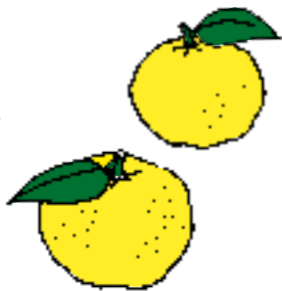


つながっている、ひろがってゆく。



丹羽ふとん店 丹羽正行さん・拓也さん 技を極める寝具職人親子

クリス・グレン 中部地域の企業の今

甲斐みのり 古来より続く伝統文化「香道」の世界へ

ワタナベマキ 発酵食品を上手に取り入れる

エネがお エネルギーをつなぐ現場の素顔



「交流Interview SPOT LIGHT」より 丹羽ふとん店

カテエネが おうちタイムを 応援!



“ニュー
ノーマル”の
強い味方!

新しい生活様式が広まり、自宅で過ごす時間が増えてきたのではないのでしょうか。中部電力ミライズでは、WEBサービス「カテエネ」内にて、コンテンツ「カテエネがおうちタイムを応援!」を提供しています。在宅時間を快適に過ごすための企画や情報を発信しています!
*本コンテンツをご利用いただくにはカテエネ登録が必要です。

人気&最新コンテンツご紹介!

在宅時に遭遇する4つの“お困りごと”。カテゴリごとに、さまざまな記事や情報を公開しています。

電気代がかさんで困っている

節約や省エネにつながる家電製品の使い方やメンテナンス方法、冬場の暖房器具の豆知識などをくわしく楽しくご紹介。



カテエネ研究所
「エアコン、ファンヒーター、ストーブ… 暖房器具のなかで最も早く温めてくれるのはどれ?」



カテエネ研究所
「電気ケトル、IH、ガスコンロ、電子レンジ。どれが一番オトクにお湯が沸くの?」

買い物に行きづらく困っている

カテエネ経由でネットショッピングを利用するとカテエネポイントがたまる「みんなの得トクひろば」や会員限定の防災食特価コーナーなど。



みんなの得トクひろば



カテエネ経由で防災食を購入するとポイントがたまる!

子どもが時間を持て余して困っている

リズムにあわせてカテエネコがダンスする「カテエネコ動画」やカテエネコの「ぬりえ」などキッズ向けコンテンツ、また在宅時間の有効活用法なども掲載。



カテエネコの部屋



優待・プレゼントのご紹介

毎日の献立に困っている

中部エリアの食材を使ったレシピ集や料理実験で美味しくなるポイントを見つけ紹介するコーナーなど、毎日使える料理コンテンツを掲載。



カテエネで紹介したレシピ集



カテエネ研究所
「ラクラク時短で「しみみ」おでんをつくらう!」



詳しくは…

中部電力株式会社

〒461-8680 名古屋市東区東新町1番地
www.chuden.co.jp/
総務・広報・地域共生本部 制作・WEBグループ
2020年12月発行

TAKE FREE

「交流」は無料でお読みいただける
定期発行誌です。ご自由にお持ちください。



この印刷物に使用している用紙は、
森を元気にするための間伐と間伐材の
有効活用に役立ちます。



丹羽ふとん店

四代目 丹羽正行さん

五代目 丹羽拓也さん

今や3年待ちであることから、愛好者からは幻の寝具と評される「丹羽ふとん店」の綿ふとん。一度でもそのふとんで快眠を覚えると、忘れられないのだそう。昔も今も変わらず、すべて手作業で丁寧なものづくりを掲げる丹羽正行さん・拓也さん親子。連綿とつながる技と心意気について、お話をうかがった。

家業をつなぎ、 技術をひろげる ふとん職人親子の挑戦



技を磨くことに徹底的に挑戦した

互いを称え合う親子の姿に、こちらの心も解きほぐされる。もっと言えば、親を敬う息子は多くいたとしても、息子のことを堂々と褒める親は少ないのではないだろうか。側からそれを聞いていても自慢話に聞こえないどころか、清々しい気持ちになる。それはおふたりの人徳もあるが、なによりも技術の確かな継承という裏打ちがあつてこそ、この親子が発する言葉ひとつひとつに感心し納得するのだろう。

熱田神宮の西に約2キロ、閑静な住宅街に丹羽ふとん店はある。かつて魚市場と漁港を結んでいた百曲街道沿い。家並みこそ現代の建物が連なるが、どこか街道の面影を残しているのか懐かしささえ感じる。

創業150年を超える時間軸の中で、丹羽ふとん店では今、四代目と五代目がふとん職人として切磋琢磨しながら向かい合っている。ひと口に五代というが、職人の世界で五代続けていくことは並大抵のことではない。江戸末期に始まった家業を2人は、昭和・平成・令和と継いできている。

つながっている、
ひろがってゆく、
交流。

隣にいる人と手をつないでみると
その手のぬくもりが
心に優しく伝わるように

「でんき」を通して
くらしや人、
街をつなげていきたい。

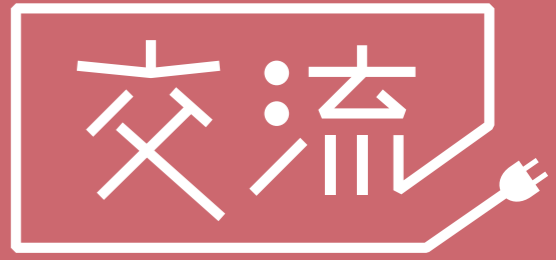
私たちはいつも
こうなったらいいな
こうできたら素敵だな
という想いを描いています。

