

当社の主力商品である油揚げは、京都では「お揚げさん」と呼ばれ、食卓に欠かせない食材のひとつです。手軽で栄養価が高く、旨みもたっぷり。いろいろな食材と組み合わせやすいえ、詰める・巻く・刻む・のせるなど使い方も自由自在で、さ



「大手にはできない、小回りの利く商品開発力とアイデアが当社の“強み”です。」
(写真左から)株式会社京都庵 常務取締役 梶川尋正さま
生産部 次長 西田寛人さま

まざまに活用されてきました。数ある料理の中でも当社の油揚げの多くは、いなり寿司やきつねうどんの材料として、全国のスーパーやコンビニエンスストアに採用されています。各地で愛されているいなり寿司ですが、江戸時代からの伝統食として親しまれてきただけに、地域ごとに形や味・色などその土地ならではの特徴があります。



江戸時代からの歴史を持ついなり寿司には、地域ごとの食の好みや文化の違いが色濃く反映されています。

京都庵では、いなり寿司用、きつねうどん用など、調理用途に合わせた専用の油揚げを製造する技術に加え、地域性やお客さま企業が求める味付けにもきめ細かく対応しています。大手メーカーにはできない“小回りの利く商品開発”が、京都庵の強みであると自負しています。



電気でつながる エクセレント パートナー

本コーナーでは、当協会のお客さまを訪問し、主力事業や独自の取組みについてご紹介させていただきます。

台湾や韓国でいなり寿司がブームに！ 海外市場開拓への取組み

私たちは海外市場の開拓にも積極的に取り組んでいます。

すでに台湾や韓国では、ご飯の上にカラフルな具材をトッピングしたオープンいなり寿司がブームになっており、コンビニエンスストアでも売れるほど人々



「“オール京都”のおせち料理の実現を楽しみにしています。」
(写真左から)関西電気保安協会 北京都営業所 所長 滝崎義和 技術課 保安技師 松山成吾

の食生活に浸透しています。また、油揚げの原料である大豆にはヘルシーなイメージがあり、日本食人気の高まりや回転寿司チェーンの海外進出などを背景に、欧米や東南アジア、オーストラリアなどでもいなり寿司が売れる環境が整ってきています。当社では、海外の食の展示会にも積極的に出展するとともに、ヨーロッパでは食べやすい一口サイズ、アメリカではボリューム感のあるジャンボサイズなど、現地の食文化や嗜好に合わせた商品を開発し、さらなる需要拡大を図っています。

さらに海外のお取引先からは、油揚げだけにとどまらず、京都の食材やお酒などのお問い合わせやオーダーも併せていただくことが多く、地元福知山をはじめ当社が契約している農家さんや酒蔵から、先方の好みに合わせて選び抜いたこだわりのお米や農産物、日本酒や焼酎などを厳選し、ご提案しています。地元の農家さんや企業の皆さまと連携しながら、清らかな水、肥えた土壌、豊かな自然の中で丹精込めて育てられた京都のさまざまな食材を、伝統ある食文化とともに紹介することで、世界ブランド“京都”のさらなる発展に貢献していきたいと考えています。

自社ブランド「京都庵」の立ち上げ 起死回生をかけたBtoCへの挑戦！

これまで当社の製品は、業務用のBtoB製品が主体でしたが、コロナ禍の影響により受注が激減。起死回生の思いで、2022年より自社ブランド「京都庵」の立ち上げを決意しました。BtoBのチルド製品と競合しないこと、当社が誇る京料理の技や味を消費者にストレートに届けられることなどから、新ジャンルとなる冷凍いなり寿司の開発・販売を開始しました。これまで冷凍ご飯のネックであった、お米が白くボロボロになる白蟻化現象は、-60℃の急速冷凍技術の導入によって解決。BtoC第一弾となる『やわらか京風いなり』は、電子レンジで加熱するだけで、京都ならではの贅沢な出汁が利いた、つくりたてのおいしさを味わえると大好評をいただきました。折からの冷凍食品ブームも追い風となり、『京巻寿司』『京助六』とシリーズ化することで、「冷凍寿司コーナー」を新設くださるスーパー・コンビニエンスストアも多く、メディアでも度々ご紹介いただいています。さらに、『海老ちらし寿司』や、スイーツの『もちいなり』など、新たなラインナップの充実に取り組んでいます。



〈やわらか京風いなり〉
京風のうす口醤油と出汁の利いた、ふっくらとした食感のいなり寿司。



〈京巻寿司〉
大きな卵焼き、京風の漬物、しば漬けの入った巻き寿司。



〈海老ちらし寿司〉
アジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2023」で3位入賞した、こだわりのちらし寿司。

