

環境と暮らし

太陽熱利用 弾み付くか

積極推進の東京都

脱原発を争点の一つに東京都知事選が白熱しており、都の自然エネルギー推進政策にも注目が高まる。都がユニークなのは、太陽光だけでなく太陽熱の利用拡大にも非常に積極的なことだ。太陽熱については国や他の自治体は有効な政策を打ち出せておらず、都の孤軍奮闘ぶりが目立つ。(白井康彦)

一月二十四日、東京都内で「太陽熱の未来へ」と題したシンポジウムが開かれた。太陽熱利用の拡大に向けて活動してきた民間団体「ぐるっ都地球温暖化対策地域協議会」「NPO法人エコロジー夢企画」が二〇一三年度の地球温暖化防止活動環境大臣賞を共同受賞したのを記念した催しだ。

環境省や住宅メーカーの担当者などさまざまな立場の人が太陽熱を論じ、東京都再生可能エネルギー推進課長の三浦大助さんも「太陽熱利用の取り組みを大きなうねりにしたい」と熱弁を振った。都が太陽熱に力を入れるのはなぜか。三浦さんは「原理原則に合っているから」と言い切る。

屋根などに設置した集熱器(集熱パネル)で太陽熱を集め、それを家庭の給湯や暖房で使う。都によると、都内の家庭のエネルギー消費量の用途別の割合は、給湯用が約34%、暖房用が約16%と熱利用が約半分。三浦課長は「給湯や暖房で、電気から変換した熱を使うのは無駄が多い。熱は再生可能エネルギーの太陽熱や地中熱でなるべく賄

エネルギー再考

太陽熱利用拡大のための政策を説明する東京都再生可能エネルギー推進課長の三浦大助さん(東京都内)



■住宅用太陽エネルギー利用機器導入
対策事業(平成21~22年度)
◇補助実績
太陽熱利用 約360件
[参考] 太陽光発電 約19,000件

「都政から国へ」期待の声も

うべきだ。「熱は熱で」という考え方を説明する。太陽エネルギーをこれだけ使えるかの効率では、太陽熱利用は太陽光発電をはるかに上回る(表参照)。太陽熱は国産エネルギーで、太陽熱利用が拡大すると液化天然ガス(LNG)などの燃料輸入を減らせるメリットもある。

ただ、政策で家庭の太陽熱利用を拡大させるのは難しい。多くの自治体が採用してきたのは、太陽熱温水器など太陽熱利用機器をユーザーへの補助金支給だが、あまり効果を上げていない。消費者の関心は太陽光発電に向いており、太陽熱利用機器のメリットを知る人が少ないためだ。都も〇九年度から二一年間は従来型の補助金政策を取ったが、補助金を出した件

フェアトレード(公正な取引)で仕入れたカカオとフルーツやハーブなどの天然素材のみで作られた、新しい味わいのベルギーチョココートです。「おいしくヘルシーで、環境に優しい」をテーマに掲げています。作っているニュートゥリ社は誕生は二〇一一年。創業者のペノワ・ドウ・プラインさんが、フルーツやハーブなどの植物エキスを加えることで、味わい深く、体に優しいチョココート



トを作り始めたのがきっかけです。斬新だけでなく、おいしさもお墨付きです。ヨーロッパで販売されています。一口サイズのチョコ五種類が入ったギフトボックスには、一般的なダークやミルク味のほか、ジンジャーやアーモンド、亜麻の実とビスケットを加えた人気の味があります。すが、どれも今までにない香りと味わいが絶妙でやみつきになりそうです。20枚入り、内容量80g。1260円。ニュートゥリ・チョココート(電話03(5326)3119)

家庭用の太陽エネルギー利用の比較

	太陽エネルギーの何%をパネルで変換できるか	発電能力3kW相当のエネルギーを得るためのパネルの設置面積	用途
太陽光発電	10数%	20~30㎡	電化製品
太陽熱利用	40~60%	4~6㎡	給湯、暖房

(東京都の資料をもとに作成)

一月二十四日のシンポジウムの参加者の中では「太陽光発電は買い取り制度が始まって一気にブームになった。太陽熱利用でも国が強力な支援制度を打ち出すべきだ」という意見が多かった。「東京都が国に働き掛けるべきだ」という声もあった。都では、担当部署が大陽熱に積極的に取り組んできたが、これまで知事がこの問題で積極的に情報発信する場面はなかった。新都市知事が太陽熱にどう関わるのかも注目される。

生活

ラーパンのホホから

文と絵・やまぎきゆうじ

牛乳にバナナをミックスしたバナナジュース。夫の毎日のエネルギー源だ。わが家の子どもたちがバナナおぼっちゃんと呼んでいた、大好きな幸子おぼさん夫婦は、小松の街(石川県小松市)でたった一軒の当時は珍しい果物屋さんだった。

バナナ



バナナの房がぎっしり並んでいた。地下の室で蒸して追熟し、黄色くなって香りがした店に並ぶのだ。「バナナってどっやってで

懐かしい人思い出す

斜め切りにしたバナナに衣をつけ熱くなった油に入れてさっと揚げた。バナナの天ぷらだ! 買って食べたらトロツとして甘くておいしかった。わが家に入居していた留学生のアニーさんの結婚式に招かれ、夫になるインドネシアのウゲツさんの家を訪ねた。ウゲツさんはお父さんの畑にバナナを植え、そのバナナを売って大学を卒業した。家の裏の広い畑の大きな青い葉陰に、黄緑色の堅いバナナがしっかりと実をつけていた。「私たちは日本との懸け橋になりたい」。二人はそう言った。バナナを見るとさまざまな人の顔が去来する。(おけら牧場・ラーパンの森運営)

野菜のスパイス蒸し煮

1人分105kcal、塩分0.9g

【主な材料・2人分】ブロッコリー100g、カボチャ100g、タマネギ50g、ニンニク小1片、ショウガ小1かけ、白ワイン大さじ1½、カレー粉大さじ½
【作り方】①ブロッコリーは小房に分け、茎は食べやすい大きさに切る。カボチャは種をとり、1.5cm角に切る。タマネギは薄切りにする②ニンニク、ショウガはすりおろす③鍋に油大さじ½を温め、ニンニク、ショウガを弱火で炒める④ブロッコリー、カボチャ、タマネギを加えて炒める⑤油が回ったら、カレー粉、塩小さじ½、こしょう少々を加えて混ぜる。白ワインを加えてふたをして、弱火で6~7分蒸し煮にする。協力・ベターホームのお料理教室

ご意見・ご感想を!
住所・氏名・年齢・職業・電話番号を明記
〒100-8525 東京新聞生活部
FAXは 03(3595)6931
Eメールは seikatut@tokyo-np.co.jp



新刊紹介

◇「PENGUINS 地球にすむユニークな全19種」藤原幸一著(講談社 2940円) 6割以上が生存の危機に直面しているという全19種類のペンギンを、質の高いベストショットで見せる貴重な写真集。世界で初めてアデリーペンギンの子育てにも密着した。南極の氷上からアフリカの街中まで、いろいろな環境で暮らすペンギンたち。その生態、生息環境、食うか食われるかの弱肉強食の世界などを丁寧に解説する。