その想いがやがて
現実のものになるように
「でんき」が
過去から、いまへ、つながり
そして、未来へと、
ひろがっていきますように…



CONTENTS

- 02 交流 INTERVIEW SPOT LIGHT
丹羽ふとん店
四代目・丹羽正行さん
五代目・丹羽拓也さん
家業をつなぎ、技術をひろげる
ふとん職人親子の挑戦
- 06 御菓子の歳時記 [冬]
- 07 クリス・グレンの産業 Impression! Again!!
中部を代表する企業の今
- 10 甲斐みのり 中部伝統通信
香道(愛知県名古屋市)
- 13 ワタナベマキ 今日のごちそうさま
発酵食品でいつでもすぐに美味しいごはん。
- 15 エネがお
中部電力ミライズ 法人営業本部 エンジニアリング部
- 17 でんペディア
電力の見える化
- 19 交流便
- 20 カンナこと、こんなこと。
無用の価値
- 21 CHUDEN PRESS



2020 WINTER No. 118

ホームページならではの情報満載。
ぜひアクセスしてみてください!

詳しくは…

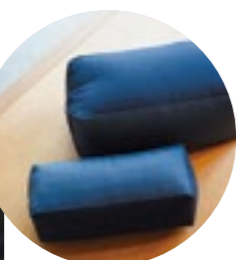


No.119は2021年3月1日の発行を予定していますが、新型コロナウイルスの影響を考慮し、取材・撮影を一時延期する可能性がございます。これに伴い、発行日の変更等が生じた場合は、随時、交流ホームページ (<https://koryu.chuden.co.jp/>) や SNS 等でお知らせしてまいります。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

寝具の良し悪しは 素材2:技術8



店頭には見本のふとんが敷かれており、そこで“寝てみる”ことができる。このプレゼンテーションは拓也さんのアイデアによるもの。



近代まで用いられていた“脇息”を現代の生活に合うようにアレンジした「KYO-SOKU」。



綿を何層も重ねてふとんが形づくられていく。目分量に思えるが、これが実に正確な数値となって仕上がるので驚きである。



ふとんの角をつくる瞬間。このシュツとした形があまりに美しく、見ているとついため息が出てしまう。



「父の職人としての姿を見て育ったからでしょうか。就職して2年ほどして、ものづくりと距離のある営業職に違和感を持ち始めました」（拓也さん）
 ちょうどその頃、ラジオ出演した父のなげない日常の仕事の話を聞き、自らも、ものづくりの現場に立ちたい想いを強くし、職人になることを決意する。25歳の時だった。
 「父に伝えると、『職人になるのなら技術を極めて、その証として日本一になれ。それが最低条件だ』と、いの一歩に切り返されました」（拓也さん）
 技能グランプリで優勝した父と同じタイトルを獲得してはじめてスターラインに立てる。息子というだけで店を継がせるわけにはいかない。それが、父からのメッセージだった。父・正行さん自身が技術者として認められるまでに苦労があったがゆえ、そこまでの覚悟を持って挑んで欲しかったのだろう。

正行さんは、理系ならではの緻密なふとんづくりの技術や考え方を余すことなく拓也さんに伝えた。彼もそれに応え、めきめきと力をつけた。3年で国家検定寝具製作技能士2級を、さらに3年後には1級を取得。
 「自信はまったくありませんでしたが、自分の手づくり出したもので日々の飯が食べられる仕事は性に合っているかもしれない、と考えました。」（正行さん）
 周りから「お前は下手だ」と、厳しいことを言われたが、正行さんにも意地がある。自分の技術を証明するためにも資格を取得し、家業を継ぐと決めた13年後には、技能グランプリで優勝を果たす。技術者として堂々と認められた瞬間だった。ゼロからのスタートで優勝にいたるまでに、独自で工夫したことはあったのか？と問うと、いかにも理系の答えが返ってきた。
 「例えば、ふさを25ミリの幅で閉じるという課題があるとすると、私は機械工学出身ですから、25ミリはぴったり25ミリに仕上げます。24ミリでも26ミリでもないんです」
 正確性を追求する理系の感性が技術の向上へとつながった。
ふとん店を継ぐのなら日本一になることが条件
 五代目の拓也さんも正行さんと同様に、店を継ぐことについて何も言われずに育った。就職氷河期時代に電化製品メーカーに就職する。
 その翌年の技能グランプリで優勝を遂げる。職歴7年での優勝は業界最速、そして親子そろっての優勝は業界初のことだった。
 「技能グランプリの課題でつくった息子の座布団はピカピカに光っていて素晴らしい出来でした。その日までのすさまじい努力が報われたと思った瞬間です」（正行さん）
伝統の技法で現代のふとんの価値をPR
 干したばかりのふかふかのふとんで寝れば、いつもより眠りが深く、目覚めも良い。おそらくこれは、ふとんで育ってきた私たち日本人の独特の感覚である。
 「昔から米を食べているから、誰も米が古いものと思わないですよ。ふとんも同じで、今も昔も日本人の睡眠を支えているから、古くないし、なくならない。でも現代におけるふとんの使われ方は、どんどんPRしていくべきだと思います」（拓也さん）
 拓也さんの活動は、国内だけでなく海外からも注目されている。海外での実演ではアメイジング！と感嘆の声を浴びたことも。また、ふとんの素



製品に合うように2〜3種の綿をブレンドする。「中身が見えないからこそ、中身は丁寧に作る」が丹羽さんのモットーだ。



四代目 丹羽正行 MASAYUKI NIWA

1973年（昭和48年）、大学卒業後すぐに家業に入る。その後、寝具製作技能士の資格取得や愛知県知事表彰を経て、第5回技能グランプリ優勝、寝具業界初の内閣総理大臣賞を受賞。2009年紫綬褒章受章。13年モノづくり日本大賞受賞、現代の名工受賞。