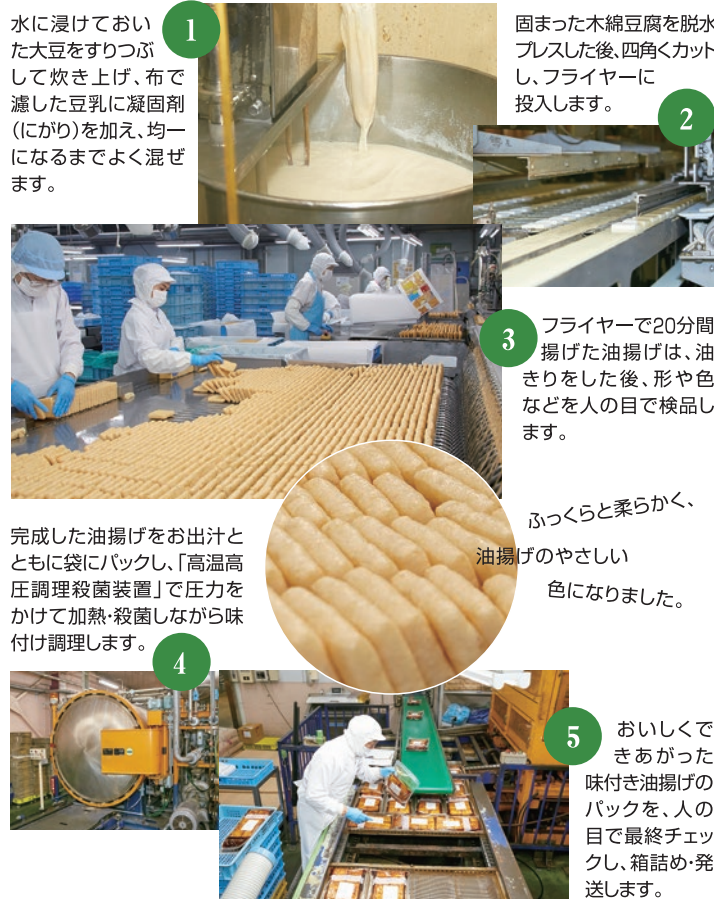


〈もちいなり〉
上品な甘さのお揚げにお餅をつめたスイーツです。2023年度第53回食品産業技術功労賞受賞。

おからや廃油も徹底活用 環境と社会にやさしい企業をめざして

現在、当社の工場は、日・祝を除き24時間稼働し、1日8トン

おいしい油揚げができるまで



完成した油揚げをお出汁とともに袋にパックし、「高温高圧調理殺菌装置」で圧力をかけて加熱・殺菌しながら味付け調理します。

固まった木綿豆腐を脱水プレスした後、四角くカットし、フライヤーに投入します。

フライヤーで20分間揚げた油揚げは、油きりをした後、形や色などを人の目で検品します。

ふっくらと柔らかく、油揚げのやさしい色になりました。

おいしくできあがった味付き油揚げのパックを、人の目で最終チェックし、箱詰め・発送します。

するなど、いろいろな知恵を絞っています。また地域に密着した活動として、近隣の障がい者施設の皆さんに、工場から出る汚泥を堆肥として野菜をつくってもらい、当社の製品に利用するという循環型農業の仕組みづくりにも着手しています。2008年からは、環境省が定めた環境マネジメントシステム「エコアクション21」のガイドラインに基づき、省エネ、省資源、廃棄物削減への取組みをいっそう強化しており、環境と社会にやさしい企業をめざしています。

立以来、製造工程で発生するおからや廃油など、大量の産業廃棄物の削減に積極的に取り組んできました。おからについては、お惣菜として製品化するだけでなく、高タンパクで食物繊維が豊富なおからパウダーに加工したり、輸入飼料が高騰する中、家畜の飼料として近隣の牧場に提供したりと、さまざまな活用法を実践しています。廃油は石鹼に加工し、工場の床や作業スタッフの長靴などの洗浄に利用

めざすは「地産地消」の推進！ “オール京都”のおせち開発も構想中

今後は、さらに地元京都の皆さまとの連携を強め、京都の食材を大切に生かした「地産地消」の商品開発に力を入れていきます。「海の京都」「森の京都」両方に属し、さらには畑の食材にも恵まれた福知山を拠点とする企業として、旬の食材のおいしさとともに、生産者や自然の恵みに感謝する心や、長い歴史が育んだ食文化の奥深さを伝えていきたいと考えています。試みとして、2023年には地域の農家さんの協力を得て、1日分の野菜が摂れる『冷凍京小鍋』を販売。また、好評だった『冷凍恵方巻』のように、日本の文化に

根ざした行事食や伝統食にも対応していくつもりです。現在構想を練っているのは、京都の農家さんや食品メーカーさんの選りすぐりの食材を使い、京都の一流料亭の料理人さんが監修する、“オール京都”のおせち料理の開発です。当社のネットワークをフル活用し、早ければ2025年のお正月に向けて実現させたいと考えています。「おもしろいアイデアは、まず形に」が創業以来の当社のモットーです。この発想力と機動力を最大限に生かし、京都ならではの豊かな食文化のいっそうの進化と発展に貢献していきたいと願っています。

つながる 365日

お客さまからいただいた声▶

「デマンド監視システム」による見える化で 省エネ対策が大きく前進しました。

省エネ目標や何をすべきかが明確に

電気を有効に使ううえで、またコスト面からも、「デマンド料金制度」に基づく電気の基本料金は非常に重要な課題です。当社は環境省の「エコアクション21」に基づき省エネに取り組んでいますが、最初は何から手を付ければ良いのかが全くわからない状況でした。「デマンド監視システム」導入によって、電気使用量の現状や予測等が見える化されたことで、目標や何をすべきかが明確になり、また通常稼働時と休日との比較から、工場内のどこでどれくらいの電力を使用しているのかも把握できるようになり、省エネ対策を大きく前進させることができました。

定期点検が工場の安全な稼働をサポート

当社の主力商品である油揚げの生産ラインはほぼ24時間稼働しており、停電などによってラインが停止してしまうと、たとえ短い時間でも、その間の生産品はすべてロスとなってしまいます。さらには、再稼働時の機械動作確認に必要な人手や時間ロスなどの問題もあります。保安協会さんの定期点検を通じて、電気設備の問題点や改善ポイントを指摘いただくことが、漏電などのトラブルを未然に防ぎ、工場の安全な稼働につながっていることを実感しています。これからも電気のプロの目で、的確な指導・アドバイスをよろしくお願いいたします。



(写真左から)株式会社京都庵
生産部 次長 西田寛人さま 常務取締役 梶川尋正さま
関西電気保安協会 北京都営業所 所長 滝崎義和
技術課 保安技師 松山成吾

関西電気保安協会からのお礼▶

現場の皆さまが生産に注力できるよう より役立つご提案を行ってまいります。

株式会社京都庵さまには、コスト削減と併せてCO2削減にも役立つことから「デマンド監視システム」をご提案させていただきました。安心・安全が絶対の食品を製造されておられるので、定期点検時には万が一にも異物混入などが無いよう、念には念を入れて製造所に入室させていただいています。また、京都庵さまは設備面でも安全への意識が高く、点検で改善ポイントな

どが見つかった際には迅速に取り替え対応いただき、大変感謝しています。いっそうお役に立てるよう、私たちも製品づくりの現場について理解を深め、例えば製造と空調で電気の管理系統を分けるなど、現場の皆さまが安心して生産に注力できるよう効率良く管理できる方法をご提案していきたいと思います。今後も365日24時間体制で電気の安全をサポートさせていただきますので、末永くお付き合いのほどよろしくお願いいたします。

ハロー！ エキスパート

〈みえるミライ編〉

本コーナーではひとつの分野を極めることで、ミライを見せてくれるエキスパートと関西と世界をつなぐエキスパートが交互に紙面に登場します。



天然資源に頼らない 未来の養殖漁業!!

