

やましろしんぶん

2007年

10周年記念号

山代ガス株式会社

発行・編集 佐賀市鍋島町大字八戸2153-1 TEL:(0952)25-1275

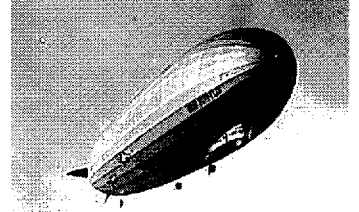


ガスの歴史と未来



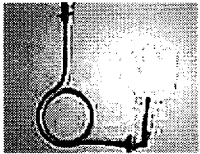
LP ガスの歴史

LP ガスの歴史といえば、国内で初めて燃料として使われたのが1929年(昭和4年)にあの有名なドイツの飛行船、『ツェッペリン伯号』が飛来した時だと言われています。この飛行船はプロペラ推進用にガスエンジンを使用していましたが、この燃料がLPガスだったので。



当時の東京は1923年(大正12年)の関東大震災から6年後で、復興がすすみつつも1927年(昭和2年)の金融恐慌で多くの失業者が街にあふれていました。そこに最先端技術を駆使して造られたおしゃれなツェッペリン号の飛来は、ずいぶんと人々を熱狂させたようでした。現在、家庭用燃料としてお馴染みのLPガスですが、日本でのデビューが昭和の初め、飛行船の燃料だったというのは、ちょっと意外でロマンのある話ではないでしょうか？

生活用品としてのガス器具の歴史



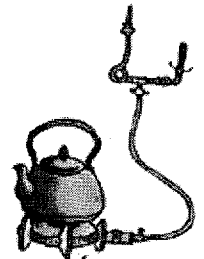
▲初期のガス燈(魚尾燈)

最初のガス器具は1792年、イギリス人技師ウィリアム・マードックが発明した『ガス燈』です。日本でも1872年(明治5年)10月31日、横浜で十数基のガス燈がともったのが最初です。

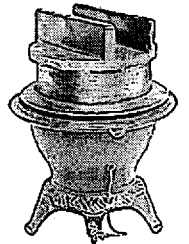
ガス灯に続く代表的なガス器具は、今の一口コンロに当たる『ガス七輪』です。ガス七輪は、炎の調節が簡単な事、燃料費が安いこと、炭火と違ってすすが散らない事から、大勢の主婦の関心を集めました。

最初の家庭用のガス器具はどれも、輸入品か、それをまねした国産品でした。そのため、非常に高価でお金持ちの屋敷や食堂ホテルなどの業務用で使用される事が多かったようです。それでも、バーナーの火で、じかに魚を焼ける『焼物器』などは、日本人の生活にマッチしていたこともあり、早々と台所に溶け込んでゆきました。

日本初のオリジナルのガス器具が登場したのは、1902年、今の炊飯器の先祖にあたる『ガスかまど』です。米を主食とする日本人にとって、これこそ待ち望んでいた、必要不可欠で便利なガス器具でした。当時のガス器具は、つくりが簡単で頑丈にできていました。そのため、驚くほど寿命が長く、50年以上も愛用された

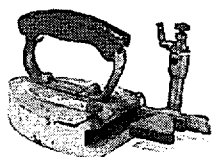


▲ガス七輪



▲ガスかまど

ガスかまどもあるんですよ。



1910年頃からは、『ガスアイロン』が使われるようになりました。それまで使われていた焼きごてに比べて、簡単に洋服や着物のしわを伸ばせるだけでなくしわがつかないので、大変便利な商品でした。

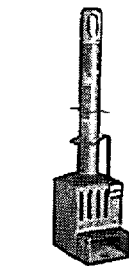
▲ガスアイロン



▲蟹型ガスストーブ(昭和12年)

1931年になると、長い間研究を重ねて『はやわき釜』というガス風呂が誕生しました。はやわき釜は、湯沸器の原理を風呂釜に応用したものです。木桶の風呂桶に組み込んで使用しました。それまでの風呂釜に比べ、非常に効率が高かったので爆発的に売れ、普通の家にもお風呂が普及するようになりました。