五代目 丹羽拓也 TAKUYA NIWA

一般企業勤務後、2004年に家業に入る。07年愛知県寝具技能大会優勝、愛知県知事表彰。11年、第25回技能グランプリ優勝、厚生労働大臣賞受賞。13年愛知県優秀技能者（あいちの名工）表彰。17年LEXUS NEW TAKUMI PROJECT 2017に選出。



丹羽ふとん店

初代が綿打ち職人として家業をスタートさせて以来、約150年。時代とともに綿打ちだけではなくふとんの仕立てを行うようになり、1958年（昭和33年）には販売までを一貫して手掛ける小売業としての“ふとん店”に。現在は四代目と五代目が揃って、伝統の技を継承している。 <https://niwafuton.com/>



店内には、技能グランプリの優勝など、親子それぞれの賞状がずらりと並ぶ。



CHECK!
 丹羽ふとん店のふとんづくりの工程がよくわかる動画がYouTubeで配信中

理系の感性で技を習得した四代目

戦前は、綿を綿屋から、布を呉服屋で買ってきて、家庭でふとんを仕立てていた。戦後復興に成功し、高度成長期を迎えた日本で、ふとんは仕立てるものから買うものへと価値観が大きく変わっていく。そこに目をつけたのが三代目だった。
 「ふとんをつくって売るところまで仕事の幅を広げようと思いついたのが、結果的に時代を読んだということになるのかもしれない」
 そう話すのは、四代目の正行さん。家業を継ぐ話は三代目との会話でも出たことがなく、正行さんは大学の機械工学科に進学し、就職は行政機関に決まっていた。ところが卒業を間近に控えたある日、父が倒れたとの知らせが入る。店には客から注文を受けたつくりかけのふとんの山が残されていた。その時すでに母は他界しており、正行さんと姉とで見よう見真似のふとんづくりに挑戦せざるをえなかった。そして、設計図を書くはずだった正行さんは、定規と鉛筆を綿と布に持ち替えて、ふとん店を継ぐことに。

「自信はまったくありませんでしたが、自分の手づくり出したもので日々の飯が食べられる仕事は性に合っているかもしれない、と考えました。」（正行さん）
 周りから「お前は下手だ」と、厳しいことを言われたが、正行さんにも意地がある。自分の技術を証明するためにも資格を取得し、家業を継ぐと決めた13年後には、技能グランプリで優勝を果たす。技術者として堂々と認められた瞬間だった。ゼロからのスタートで優勝にいたるまでに、独自で工夫したことはあったのか？と問うと、いかにも理系の答えが返ってきた。
 「例えば、ふさを25ミリの幅で閉じるという課題があるとすると、私は機械工学出身ですから、25ミリはぴったり25ミリに仕上げます。24ミリでも26ミリでもないんです」
 正確性を追求する理系の感性が技術の向上へとつながった。
ふとん店を継ぐのなら日本一になることが条件
 五代目の拓也さんも正行さんと同様に、店を継ぐことについて何も言われずに育った。就職氷河期時代に電化製品メーカーに就職する。
 その翌年の技能グランプリで優勝を遂げる。職歴7年での優勝は業界最速、そして親子そろっての優勝は業界初のことだった。
 「技能グランプリの課題でつくった息子の座布団はピカピカに光っていて素晴らしい出来でした。その日までのすさまじい努力が報われたと思った瞬間です」（正行さん）
伝統の技法で現代のふとんの価値をPR
 干したばかりのふかふかのふとんで寝れば、いつもより眠りが深く、目覚めも良い。おそらくこれは、ふとんで育ってきた私たち日本人の独特の感覚である。
 「昔から米を食べているから、誰も米が古いものと思わないですよ。ふとんも同じで、今も昔も日本人の睡眠を支えているから、古くないし、なくならない。でも現代におけるふとんの使われ方は、どんどんPRしていくべきだと思います」（拓也さん）
 拓也さんの活動は、国内だけでなく海外からも注目されている。海外での実演ではアメイジング！と感嘆の声を浴びたことも。また、ふとんの素

*技能グランプリ=3年に一回開催される、技能日本一を決める大会。さまざまな分野の職人が年齢に関係なく技能を競う。寝具のほか、建具、ガラス施工、日本料理、フラワー装飾など、課題は多岐にわたる。（主催/厚生労働省、中央職業能力開発協会、（一社）全国技能士会連合会）