世界初のクロマグロの“完全養殖”に成功し、今や大学の顔(?)として認知されている「近大マグロ」をはじめ、マダイやクエなどの完全養殖に成功してきた近畿大学。その技術を産業化し、優良な養殖用稚魚(種苗)や成魚を全国に供給しているのが、近畿大学水産養殖種苗センターと株式会社アーマリン近大です。天然資源に頼らない養殖漁業によるSDGs達成をめざす、水産養殖種苗センター浦神事業場の同センター種苗事業部長 井土孝志さんにお話をうかがいました。

海の豊かさを守る“完全養殖”

完全養殖とは、人工ふ化した稚魚を親魚まで育て、その受精卵をまた人工ふ化させて次の世代を生み出していく技術です。養殖には、天然の稚魚を捕獲し大きく育てて出荷する「畜養」という方法もありますが、稚魚の乱獲などが懸念されます。天然資源を減らさずにすむ完全養殖は、海の豊かさを守りながら高品質な魚を生産できる、環境にやさしい養殖技術と言えます。近畿大学では、「近大マグロ」をはじめ、さまざまな魚種の完全養殖に取り組み、これまでに約20の魚種で世界初の人工種苗生産に成功してきました。さらに、その研究成果を社会実装するため、完全養殖種苗を安定的に生産・供給できる体制を構築。親魚からの採卵や稚魚の飼育、および陸上施設での成魚養成を水産養殖種苗センターが、海面施設での稚魚の中間飼育、成魚養成と販売を近畿大学発のベンチャー企業「株式会社アーマリン近大」が担っています。

“選抜育種”で 優れた品種をつくり出す

市場のニーズに応じた品種改良ができることも、完全養殖の大きな強みです。当センターでは、姿形が良く成長が早い、病気に強いなど優良な個体を稚魚の段階から選別し、それを親魚としてさらに優れた稚魚を選ぶというサイクルを何代にもわたって繰り返す“選抜育種法”によって、天然魚より優れた特性を持つ魚をつくり出してきました。出荷までの養成期間が短くなることでエサ代などのコストを抑制できる、出荷時期の調整によって市場価格を安定させられるなど、養殖業者の方々からの評価も高く、現在、当センター生まれの稚魚は国内の養殖マダイの約25%、シマアジでは約70%のシェアを占めています。また品質への責任として、私たちが出荷する魚にはすべて“卒業証書”を発行するとともに、持続可能な人工種苗でつくられた養殖魚であることを証明する「SCSA認証」を取得し、親魚や生まれたときからの完全なトレーサビリティによって安心・安全を保障しています。

近畿大学が育てた魚たちは、料理店「近畿大学水産研究所」(グランフロント大阪内)などで食べることができます。



“いいとこどり”のハイブリッド種も誕生!

もっとおいしい魚を、もっと手軽に食べてもらいたいとの思いから、私たちは、異なる魚の優れた性質を受け継ぐハイブリッド種(交雑種)の開発にも取り組んでいます。脂が多いブリに、色持ちが良く淡白なヒラマサを交配させた「ブリヒラ」は、ブリの旨みとヒラマサの歯ごたえ・身の美しさを“いいとこどり”した魚で、完全養殖のため一年中提供が可能です。また、淡白で上品な味わい的高级魚クエと、成長が早く食感の良い南方種タマカイから生まれた「クエタマ」は、噛めば噛むほど旨みがあふれ出る歯ごたえの良さが魅力で、手軽に食べられるオリジナル鍋セットはネットショップの人気商品になっています。

養殖漁業によるSDGs達成をめざして

SDGsの目標「海の豊かさを守ろう」への意識が高まる中、天然資源に依存しない完全養殖は、持続可能な漁業の実現に欠かせない技術となっています。私たちは、誰もが「天然物よりおいしい!」と認めるような養殖技術の追求によって、養殖漁業のさらなる発展と普及をめざすとともに、魚粉に替わる植物タンパクなど新たな飼料の開発や、技術者のカンや経験に頼らずに稚魚の選別や養成・出荷作業などを的確に行えるAI活用技術の開発によって、養殖業によるSDGs達成に取り組んでいます。



アーマリン近大が販売する魚にはすべて、「A(安全・安心)・M(味覚への)・K(こだわり)」の気持ちを込めたロゴマークと、卒業証書が授与されています。

Cultivate the Seas!

近畿大学水産養殖種苗センター
<https://aqua-seed.kindai.ac.jp/>
株式会社アーマリン近大
<https://www.a-marine.co.jp/>

取材を終えて

すべての魚種が、味の向上や高い生産性、量産化を追求して、今年も改良され進化し続けているとのこと。串本町のレストランでいただいた「近大マグロ」は、脂が甘くとてもおいしかったです。次はオンラインショップで「近大クエタマ鍋」にも挑戦してみようと思います。

日本人にまだまだ根深い“天然信仰”を打ち破り、誰もが「天然魚よりおいしい!」と認める養殖魚づくりに取り組んでいる井土さん。一日一日の稚魚の成長、エサへの食いつき、水温や水質環境の変化などすべてが目標達成への貴重なデータとなります。

保安エピソード

水気のある場所での電気機器の不具合には要注意！ 漏電につながるおそれがあります。

意外な不具合により発生した炊飯器の漏電事例

■事業本部 保安部

当協会では、お客さまの電気設備等の異常や故障時に、電話による対応依頼や当協会が設置した低圧絶縁監視装置から発信される警報を受信することで、現地にお伺いし、原因究明などの対応をさせていただいています。今回の事例は、私が担当しているレストランのお客さまで「炊飯器の意外な不具合」で漏電した事例をご紹介します。