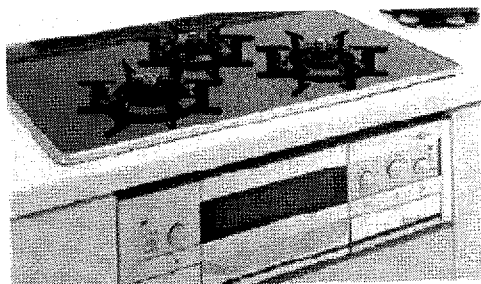
そして1964年、屋外給排気式の『バランス釜』が発売され、換気不足による



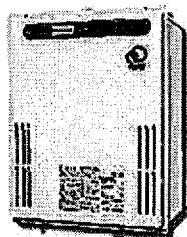
▲はやわき釜

事故の心配がなくなりました。公団住宅に採用されたこともあり、驚くほど普及しました。今は使われていませんが、足温器、トースター、卵ゆで器、紅茶沸かし、ガス冷蔵庫、……などのガス器具が使われていた時代もあったんですよ。

☆ガス器具の現在とこれから☆



☆便利機能満載で美しいガラストップコンロ



ECOジョーズ

☆非常に効率がよく資源を無駄にしない

給湯器エコジョーズ

時代も21世紀に入り私たちの生活はどんどん便利で快適な暮らしに向かっています。安全性、利便性、快適性を追求してきたガス器具も、今ではいろんな機能が搭載された『ガラストップコンロ』や、燃焼効率を極限まで高めた給湯器、『エコジョーズ』など、夢のような器具が登場しています。そしてなんといっても注目は『家庭用燃料電池』ガスを燃焼させることなく電気とお湯に変える事の出来る究極のガス器具といえますね。

LPガスは、現在生活に欠かす事の出来ない最も重要なクリーンなエネルギーとして、家庭用に限らず様々な分野で活用されています。

皆さんもLPガスとガス器具のこれからをぜひ注目していただいね。

手軽に

外はかりかり

中はホクホク

材料(4~5人分)

大(学)芋

- ・ さつまいも 500g
- ・ 揚げ油 適宜
- ・ サラダ油 大さじ2
- ・ 砂糖 150g
- ・ 黒ゴマ 少々

(作り方)

1. さつまいもは、洗って水気を切り、皮を除いて乱切りし、水に浸けておく。
・ 盛り皿に油(少量)をひいておく。

2. ①のさつまいもを水からあげ、キッチンペーパーできれいに水気を除く。

3. 鍋に揚げ油を加え、180℃の油で、さつまいもを中まで火が通るまでゆくりと揚げる(きつね色に揚がったら、取り出す)

4. テフロン加工の鍋にサラダ油(大さじ2)を入れ弱火で熱し、砂糖を加えて混ぜながら黄金色になるまで煮る

※、急に色が変わるので、よく見ながら煮ましょう!!



5. 黄金色になったら、すぐに火を止めて、揚げたさつまいもを入れて手早くからめる。

6. 油をひいておいた皿に盛りつけ、黒ゴマをかける。



出来たての芋を一度水の中に落としてから頂くと瞬時に外側の餡が固まって、外はかりかり 中はホクホク!!

さんま 秋刀魚の梅肉揚げ - ガルナ ③1

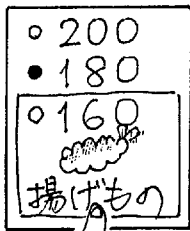
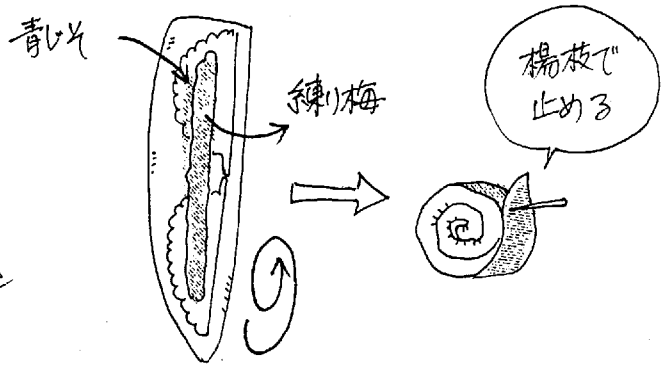
材料 (4人分)

- ・ 生さんま 4匹
- ・ 練り梅 40g
- ・ 青じそ 8枚
- ・ 小麦粉 大じ2

- A {
- ・ 天ぷら粉 大じ6
 - ・ 水 60cc
 - ・ 揚げ油 適宜
 - ・ かいわれ 1パック
 - ・ ミネコト 8コ

(作り方)

1. 秋刀魚は三枚におろす。
・ 青じそは縦半分に切る。
2. 秋刀魚は青じそと練り梅をのせて巻き、楊枝で止める。
3. ②に小麦粉をかきまぶし、Aの衣をつけて180℃の油で揚げます。



こんな
ボタな
目印が!!