御菓子の 歳時記

お取り寄せが可能です。
詳しくは各店舗にお問い合わせください。

冬らしい色と食感の和菓子を
中部5県からピックアップし
凄腕和菓子バイヤーをご紹介します。

寒さも風情 と感じさせる 冬の和菓子の世界観。

前畑点心堂 【豆板】

半分に割った落花生を餡で丸い板状に固めたお菓子。落花生を噛み砕いているうちに餡はさらりと口の中で溶けていく感覚が印象的。

高山市上二之町 16 TEL / 0577-32-1066
http://maehata.s27.xrea.com/

甲子堂 【初霜】

四角く切り出された水餅に砂糖蜜を餡かけするようにして衣付けしたもの。表面がパリッと割れた瞬間に軽やかに砕け、まさに初霜の風情たっぷり。

諏訪市末広 12-9 TEL / 0266-52-0920

京菓子司 川村屋賀峯総本店 【かぶら】

茶席のお菓子をつくることで有名な川村屋賀峯。冬に旬を迎えるかぶらの姿を模した薯蕷饅頭で、ぼってりとした姿の可愛らしさと素材さがたまらない。

*販売予定期間：12月初旬～月末まで
一宮市萩原町串作 1449
TEL / 0586-68-0032
https://kawamura.net/

菓子処もちや 【振袖餅】

細長い餅にあんこが包まれている形状が振袖のように見え、名付けられたのだそう。東海道中膝栗毛の十返舎一九も掛川宿に寄った時、これを食べたとか。

掛川市葛川 228-1
TEL / 0537-22-4833
https://mochiya-s.com/311580/

とらや饅頭 【とらや饅頭】

酒種の香りがしっかりと引き出されていて、王道の酒饅頭という味わい。300年以上の歴史を持つ店頭で蒸したての饅頭を頬張るのが楽しい。

桑名市本町 54 TEL / 0594-22-0706



文・畑 主税

全国1,000軒以上の和菓子店を駆け巡り、10,000種類以上の和菓子を食べた、高島屋全店の和菓子担当バイヤー。自分の足で稼いだ和菓子情報をアップするプライベートブログ「和菓子魂！」が大人気。著作に「ニッポン全国 和菓子の食べある記」(誠文堂新光社)
http://blog.livedoor.jp/wagashibuyer/

年末年始が近づくと和菓子屋さんは大忙しの季節となります。お正月やお茶会などで和菓子が主役になる行事が続きますし、帰省の手土産に買われる方が多く、生産のピッチが上がるからでしょうか。地域性がはっきりとわかる和菓子は不動の人気なのだと思います。一宮市の川村屋賀峯総本店の生菓子はどれも素晴らしいものばかり。冬の薯蕷饅頭「かぶら」は、見た目の可愛らしさもあって欠かせない季節ものです。同じくお饅頭として蒸したてで味わいたいのが桑名市の「とらや饅頭」。その場ですぐに食べてしまうほど好物です。また、美しく雪化粧した白川郷を見た帰りに、飛騨高山に立ち寄って求めるのが落花生を半分に割って円い板状に仕上げた前畑点心堂の「豆板」です。つつい手手が止まらなくなってしまう。信州諏訪・甲子堂の「初霜」は、餅を寒風にさらしてパリパリにさせたお菓子で、名前から想像する通り、ミルフィーユのような食感を生み出します。掛川の菓子処もちやでは、葛川を渡る手前がかつて東海道のお休み処として繁盛した「振袖餅」が今もつくられています。成人式の季節、振袖姿の新人を見るとつい思い出してしまいます。

日本だけでなく海外にも、綿ふとんの
品質を伝えていきたい



SWITCH of My Life

技能グランプリの前と後、
親子の魂が交差した1日。



拓也さんが技能グランプリで優勝したのは2011年のこと。父・正行さんは、その直前の拓也さんの鬼気迫るほど集中した様子を見て、結果はついてくると確信。一方の拓也さんは、優勝した時「これで日本一の父と同じラインに立てた」と実感したという。2人の魂が交差した1日こそ、親子の人生が一步前進した瞬間だった。

終わることのない 職人の険しい道のり

敷きふとん、掛けふとん、座布団、枕など、それぞれの製品の特性に合わせて綿を独自でブレンドするところから、仕事は始まる。丁寧に綿を広げる工程があるが、これがとても印象的だ。2人一組になって、リズムよく四方に引つ張ると、極細の綿がふわりと舞い降りる。それは粉雪がひと晩かけてしんと降り積もり、ふわふわ

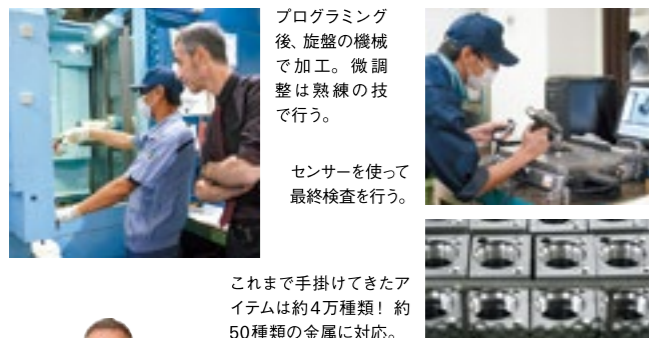
の分厚い雪となるのを見ているような神々しい風景だった。黙々と淡々と、しかし正確につくりあげていく様子は、一見おだやかな親子の仕事風景のようだが、その実、ピリッとした空気が流れている。おそろく、これまでに、あまりに厳しくあまりに辛い自己との闘いが何度もあったのではなからうか。日々の繰り返しの中で、毎日同じことをしているようで毎日違う。技の高まりへと常に自分を導くことは、険しい道のりである。奇しくも、曲がりくねった道を意味する百曲街道沿いの丹羽ふとん店で、それが運命であるかのようになり、親子そろって決して終わることのない挑戦という名の道を歩み続ける。



高度な技術力で難削材の加工も次々と手掛ける。

圧倒的な技術力!まさに MADE IN JAPANを実感

精密な金属加工の製品や製造現場を見て、まさに日本の技術力の素晴らしさを垣間見た思いでした! 旋盤工だった高祖亀太郎氏が創業し、現在は孫の雅規さんが代表を務めていらっしゃいます。加工が難しいレアメタルの扱いに長けた国内トップクラスの技術に脱帽! また、硬い金属の業界ですが、社長をはじめ皆さんのやさしい人柄や柔軟な思考に癒やされた取材でした。



プログラミング後、旋盤の機械で加工。微調整は熟練の技で行う。

センサーを使って最終検査を行う。

これまで手掛けてきたアイテムは約4万種類! 約50種類の金属に対応。

柔軟な高洋電機さん最近の動向が知りたい!

高祖社長はとても柔軟な思考をお持ちで、常にチャレンジングな方でした。取材後、なにか新たな取り組みは始まっていますか?