厨房内コンセントの回路から漏電

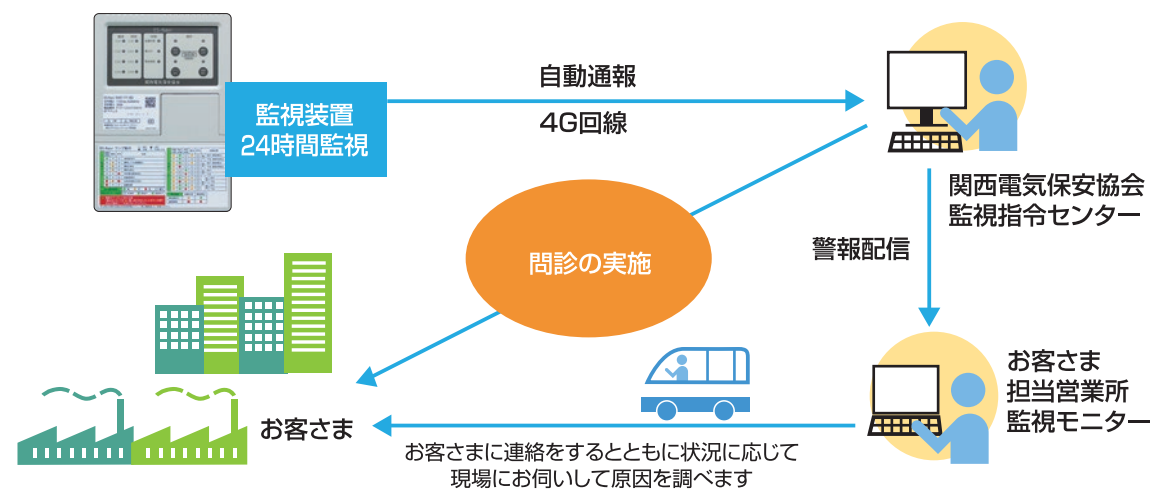
某月某日、当該お客さまの電気設備に設置している低圧絶縁監視装置からの漏電警報を協会の監視システムが受信しました。漏電は200ミリアンペアという危険なレベルであったため、すぐにお客さまへ電話し、電気の使用状況を確認しました。しかし設備を担当されている店長さんからは、特に漏電しているような変わったことはないとのことでした。

レストランなど飲食店での漏電は、厨房内での機器が原因となる場合が多く、特に水を扱う場所では人命に関わるおそれもあるため、大至急、調査にお伺いすることにしました。

現地に到着し、電気の使用状況や最近調子の悪い設備がないかなど、再度、問診を行いました。いつもと変わらないとのことでした。漏電原因を探るため、まず、受電



キュービクルから順次、クランブリークメーターで漏洩電流の測定を開始しました。その結果、各幹線の漏洩電流から事前に想定していたとおり、厨房用電灯分電盤の配線で200ミリアンペアの漏電が検出されました。早速、厨房の電灯分電盤に移動し、漏電している配線を調べると「厨房内コンセント」の回路からの漏電であることがわかりました。



漏電の原因は炊飯器の不具合

水気が多い厨房内での漏電は、調査している本人も感電する危険性があるため、慎重に行う必要があります。また、衛生上も大変気を使いながら行わなければなりません。漏電箇所の特定には、電気を帯びている機器や電線の金属部分に触れれば、音と光を発する検電器を使用します。台下冷蔵庫、パッカー、殺菌庫など順番に検電器で調べていくうちに、ステンレス製の調理台の上にある少し傾いた業務用の炊飯器で検電器が鳴動しました。自分自身の安全も考え、絶縁性能が高い低圧電気用ゴム手袋を着用し、クランブリークメーターにて慎重に測定したところ、炊飯器のコードから200ミリアンペアの漏電が検出され、この炊飯器が原因であることを特定しました。

炊飯器のコンセントを抜きよく調べてみると、傾いていた理由は下部のゴム製の脚が4箇所中1箇所外れた不安定な状態で使用されていたためでした。そして、外れた脚のネジ穴から調理台の水が内部の保温用断熱素材に染みこみ、ヒーターまで浸透したことが、漏電した原因と判明しました。

早速、店長さんへ状況の説明を行ったところ、感電事故という重大災害に繋がらなかったことについて安堵され

るとともに、事故を未然に防いだことに対して大変感謝されました。そして、この炊飯器は使用を禁止し、新しい炊飯器に買い替えていただくことをご了解いただきました。

おわりに

今回の炊飯器からの漏電事例は、一見電気に関係のない「ゴム脚が外れた」不具合で炊飯器が傾き、違和感があるものの使用され続けたことから、結果、漏電へと発展しましたが、特に水気のある場所での電気機器の不具合は、電気に関係のない場合でも早めに修理や更新をしなければいけないという教訓となりました。

なお、専門的な知識がない方の安易な修理や点検は、感電等、人命に係わる事故に繋がるおそれもありますので、修理会社（製造販売会社）や専門知識、資格のある方が実施されるようお願いします。

電気は大変便利なものですが、使い方を誤ると重大な事故に繋がります。電気を安全・安心にご使用いただくために、ご不明な点がございましたら担当技術員または、当協会の営業所までご連絡をお願いします。



でんきな お知らせ vol.20

カーボン・クレジットってなに？

日本が、2050年までに温室効果ガスの排出を全体としてゼロにする「2050年カーボンニュートラル(CN)」を宣言して以降、地球温暖化に関するあらゆる取組が行われています。今回は、その中でも今後大きな役割を果たすと考えられるカーボン・クレジットについてご紹介いたします。



■カーボンクレジットとは

カーボン・クレジットとは、温暖化対策のために取り組まれたボイラーの更新や太陽光発電設備の導入、森林管理等のプロジェクトを対象に、そのプロジェクトが実施されなかった場合の温室効果ガスの排出量及び炭素吸収・炭素除去量の見通し(ベースライン排出量等)と実際の排出量等(プロジェクト排出量等)の差分について、国や企業等の間で取引できるよう認証したものを言います(図1)。経済活動において避けることができないCO₂等の温室効果ガスの排出について、まずでき

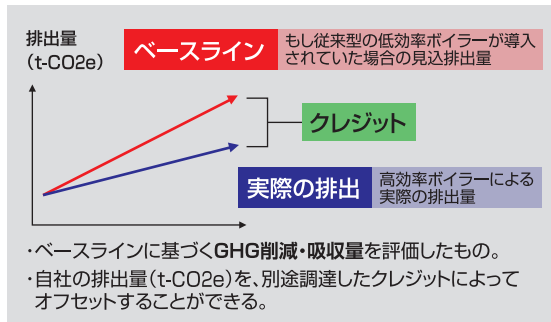


図1 クレジットの考え方 (出典)経済産業省「カーボン・クレジット・レポート」

るだけ排出量が減るよう削減努力を行い、どうしても排出される温室効果ガスについて、排出量に見合ったクレジットを購入することにより、排出される温室効果ガスを埋め合わせることをカーボン・オフセットと言い、排出される温室効果ガスの量を差し引きゼロにすることをカーボンニュートラルと言います。