ガスコンロに天ぷら油の温度
自動調節機能のあるものは
活用されると失敗しませんヨ



4. 出来上りを皿に盛り、かいわれとミネコトを添える。

山代ガウ佐賀営業所では、

日程

時間 < 10:30 ~ 13:30 >

右の日程で料理教室を開催致します。

8月30日(木) 子どもが喜ぶランチメニュー
(スペイン風オムレツ ほか)

8月は子どもが喜ぶランチメニューであつて

9月5日(水)

夏休みの思い出作りに親子で参加

(魚のランチビュッフェ スリネ ほか)

下おてはいやがでしうかい? また、

9月のメニューも簡単にできておいしいので

お申し込み

ぜひご予約下さい。お待ちしております!!

お問い合わせ

3(0952)25-1275(古川)

料理教室のご案内

3R 地球を守るために

環境問題とは、人類がよりよい生活を目指した結果、気候などの変化によって発生する問題の総称である。

CO₂削減、省エネ、地球温暖化防止、京都議定書 etc.今、毎日の報道の中に、これら環境に関する言葉が出てこない日は無いというくらい様々な形で我々に関わっています。

いくつかある環境問題の中で一番の心配事は「地球の温暖化問題」なのです。地球温暖化の問題点は、ただ気温が上がっていく事だけではなく、気候のバランスが崩れてしまい、人類はもとより様々な動植物の生態系を変えてしまうところにあります。地球温暖化がなぜ起きているかという、地球は二酸化炭素 (CO₂) など数種類の「温室効果ガス」と呼ばれる気体を含んだ大気に包まれています。温室効果ガスは地球の表面から出る熱を吸収し、地球の平均気温を 15 度前後に保ってくれます。しかし現在では温室効果ガスが増え、地球が暖かくなり過ぎています。これが地球温暖化という現象です。

地球温暖化防止は一つの国、ある地域、ある個人だけで解決できる問題ではありません。世界中の国、各個人で協力して取り組まなくてはならない問題です。地球温暖化防止の方法はいくつも有りますが、このほとんどが、結果が見えづらくなってなかなか積極的に取り組めないのが現状だと思えます。今の生活水準を崩さず生活していくのなら、地球温暖化を防止するために、いろいろな手を尽くしていく必要性に迫られています。そこで私達にもできる二酸化炭素 (CO₂) 削減につながる活動を紹介します。

「3つのRで地球を救え!!」のCMでお馴染みになってきた「3R」。一昔前までは「ゴミをリサイクルしよう」と言っていたのですが、最近ではリサイクル(再生利用)だけではなくてゴミの発生そのものを抑えようということでこの3Rという言葉が使われるようになりました。3つのRその正体は…

- リデュース： ゴミになりそうなものは買わない。使いきれぬ量を買う。例えば、買い物にはマイバッグを持参(レジ袋1枚で石油32gの省エネ!)や、生ゴミを出してしまうような買い物をしないといたことが挙げられます。国民1人あたりの供給・需給カロリーを比べると、丸一食分が生ゴミとして捨てられている現状があります。
- リユース： 使わないからといって簡単に捨てない。自分には必要なくとも、他の人には必要なものかもしれません。また、つついそのまま捨ててしまう新聞やチラシは折りたたんで箱型にし、生ゴミ入れにして使うと排水が汚れません。使えないと思っているものも他の使い方があるものです。
- リサイクル： 一番馴染みのある言葉ですが、優先順位は一番後。リサイクルは手間だけでなく、お金もエネルギーもかかるのです。最終的にはリサイクルですが、その前に出来ることあるはずですね。