高額素材のプラチナの加工はシビレたチャレンジでした!



加工レベルを知ってもらう意味も込めて、国内外で純タンステン製六角穴付きボルトの在庫販売を開始しました。また新しい加工品としてはプラチナがあります。材料費だけでもかなり高額。左の写真は、0.2mmの軸径に0.15mmの穴を開けたもので、最近一番シビレた加工です。あとは、社内部活動を推奨して、ゴルフ部、ボウリング部などが立ち上がりました。ちなみに私は読書部の部長です!

代表取締役社長
高祖雅規さん

Cool!



巣箱の中の巣脾(すひ)には1枚につき約3,000匹が暮らす。

蜂を育てるだけじゃない! 養蜂の多様な面に驚き

ミツバチを通じた多様な事業を行うアピ株式会社さん。ミツバチの養成を行うミツバチ課の仕事を見学しに、各務原市にある川島養蜂場へうかがいました。「養蜂」といってもハチミツを採ることが目的ではなく、主に農業で使う花粉交配用のハチ(受粉昆虫)を育てているアピさんですが、愛情たっぷりにハチと向き合うスタッフの方たちも印象に残りました。



全国150軒の養蜂家から届くミツバチを農家へ届ける。



同社開発の花粉交配用巣箱「らくらく交配シリーズ」。ローヤルゼリーやプロポリスを使用した健康補助食品の開発も。

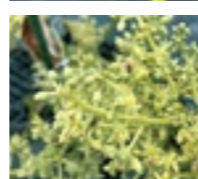
養蜂場をご案内いただいたミツバチ課係長の村瀬紀さん。

ミツバチのかわりにハエが活躍?

私たちの社会にミツバチが大きく役立っていることがわかりましたが、ミツバチの減少が世界的な問題になっているとも聞きました。代用としてハエを応用する方法もあるとか?

競合昆虫が現れた!でもまずは興味が湧いたんです。

日本農業新聞にミツバチの代わりにヒロズキンバエを受粉昆虫に用いる「ビーフライ」が紹介されていました。大変興味を沸き、すぐに製造メーカーと連絡を取り見学させていただきました。そして、アピでの取り扱い、ミツバチとの併用という利用方法の確立に。反響としては大変大きく、新聞、テレビなどさまざまな取材を受けました。利用する農家は増えましたが、最終的には消費者のイメージを変えることが重要ですね。



ミツバチ課 課長
今井弘一さん

Fantastic!



柔軟性が高い「有機無機ハイブリッドガラス」はさまざまな用途に応用できる。

ガラスの印象を覆す 独創的な発想が光る

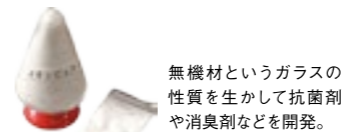


200年も続くガラス製造の老舗メーカー。創業者の石塚岩三郎氏は尾張藩主の徳川慶勝公から注文を受けていたということで興味深かったですね。見学したのはジュースガラスの製造ライン。その製造工程はずっと見ていたくらい楽しかった!それから、「曲がるガラス」や抗菌剤など、古くからあるガラス素材がいろいろな可能性を秘めていることは初めて知りました!



家庭用はもちろん、飲食店のガラスやビール瓶など、石塚硝子の製品は日常に溶け込んでいる。

工場では、溶解炉の熱気のなか次々と製品が形成されていく。



無機材というガラスの性質を生かして抗菌剤や消臭剤などを開発。



新しいサービス「EPOCH TABLE」って?

ガラスを使った機能性のある素材でさらに生まれた製品や実用化された例はありますか? また、食器のシェアリングサービス「EPOCH TABLE」を開始されたそうですね!

ご家庭での食事をもっと豊かに! 地元と密着した企画も進行中。

抗菌剤はコロナ禍で4~6月の需要が2倍に。新たな「抗ウイルス剤」の開発にも力を注いでいます。「EPOCH TABLE」は、プロのスタイリストがコーディネートしたテーブルウェアでご家庭での食事を「おうちレストラン」へ変化させることを提案しています。さらに、地元・岩倉市とともに「究極の卵かけごはんプロジェクト」の立ち上げを準備中。「卵かけご飯ば専用器」(卵を溶くガラス製の片口豆鉢)を担当しています!

ハウスウェアカンパニー
市販部ネット通販グループ
佐々木崇也さん



人事総務グループ
高田英樹さん

Wow!

クリス・グレンの産業 ImpresSion! Again!!

オーストラリア出身で日本をこよなく愛するクリス・グレンさんが中部地域の産業の現場をめぐるこのコーナー。今回は、過去に訪問した企業を振り返り、近況をレポートする特別編です!
イラスト/クリス・グレン

Vol.11 中部を代表する 企業の今

中部を代表する企業の今 新たな取り組みも続々!

ども、ども、ども! クリス・グレンです。さて今回は、2年にわたって中部地域の産業を訪ねてきた中で印象的だった5つの企業をピックアップして振り返り、さらに追跡取材! 皆さんそれぞれ前向きに、新たなチャレンジや取り組みをされており、元氣と勇氣をもらいました。これからのこの地域で活躍する元氣な企業をご紹介し、皆さんにお伝えしていきたいと思いました。明るく新しい未来をこれからも、みんなでつくっていきましょう!

ボクの描いた
イラストも楽しんでね!

クリス・グレン

オーストラリア出身。名古屋在住。ラジオDJとしてZIP-FM「RADIO ORBIT」(日曜10:00~13:00)を担当するほか、NHK「プラタモリ」、NHK WORLD「CASTLE QUEST」「NINJA TRUTH」などテレビ出演も多数。趣味は戦国史の研究、城めぐりなど。近年は、外国人目線での地域の魅力の掘り起こしや情報発信などを行うインバウンド観光アドバイザーとしても活躍中。
<http://www.chris-glenn.com/>



Check!