日本においては2008年に「国内クレジット制度」及び「オフセット・クレジット(J-VER)制度」がそれぞれ創設され、2013年度からは、それらを発展的に統合した「J-クレジット制度」が開始されました(図2)。「J-クレジット制度」は環境省、経済産業省、農林水産省が共同で運営しており、クレジットの認証が行われています。2023年3月現在、69のクレジット創出の方法論があり、事業者等の省エネ・再エネ設備導入等を促進するとともに、クレジットの活用による国内での資金循環を促すことで環境と経済の両立を目指しています。近畿経済産業局では、同制度でクレジットを創出・活用を目指す企業や自治体等に対して制度の利用支援や、制度普及に向けた取組を行っています。

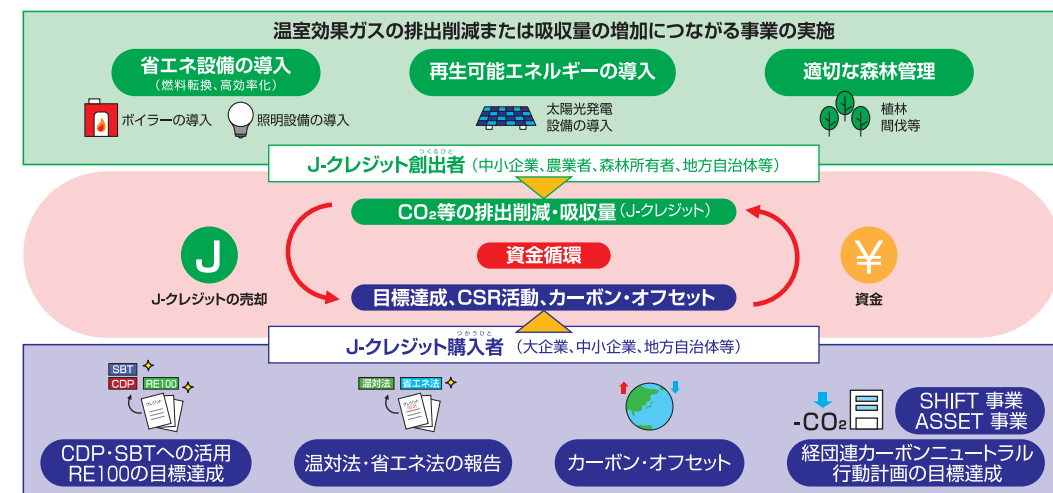


図2 J-クレジット制度 (出典)J-クレジット制度HP

■カーボン・クレジット市場が開設されました

2023年10月11日、東京証券取引所においてカーボン・クレジット市場が開設されました。これまでのクレジットの取引は企業間の直接取引やプロバイダー等による取引といった相対取引が一般的でしたが、市場が開設されクレジットが広く扱われることで、取引の流動性が高まることが期待されています。2023年2月に閣議決定された「GX 実現に向けた基本方針」では、GXリーグ※において予定されている「排出量取引制度」に向け、カーボン・クレジット取引の透明性や、取引価格の予見可能性を高めていくことが定められています。今後予定されているGXリーグの本格始動により、排出量売買の需要は今後さらに高まると見られ、経済産業省では、東京証券取引所における市場の整備を通じて脱炭素の取り組みを後押ししていきます。

※GX(グリーントランスフォーメーション)リーグ

GX(=化石燃料をできるだけ使わず、クリーンなエネルギーを活用していくための変革やその実現に向けた活動のこと)に積極的に取り組む「企業群」が、官・学・金でGXに向けた挑戦を行うプレイヤーと共に、一体として経済社会システム全体の変革のための議論と新たな市場の創造のための実践を行う場。

省エネ設備の導入や再生可能エネルギーの活用を通じたクレジットの創出によって、ランニングコストの低減やクリーンエネルギーの導入を図ったり、クレジットの売却によって得た利益を利用し更なる省エネ取組を進めたりすることも可能です。

下図のとおりクレジット認証量は年々増加しており(図3)、カーボン・クレジットの利用は今後もさらに活発化していくものと考えられます。経済産業省としては、先述の各種制度等によるカーボン・クレジット創出や活用を通じ、2050年のカーボンニュートラル達成を目指します。