3つのR、すべて実行できれば100点なのですが、いきなり今日から頑張っても負担

が増えてしまいます。身近に出来ることの一例を紹介しますので、昨日より今日、今日より明日、今年より来年と少しずつできることを増やしてみたいかがでしょうか？

できることチェックリスト	年間 CO2 削減量(kg)
<input type="checkbox"/> 炎は鍋底からはみ出さないようにする。	5.5
<input type="checkbox"/> 大きな鍋底の鍋で料理する。	2.8
<input type="checkbox"/> 鍋を火にかけるときは蓋をする。	7.3
<input type="checkbox"/> 煮物をするときには落し蓋をする。	48.1
<input type="checkbox"/> パスタをゆでるときは同時に具も同じ鍋でゆでる。	21.3
<input type="checkbox"/> お湯は電気ポットではなく、必要なときに沸かす。	196.1
<input type="checkbox"/> 電気ポットは使用しないときにプラグを抜く。	74.1
<input type="checkbox"/> グリルで野菜やお肉など同時調理する。	15.1
<input type="checkbox"/> 食器洗いは食器洗い乾燥機を使う。	174.8
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫の中のを整理し詰め過ぎないようにする。	30.2
<input type="checkbox"/> 冷蔵庫は壁から適切な位置に設置する。	31.1
<input type="checkbox"/> 節水タイプの水栓を使う。	169.2
<input type="checkbox"/> 給湯式で効率的にお湯はりする。	75.6
<input type="checkbox"/> お風呂のふたはこまめに閉める。	38.9
<input type="checkbox"/> 入浴は時間を空けずに入り、追い炊きしないようにする。	29.2
<input type="checkbox"/> シャンプーをするときなどはこまめにシャワーを止める。	28.3
<input type="checkbox"/> お風呂の残り湯を洗濯に使用する。	19.4
<input type="checkbox"/> 暖房便座を使うときはその都度ふたをする。	24.1
<input type="checkbox"/> 節水タイプのシャワーヘッドにする。	123.4
<input type="checkbox"/> 出かけるときや寝るときは暖房のスイッチを早めに切る。	13.7
<input type="checkbox"/> 暖房は着るものを工夫して20℃に設定する。	40.4
<input type="checkbox"/> 冷房は28℃に設定する。	18.5
<input type="checkbox"/> 電球は省エネタイプのもを使用する。	58.0

実はこのチェックリスト、ガス代や電気代の節約になるものばかりです。省エネは地球だけでなくお財布にも優しいのですね。思い出したことを1つでも2つでも実行に移せばそれが積み重なって大きな環となり、地球を守る活動へとつながっていきます。

これから先、CO₂の年間排出量が減少したとしても100年先まで気温の上昇は抑えられないと言われています。家庭から出るCO₂を少しずつでも減らしていきましょう！

ガステーブルまるごとお掃除(コンロまわり編)

キレイで快適なガステーブルのお掃除のコツを紹介します

- キッチンのやっかいな汚れといえば、なんといっても油汚れ。でもこまめにお手入れすれば洗剤など使わなくても汚れはおとせます。環境にも優しく肌荒れの心配もない。加えて台所はいつもピカピカ。

トッププレートの種類と特徴

トッププレートには下記のような種類がありますので種類によって掃除の仕方が違います。

- ホーロー
金属の表面にガラスを焼き付けたもの。
汚れを放置するとこびりつきやすくなるので早めにお手入れするのがコツ。
- ステンレス
丈夫ですがナイロンたわしなど表面の硬いものでこすると剥がれてしまうので、布か柔らかいスポンジでステンレスの目に沿って。
- フッ素コート
汚れをとりやすくしたコーティング。表面の硬いものでこすると剥がれてしまうので、落ちにくい汚れは、乾いた布か柔らかい紙で。
- 結晶化ガラス(ガスコンロ)
落ちにくい汚れは、クリームクレンザーをたらし、丸めたアルミホイルで。
細かいキズが入ることがありますので常用は避けましょう。

ゴトク・汁受け皿

- シンクにポリ袋を敷くか、排水フタで栓をして、40～50度のお湯をためます。台所用酸素系洗剤を溶かし15～20分つけておきます。
- 汚れが浮いたら、スポンジか歯ブラシにクリームクレンザーをつけてこすります。
- お湯で洗剤成分を流し、しっかり水気を拭き取ります。
- ゴトクは食器洗い乾燥機で乾燥させます。

注) 換気扇のフィルターやコンロのゴトクは食器洗い乾燥機でも洗えます。高温のお湯で油汚れを浮き上がらせるので、手間もなくお手入れラクラク。フッ素コーティングしてある場合は、洗剤を入れずに洗いましょう。