これまでの取材の様子は交流ホームページでご覧いただけます

香道

静岡県出身の文筆家・甲斐みのりさんが、中部地域に伝わる工芸や催事などの伝統文化を現場に赴いて取材・体験。今回は、志野流香道の若宗匠に、^{もんこう}聞香を教わりました。

初めての香道体験に緊張!



感受性を育てる
自然の香りとの対話

もんこう
聞香を行う、志野流の第二十一世家元継承者・蜂谷宗若宗匠。香道では香りをかぐことを「聞く」と表現する。

父は節句ごとに床の間の掛軸を掛け替え、香炉で香を焚いていた。普段はなじみのない和の香りを感じるたび、幼心に室内の空気が浄化されている気がして、清々しい感覚を覚えた。

この春は外出自粛が続くさなか、昔を思い出しながら、部屋を香りで満たした。愛用するのは屋久島で出合ったクスノキの精油。深い森を思わせる香りの中に身を置くと、不安な気持ちもホッと和らぐ。また、朝は家中の窓を開け放ち、暖かな日差しを受けて芽吹く新緑の香りの春風を受け、深呼吸する習慣もできた。懐かしい記憶を呼び起こし、心身ともに安らぎをもたらす香りの力に魅せられていたところ、伝統的な香道を体験できる機会を得て名古屋に向かった。

取材・文
甲斐みのり

文筆家。静岡県富士宮市生まれ。旅や散歩、手みやげ、クラシック建築、暮らしと雑貨などを主な題材に、書籍や雑誌に執筆。著書に「ポケットに静岡百景」など。最新刊は、これまでに綴った食にまつわる随筆を厳選し構成した「たべるたのしみ」(ミルブックス)。

心身ともに安らぎを覚える
暮らしの中に根付く香り



自然の中でくつろげるのも軽井沢プリンスホテルの魅力。

休暇にも、ビジネスにも!
日本が誇るリゾート



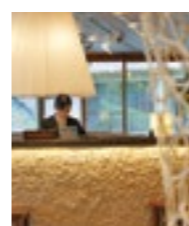
言わずと知れたリゾートエリア・軽井沢。西武グループが事業を始めて以降約100年にわたってリゾート文化を浸透させてきたのが「軽井沢プリンスホテル」です。取材時は一晩の滞在でしたが、思う存分リラックスできました。豊かな自然を次代へ受け継ごうという姿勢や“これからの100年”を見据えたリゾートMICE*の確立など、いろいろな取り組みが印象的でした。



日本を代表する現代建築家・清家清氏が設計した「ザ・プリンス 軽井沢」。



コテージやヴィラでは、自然を満喫しながら滞在できる。



「軽井沢プリンスホテルイースト」のロビーは、モダンな雰囲気

2020年夏、MICE施設が開業!
どんな様子か教えて!

取材時は、MICE専用施設のオープン前でした。2020年7月に施設が開業となっていますが、あらかじめポイントを教えてください。



観光地に滞在しながら働く「ワーケーション」の提案も。

大型会議や団体のお客さま専用のバンケットテラス、バンケットロビーが2020年7月に開業。これにより宿泊利用とMICE利用のお客さまの動線が整理されました。同日開業のレストラン「ALL DAY DINING LOUNGE / BAR Primrose」ではテラスでテレワークができるなど、ニューノーマルな働き方の需要にお応えするサービスを提案。また、11/3(火・祝)には、長野県内トップを切って軽井沢プリンスホテルスキー場がオープンしました!



事業戦略部門
マーケティング戦略担当
中嶋里紗さん



Great!

*MICE=Meeting(会議)+Incentive(報奨)+Convention(大会・国際会議)+Exhibition(展示会・発表会)の頭文字をとった造語で、これらのビジネスイベントの総称。



チタンねじなど、加工しにくい素材も製品化してきた。

ねじづくりの疑問氷解!
職場環境にも注目!

「他社にできないものに挑む!」という柿澤宏一社長の言葉通り、業界内でも率先してステンレスねじ製造に移行し、現在は特殊合金のねじも生産するなど常に先を見据えたものづくりが素晴らしい! 製造現場で女性を採用し、だれもが安全に働ける環境づくりに力を注いでいるのも先鋭的でした。昔から謎だった「ねじ山」がどうやってできるのかがわかって嬉しかった~!



1日に200万本以上のねじを製造。

ねじのギザギザの部分「ねじ山」は圧をかけて転がすように加工する製造によってつく。



製造現場で活躍する「ねじガール」。働きやすい職場づくりに力を入れる。



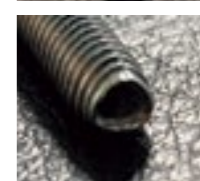
興津螺旋さんらしい新しい製品は?

取材時に、より付加価値のある製品づくりに力を入れているとお聞きました。その後、新しく興津螺旋さんらしい商品は誕生しましたか?

当社ならではの新品が生まれました!



「CRAB3(クラブスリー)」という新品が生まれました。雌ねじがなくても自分で部材にねじ込むことができるタッピンねじで、頭部が六角レンチで締めるキャップボルトになっているのがわかるでしょうか。この形状が部材に締め込む際の抵抗を減らしてくれます。タッピンねじとキャップボルトの両方を生産する当社だからこそできた商品です!



代表取締役社長
柿澤宏一さん



Amazing!