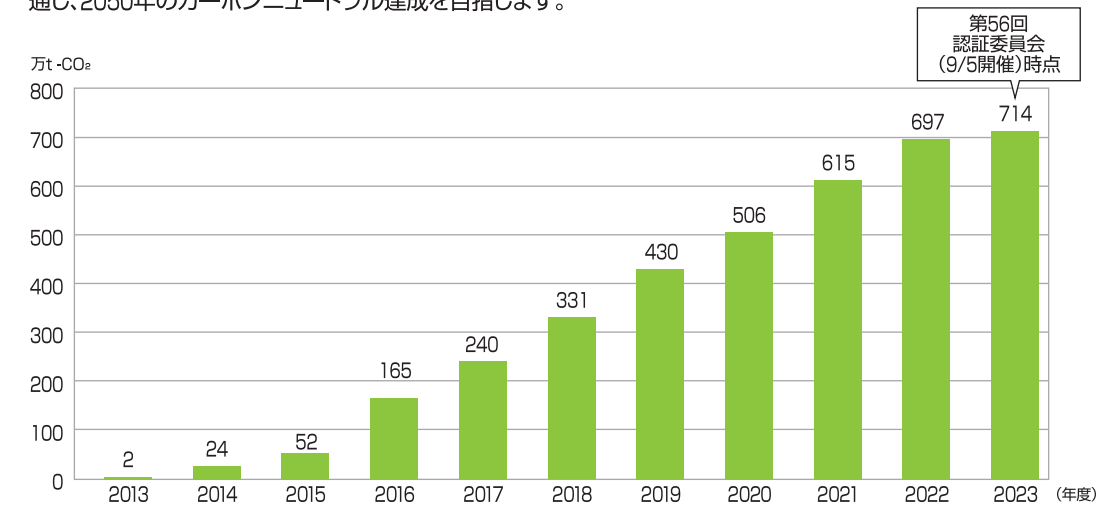


図3 クレジット認証量の推移 (出典)J-クレジット制度HP



経済産業省
近畿経済産業局

近畿経済産業局 エネルギー対策課
06-6966-6051

京阪神屈指の 工場夜景スポットをめぐる

大阪府の泉北地域に位置する高石市。

大阪湾に面する市の西側には堺泉北臨海工業地帯が広がり、京阪神屈指の工場夜景スポットとなっています。

闇夜に浮かび上がる宇宙ステーションのような幻想的かつ迫力ある景色は、訪れる人を魅了します。



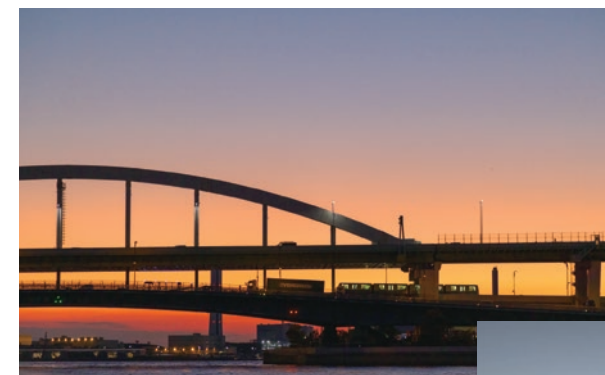
映画のワンシーンのような 幻想的かつ圧倒的なスケール

高石市は大阪府内で2番目に面積が小さい市でありながら、大阪湾に面する臨海部には大規模なプラントが密集した堺泉北臨海工業地帯が広がっています。

工場が放つ鮮やかな光が夜空を染める姿は幻想的かつ圧倒的なスケールで、まるで映画のワンシーンのよう。その美しさは、工場夜景ファンから聖地と呼ばれるほどで、海越しに並ぶ工場や間近から見る複雑なパイプの配管など、さまざまな角度から鑑賞できるスポットが点在しています。



日没からの絶景を思う存分撮るなら、海側から大阪湾や工場の夜景を撮影できるクルーズ船がおすすめです。刻々と色が変わる



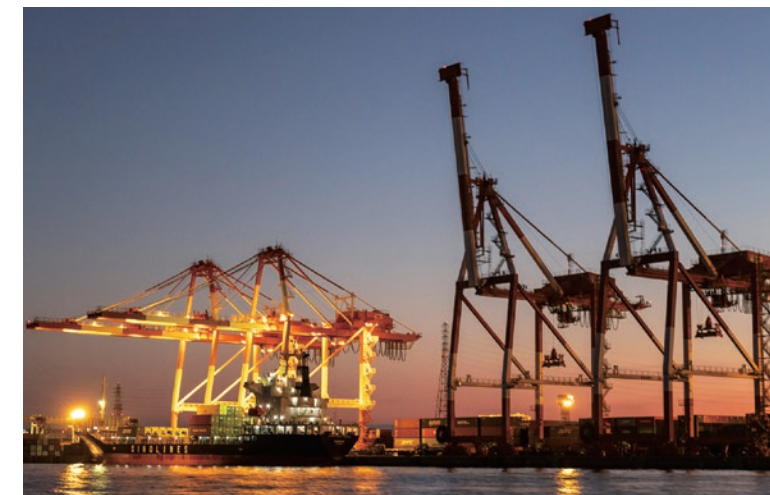
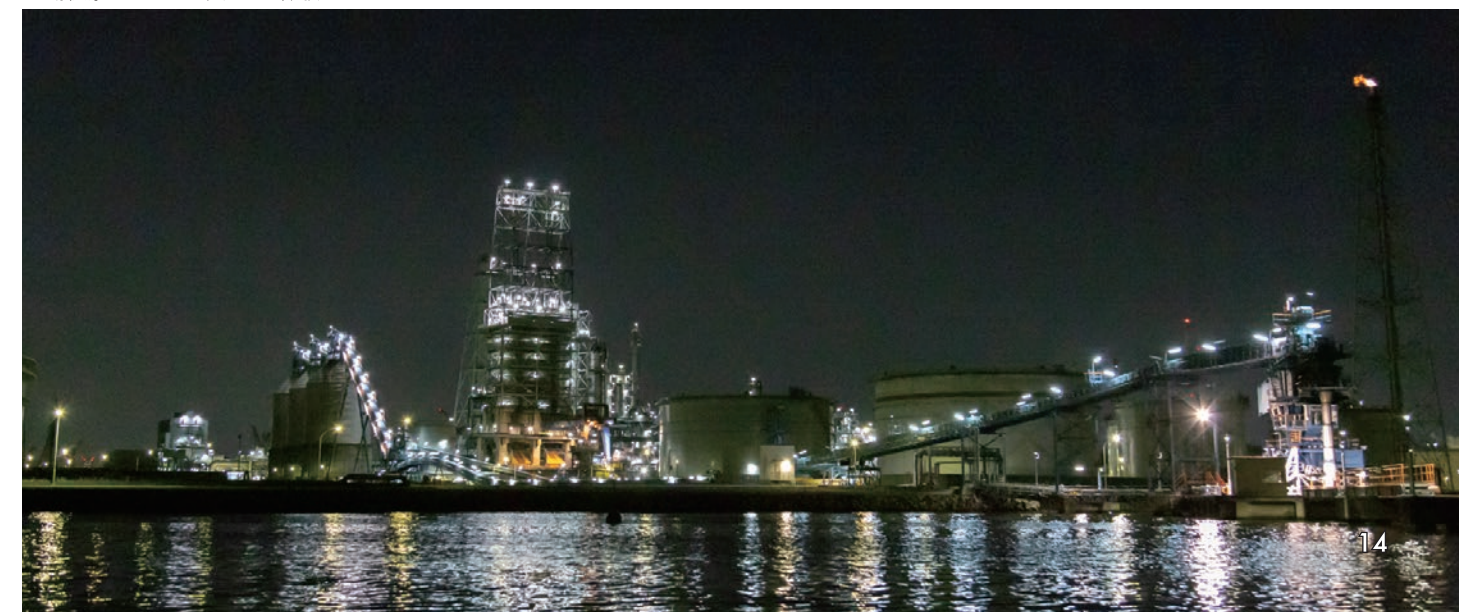
撮影 SPOT.2 ◆ 夕景に映える巨大な橋

鉄道橋が吊り下がった「南港大橋」、トラス橋としては日本最長の「港大橋」など、夕景に浮かぶ橋のシルエットも見事です。



撮影 SPOT.4 ◆ 船上からの築港新町の工場夜景

堺泉北臨海工業地帯をのんびりクルージング。工場夜景ならではの美しさを体験できます。



撮影 SPOT.1 ◆ ガントリークレーン

間近でみるガントリークレーンは巨大なキリンのようで迫力！

夕暮れの空の色に癒されながら港大橋の下をくぐり、天保山の観覧車の真下へ。大迫力の観覧車とイルミネーションを楽しんだ後は、目の前に迫る堺泉北臨海工場地帯の幻想的かつ迫力のある夜景を独り占めできます。工場萌えでなくとも感動すること間違いなし！のんびりと心ゆくまで夜景を満喫できます。