バーナーキャップ

- 先の尖ったものでバーナーの溝を掃除します。汚れを放っておくと目詰まりを起し、熱効率が低下したり、不完全燃焼の原因にもなるため危険です。

(注意)掃除が終わったら元の位置に。正しい位置に乗せないと着火しない場合があります。

操作部

- 軽い汚れは、布に台所用中性洗剤をつけてこすり洗います。
- こびりついた汚れは、ゴム手袋の上に軍手をはめ、指先に台所用中性洗剤を付けてこすります。
- 水拭き、から拭きで仕上げます。

注意

- ① コンロ掃除の前には、必ずガスの元栓を締めてください。
- ② 掃除が終わったら、ちゃんと点火するか確かめてください。バーナーキャップを正しい位置に載せないと、点火しないことがあります。

洗剤の選び方

- 食器用中性洗剤
ついてすぐの汚れはこれで十分。素材を傷める心配も少なく、普段のお手入れに適しています。ただし洗剤が残ると変色やシミの原因となるので使用後はよく洗い流してください。
- クリームクレンザー
弱アルカリ性の微粒子クレンザー。こびりついた汚れを研磨して落とします。力を入れすぎると傷がついてしまうので注意。
- 油汚れ用弱アルカリ性洗剤
特に油汚れに対する分解力が強いので、コンロ周りやレンジフード周りの汚れに最適。長時間放置すると素材を変色させたり、サビが出てしまうので注意が必要。
- 酸素系洗剤
漂白、除菌、消臭効果で、キッチンの清潔を守ります。酸素系だから手軽に使い、手肌にもおだやか、刺激臭もありません。

※ 汚れが固まらないうちに使った後や気がついた時にサッとでも、1日1回と決めてでもOK。汚れをためない事を習慣にすれば、お掃除はもっと簡単になります。暖かいうちに絞った布でサッと拭き取り仕上げはから拭きでサビ防止になります。毎日使うものだからこまめに掃除したら楽しく料理が出来る事でしょう。

31
応募券

やましろ
チャレンジ☆クイズ!

〈問題〉

今回のしんぶんは、何周年記念号でしょう?

〇〇周年記念号

〈応募方法〉

ハガキに答え、ご希望の賞、住所、氏名、年齢、電話番号、ご意見・ご感想をご記入の上、**左上の応募券を貼って**下記までご郵送ください。9月末日消印有効です。

〒840-0857

佐賀市鍋島町大字八戸2153-1
山代ガス(株) しんぶん編集部

- (A賞) あったら便利!
折りたたみ自転車 5名様
- (B賞) やっぱり美味しい!
新米 5kg 10名様
- (C賞) 意外とはまる!?
脳トレーニング付計算機 30名様
- 再チャンス賞
エコバック 30名様

当選は賞品の発送をもって
発表とかえさせていただきます

前回のチャレンジクイズの応募枚数は、おかげ様で 170枚 でした。
今回もたくさんのご応募お待ちしております!!

～ 編集こぼれ話 ～

やましろしんぶんも10周年を迎えましたが、発刊当時は、新聞を作るなど全くしたことのないメンバーが集まって始めたもので、読者の皆様からも、いろいろなご意見、アドバイス等も頂きました。本当にありがとうございました。

そこで、今回は10周年にちなみまして、編集員各人より「ひと言」述べさせて頂きたく、通常の「編集こぼれ話」を拡大させて頂きました。最後までぜひ、ご覧くだされば幸いです。

宮原編集長

創刊時から試行錯誤の連続でしたが
皆様の御愛読のおかげで「早業10年」
これからは皆様に愛されるしんぶんを作っ
ていきます。

西川編集員

自分では年といひつもりでも、10年とい
長いもので、私の子供も大きく成長しました。
これから私もしんぶんも成長できよう
がんばります。

中山編集員

10年前といえば 私は32歳、
気持ちはあの時のままだけど、
お腹は成長したかも? 今後の
成長に御期待下さい。

原編集員

しんぶん20周年ができるころには、地球環
境が少しでも改善されているよう、取り組んで
いこうと思います。

今泉編集員

早いもので10年が経ってしまいました。
これからもよりよい情報お得意な情報
をお届けしますので心機よろしくお願
いいたします。

石松編集員

早いもので創刊10周年を
迎えました。今後ともみな
さまに役立つ記事を心掛
けてまいりたいと思います。

坂田編集員

これから多くの人に永く
読んでもらえるような魅力
ある記事を載せていきたい
です。

古川編集員

主にグレイとイラストを担当させて頂きました。
多くの方から、いろいろな感想を頂き、嬉し
く思っております。ありがとうございました。