**香りを聞くことは
精神修練につながる**

香道は、茶道・華道・能と同じく、室町時代に確立した500年以上の歴史がある日本の伝統芸道の一つ。足利義政が築いた慈照寺（銀閣寺）を舞台とした東山文化の中で、香木を鑑定分類し、香りを楽しむ型や作法を体系化したのが、志野流の流祖・志野宗信だ。幕末の動乱期には尾張徳川家の庇護を受け、十五世より京都から名古屋に移り住み、名古屋城の西北に香席「松隠軒」を創設した。香道発祥以来、父子相伝で香の道を守り続け、現家元・蜂谷宗玄氏で二十世を数える。今回、お話をうかがうのは、いづれ第二十一世家元を継承する蜂谷宗若宗匠。志野流の歴史や香道のいろは、日常生活における和の香りの取り入れ方やその意義をご教示いただいた。「500年続いてきた歴史が、この先500年後も続くように、香りの文化を分かりやすく伝えていきたい。本物の香りを届けた」との想いのおり、いくつもの胸に響く言葉や精神を受け取ることができた。

**原点は、自然の香り
そのものを楽しむこと**

香道は、沈水香木（沈香）という東南アジアでしか産出されない天然の香木のみを用いる。バクテリアなどによって朽ちた木の樹脂が土の中で木質に沈着し、それを熱すると香りを発する。香道の第一の心得は、稀少な香木を敬いながら真心を込めて炷き、香りを楽しみ、自然に感謝する気持ち。「日々、坐禅のように聞香することは、長い時間をかけて大地のエネルギーを蓄えた香木と向き合い対話することです。自然界全てのものに心があり、その声に耳を傾けることが精神修練になるのです。また、香道には仲間が集まって時間を共有するサロンの側面もあります。上達するにつれ古典文学や書道の素養が求められ、目には見えない香りを自らの言葉で表現するための鍛錬も必要になります。礼儀作法や立ち居振舞の約束ことはもちろんありますが、香道の原点は何より自然の香りそのものを楽しむこと。聞香すると疲れが癒され、その晩は熟睡できるとの声も聞きます」と若宗匠。

聞香体験で心身が穏やかに

香道には、数人で香りを聞き分け、当てる組香と呼ばれる遊戯もあるが、今回は一対一で香木と向き合う聞香を体験。まず最初に、若宗匠による灰手前を拝見した。

香炉の灰の中に燃料の役割を担う香炭団をいけ込み、銀葉という薄い雲母片を置く。雲母が熱したところで香木の小片をのせると、ほのかに香りが漂い始める。作法に則り香炉を手に取り、手で香炉を覆って鼻に近づける。そして、深い呼吸とともに静かに香りを聞いて記憶に留める。若宗匠の流れるような所作そのものが美しい芸術作品のようだ。私自身ははじめての聞香を通して、胸の内に美しい美術品に触れたような気持ち湧き上がり、心身が穏やかに整うのを実感できた。「雨降る前、路傍に咲く花、風が運んでくれる季節の気配、日常的に香りを感じる余裕を持つと、感受性が豊かになります」

若宗匠の言葉を聞いてから、日常的に自然の香りに気づけるようになった。そうしてその香りが日々の中に彩りをもたらしてくれる。



組香は「源氏物語」や「古今和歌集」などの文学を題材に楽しむ。写真は、そのうちのひとつで源氏香の遊びで使用する「源氏香図」。線の組み合わせで52通りの図がある。



組香の香包を入れる巾着・志野袋。月ごと種類がある花結びは口伝により家元から伝授される。写真左は紅葉、右は雪をのせた笹をかたどったもの。



聞香を体験しているところ。聞き終えたあと、香りから感じたイメージを言葉に表す。



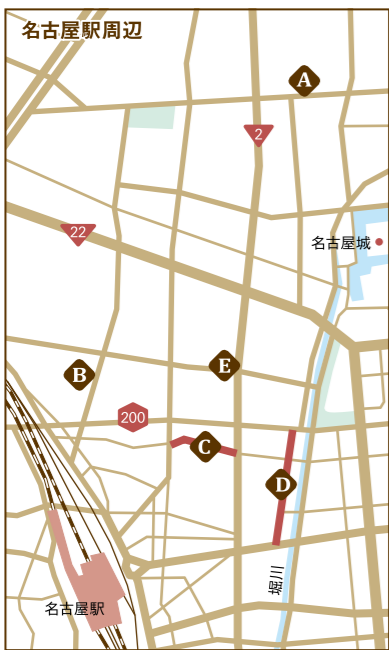
香木は、微妙な火加減で焦げてしまったり、また香りが弱すぎてしまうので、心を込めて丁寧に手前を行う。

**名古屋市
まちあるきMAP**

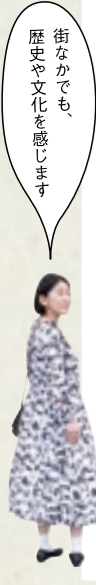
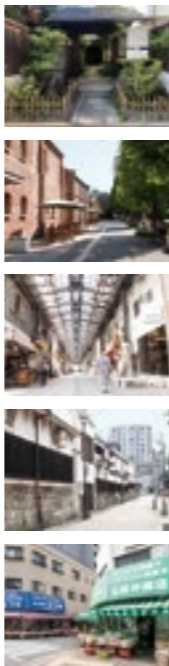
1610年（慶長15年）の名古屋城築城から、街の歴史が始まると言われる名古屋。城下町に物資を運ぶ堀川や東海道と中山道を結ぶ美濃路が通り、沿川や沿道に門前町、町人地、盛り場などが形成され、今もそこかしこに、歴史や文化の息吹が残る。