撮影 SPOT.3 ◆ 天保山の大観覧車

さまざまな色の光を放つ大観覧車は打ち上げ花火のような美しさです。



水面に映る工場の灯りも美しい



車を停めてゆっくり時間をかけて撮影するなら浜寺泊からの撮影がおすすめ。海越しに広がる美しい工場夜景を一望できます。光り輝く工場群を対岸から見ると、まるで海に浮かんでいるよう。光が海面に反射し、さまざまな色で煌めく光景は、なんとも幻想的な雰囲気を醸し出しています。また、浜寺公園の水路沿いの歩道からは、工場の手前に阪神高速湾岸線が横切る珍しい景観を楽しめ、比較的アクセスしやすいスポットになっています。

家にこもりがちなこの時期こそ、家に眠ったカメラや三脚を持って、美しい夜景撮影に出かけてみませんか。



撮影 SPOT.6 ◆ 浜寺公園から見える工場地帯 昼間も絵になります。

夜景クルージング/Sea Friends(シーフレンズ)

- 集合場所: マリーナ(カフェ・セ・セラ前の海側)堺市堺区戎島町5-11
※車は近隣のパーキングに停めてください(南海電鉄 堺駅から徒歩約5分)
- 所要時間: 約1時間30分
- 出航時間: 日没～21時までの間でご希望時間をお知らせください
- 料金: 1名様4,500円(税込)。予約人数は4～8名。
- TEL: 090-3655-6969 ※悪天候時は中止

撮影 SPOT.5 ◆ 浜寺泊からの工場夜景

堺市から高石市にかけて広がる堺泉北臨海工業地帯



＝ わがまち名品帖



泉州名物「くるみ餅」でほっくりと

小林美術館は、横山大観、東山魁夷、平山郁夫など、文化勲章受章作家全員の日本画を所蔵している貴重な美術館です。春夏秋冬年4回の特別展と四季折々の風情を感じられる季節展を実施しています。3月10日(日)までは「絵になる風姿-粋と艶-」をテーマに、女性や富士山など、今なお画家の心惹きつけてやまない、さまざまな「絵になる姿」に焦点を当てた作品を紹介しています。



展示中の作品のポストカードも販売しています



くるみ餅と抹茶のセット(税込850円)

美術鑑賞の後はぜひ1階の絵画喫茶「羽衣珈琲」へ。明るい自然光が差し込む開放的な空間で、庭園を眺めながらゆったりとした時間を過ごせます。こちらの喫茶でぜひいただきたいのが、泉州名物の「くるみ餅」。お餅をくるんで食べるところから「くるみ餅」と名づけられました。つるんとしたお餅を優しい甘さの大豆餡で包み込んだ上品なお味で、老舗つぼ市製茶本舗のお抹茶とよく合います。くるみ餅は持ち帰りもできます。



note

小林美術館

■高石市羽衣2-2-30 ■TEL:072-262-2600 ■10:00～17:00(入館受付は16:30まで)

■月曜休館(祝休日の場合は翌日休館)※臨時休館あり ■入館料 大人1,000円、高校・大学生600円、小・中学生300円



…おいしいね! KANSAI…

みんな大好き!揚げたて創作コロッケ



コロッケプレート(税込1,100円)はボリューム満点!

こだわりの創作コロッケをメインにランチもディナーも楽しめる、地元の人気店クロケット。うすい衣でカリッと揚げたあつあつコロッケの中には、ベジチールソースをベースにした、しっとりとなめらかな味わい。人気のチーズ、めんたいことバターをはじめ、エビチリ、桜えびとえだ豆、あさりクリームなど、ここでしか味わえない珍しいコロッケは常時10種類以上! お得なランチメニューのコロッケプレートは、お好きなコロッケ2つと、雑穀米、サラダ、スープ、日替わりの1品とデザートがセットになってボリューム満点です。

コロッケはテイクアウトもでき、揚げたてを持ち帰りできます。ディナータイムはコロッケのアレンジメニューなど一品料理も充実していて、つついとお酒がすすみます。姉妹店の「コロッケスタンド」(堺市鉄砲町)では、お弁当のテイクアウトなどもあり、こちらも要チェックです!



店内はカウンター9席のアットホームな雰囲気。隣のお客さんとの会話も弾みそう



コロッケ専門店 Croquette (クロケット)

- 大阪府高石市東羽衣3-2-17
- TEL:072-247-8828
- 10:00～23:00 (ランチ11:00～14:00 ディナー18:00～23:00)
- 日曜休



楽しい！
おいしい！
気持ちいい！

そとごはん大作戦

ハンバーグドリア
の巻

キャンプをはじめとするアウトドアレジャー人気の影響で、「そとごはん」を楽しむ方が増えています。洗い物やゴミを最小限にとどめるノウハウは、災害などでライフラインが止まったときにも役立ちそう。山遊びが大好きなオッキー＆チホがご紹介する、おいしい知恵が満載の本コーナー。今回は、火にかけるだけで簡単にできる、レトルト食材を使った豪華メニューをご紹介します。



用意する道具

■メスティン

■バーナー

■クッキングシート

他の調理器具(鍋等)でも作れます。



材料

白ごはん

(パックごはんでもOK)

0.6合分

(約200g)

とろけるスライスチーズ

2枚

水

100cc

レトルトミートソース

1人前

粉末のカップスープの素

(クリーム系がおすすめ)

1杯分

ミニトマト

適量

ハンバーグ(サイズに応じて)

1〜2個

ドライパセリ

お好みで

お好みで食材を追加してもOK

👉 お好みで具材を追加してもOK。
コーン、卵などがおすすめ。

作り方

- メスティンに合うようにクッキングシートを折り、中に敷く。
- 白ごはん、粉末のカップスープの素、水100ccを入れ、軽くかき混ぜる。
- 2.にハンバーグ、ミートソース、ミニトマト、スライスチーズをのせる。
- 蓋をして火にかけ、中火～弱火で15分程度加熱する。
👉 火力や加熱時間は調理器具に合わせて調節してください
- お好みでドライパセリをかける。

👉 折り目をつけると簡単！

👉 加熱するだけなので超カンタン！
クッキングシートを敷けば、洗い物も楽チン！

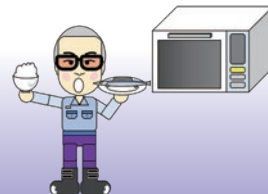
そとごはんの技

日常生活の電気安全ポイント

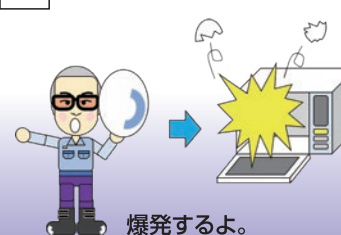
電気はとても便利なエネルギーですが、使い方を間違えると大変危険です。ここでは、電気を正しく使うためのポイントを紹介します。



1 電子レンジの使い方に注意!

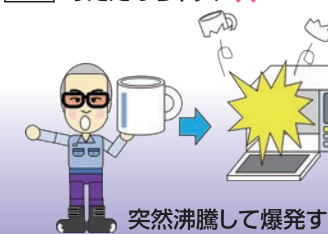


2 卵をそのまま入れちゃダメ×



爆発するよ。

3 ミルクやスープを長い時間あたためちゃダメ×



突然沸騰して爆発するよ。

4 焼き芋や肉まんを長い時間あたためちゃダメ×



燃えてしまうよ。

電子レンジは正しく使いましょう



WAKU★WAKU! クロスワード

★ 正解者の中から抽選で10名様に、オリジナルQUOカード(1,000円分)を
進呈いたします。ふるってご応募ください。

本誌を参照しながらタテ・ヨコそれぞれの設問に従って、カタカナでマス目に文字を埋めてください。マス目をすべて埋め、二重枠のA～Eの文字を並べると、ある言葉が出てきます。さてそれは?
※「ッ」や「ヨ」などの促音・拗音は大文字の「ツ」や「ヨ」として見なされます

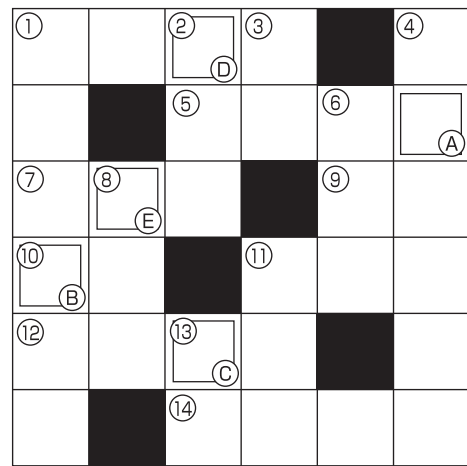


◆ヨコのカギ

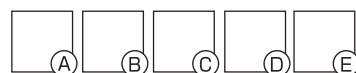
- 今号の「ハロー! エキスパート」では、「〇〇〇〇マグロ」をはじめ、さまざまな魚種の完全養殖に取り組んできた近畿大学の、生産・供給を担う企業さまをご紹介
- テレビや映画の脚本、台本
- 馬小屋のこと。漢字では「厩」と書きます
- 強い人や権力者を味方につけ大きな態度を取ることを「〇〇に着る」といいます
- マグロの肉の脂肪の多い部分。大〇〇、中〇〇
- つぼみが開き、花が咲くこと
- 心が安らかで不安がないこと。ホッとすること
- 水気のある場所での電気機器の不具合は〇〇〇〇につながるおそれがあります。詳しくは今号の「保安エピソード」をご参照ください

◆タテのカギ

- 今号の「エクセレント・パートナー」でご紹介するのは、京料理の真髄を追求し、新たな京都の食文化を世界に発信される株式会社〇〇〇〇〇〇さま
- 野球で相手投手の投球を打つ人。バッターのこと
- 「いね」の変化した言葉。〇〇作、〇〇穂、〇〇光
- 陸と海からめぐる高石工場夜景と〇〇〇〇〇〇の夜景。
今号の「関西深発見」でお楽しみください
- 意味や内容をのみこむこと。「君は〇〇〇が早いね」
- 栗のこと。〇〇〇グラッセ、〇〇〇クリーム
- 鳥の羽毛が抜けかわること
- 英語でいうとホワイト



★こたえ



■応募方法／協会ホームページ(<https://www.ksdh.or.jp>)内
広報誌「電気と保安」ページの応募フォームからご応募ください。
■応募締切／2024年2月29日(木)
■前号の答えは「コガラシ」です。当選者は賞品の
発送をもって発表にかえさせていただきます。



ニセ調査員や不審な電話などにご注意!!

関西電気保安協会を装った詐欺が多発しています。十分ご注意ください。

当協会や類似した名をかたり、電話で電気設備の診断や取替えを勧誘するなどの事例が多く発生しています。

〈不審な電話の事例〉

- ・当協会に類似した社名を名乗る業者がある事業所へ電話をかけ、「先日、投函させていただいたチラシの件で…」と話を切り出し、当協会の調査員を装って、点検業務の勧誘を行ってきた。
- ・当協会や類似した社名を名乗る自動ガイダンス電話がかかり、ガイダンスに従って操作すると、協会や警察を騙る者が出て、電気料金が未納であると言葉巧みに話をし、最後は「キャッシュカードを預かる。自宅ポストに置いておくように」と誘導する。

電気安全調査のご希望日をお伺いする等で、当協会がお客さまへ「電気安全調査」のお知らせビラを投函させていただくケースはありますが、当協会の調査員が電話で有料の点検業務の勧誘をすることはございません。また当協会が電気料金の支払いに関してお電話するようなこともございません。

不審電話ははっきりとお断りされるようお願いいたします。



協会 HP：
ニセ調査員や
不審な電話等
にご注意

当協会の調査員は

- ✓「関西電気保安協会」の名前入り制服を着用しています。
- ✓写真入りの胸章を付けています。
- ✓「関西電気保安協会」の従業員証を携帯しています。



OUR PRIDE

関西電気保安協会は
誇りと気概をもって
社会的使命を
果たします。



年末年始も休みなく 見守り続けます。

漏電による事故を防ぐため、当協会では年間を通じてお客さまの電気設備の24時間遠隔監視を続けています。漏電警報を受信した監視指令センター担当者がお客さまに電話連絡を入れ、必要に応じて技術員が調査に駆けつけます。電気利用の安全を守るため、年末年始も休みなく見守り続けます。