「交流」ホームページにて名古屋市のスポットを詳しくご紹介しています！



- A 志野流 松隠軒**
今回の取材で訪れた「松隠軒」は、志野流十五世が幕末の動乱期に徳川家の庇護を受け京都から移ってきた際に建てられた歴史的建築。普段は一般非公開。名古屋市区上名古屋2-10-5
<http://www.shinoryushoinkai.net/> (志野流香道 松隠会 HP)
- B ノリタケの森**
陶磁器メーカー「ノリタケ」の複合施設。洋食器工場だった赤レンガの建物が残る。ノリタケ直営店でのショッピングやカフェでティータイムが楽しめる。名古屋市区則武新町3-1-36 TEL / 052-561-7114
<https://www.noritake.co.jp/mori/>
- C 円頓寺商店街**
城下町形成とともにできた商人の町で、圓頓寺の門前町として始まった。昔ながらのアーケード商店街に、新しい店も誕生している。名古屋市区那古野 TEL / 052-551-6800 (連絡先はNAGONOYA)
- D 四間道**
江戸時代、火事の延焼を避けるため整備された四間の幅の道沿いに、レストランなどとして活用される古い蔵や長屋が残されている。名古屋市区那古野 TEL / 052-433-8188 (連絡先は喫茶ニューポビー)
- E 菓子問屋(たつや / 桜井商店)**
名古屋城築城時、労働者に菓子を販売した地域にできた全国有数の駄菓子問屋街。最盛期は300軒あった店も10分の1ほどに。
たつや 名古屋市区新道2-5-1 TEL / 052-571-4660
桜井商店 名古屋市区新道2-4-4 TEL / 052-571-0502



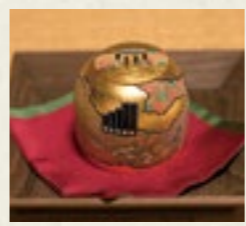
街なかでも、歴史や文化を感じます



若宗匠は日々ひたすら、禅僧が座禅するように、こうして聞香することで自己修練を行う。



「香りを日常に取り入れるため最初にできることはありますか？」という問いに「合成香料を意識的に身の回りから切り落とすこと」と若宗匠。



右は袖香炉といい、着物の袖に入れて持ち歩いた香炉。ジャイロスコープの構造により中身がこぼれない。左は蒔絵の聞香炉で、源氏香の図をデザインしている。



この日間香した香木は最高峰の香木「伽羅」。香木は竹紙にくるみ、木箱に入れて大切に扱われる。



志野流の作法は、流祖・宗信と2世・宗温の父子が考案した、この志野棚から香道具を持ち運ぶことから始まる。のちに千利休がこちらをもとに利休袋棚をつくり上げた。

道具や香木は、眼を見張るものばかり



今日のレシピ

冷蔵庫に入っている発酵食品で、おもてなしのメニューになる2品を紹介しています。どちらも手順は簡単なのに見栄えが良くてボリュームな仕上がりのため、テーブルに出した瞬間にきっと歓声があがるはずです。

★ キムチと梅干しのビビンパ風うどん

梅干し好きなわたしは、ある時、思い立って、キムチと梅を和えてみたのです。そうしたら、とっても美味しくて!以来、気に入っているものにトッピングしています。これはビビンパ風うどん、おもてなしに。

● 材料・2人分 ●

- ・うどん(冷凍でも可)…2玉
- ・にんじん…1/2本
- ・ほうれん草…1束(約200g)
- ・牛ひき肉…200g
- ・キムチ(市販のもの)…60g
- ・梅干し…1個
- ・白いりごま…少々
- ・酒…大さじ1
- ・みりん…大さじ1
- ・しょうゆ…大さじ1
- ・塩…少々
- ・ごま油…小さじ2.5

- 1 にんじんは、細切りにし、ほうれん草は根元をよく洗う。キムチと梅干しは和えておく。
- 2 フライパンにごま油小さじ1を入れ、中火で熱し、牛ひき肉を炒める。肉の色が変わったら、酒、みりん、しょうゆを加え、汁けがなくなるまで炒める。
- 3 沸騰した湯ににんじんを入れ、約1分茹でてザルにとり、ペーパーで水気をふく。
- 4 同じ湯にほうれん草を入れて約40秒茹でたら冷水にとり、水気をギュッと絞り、約3cmの長さに切る。
- 5 3、4に各々ごま油小さじ1/2と塩少々を和える。
- 6 2のフライパンをさっと拭き、ごま油小さじ1を入れて中火にかけ、解凍したうどんを加え、焼き目がつくまで焼く。
- 7 器に6をのせ、2、5、粗く刻んだキムチ梅干しをのせ、白いりごまをふる。



point
キムチと梅干しを和える時は、梅干しの種には旨味がたっぷりあるので、種を箸でしごくようにして、混ぜていきます。

ワタナベマキさんのレシピは
ほかにもたくさん!

「交流」ホームページにて
過去のレシピのアーカイブや
WEB限定レシピも公開中!



WEB更新予定は、12/14、1/5、1/18です。



★ 甘酒を使った豚の角煮

下茹でした豚肉に、甘酒・水を加えてコトコト煮込むだけ。時間はかかりますが、手間はかからず失敗が少ない簡単調理です。お肉の塊とほんのり甘い香りはごちそう感があるので、年末年始で人が集まる時などにもぴったり。

● 材料・4人分 ●

- ・甘酒(麴でつくったもの)…1カップ
- ・豚バラ塊肉…500～600g
- ・しょうが(皮付きのまま薄切り)…1片分
- ・茹で卵…1個
- ・香葉…1束
(ネギや三つ葉でも可)
- ・しょうゆ…大さじ4
- ・水…適量

- 1 豚肉は常温に戻し、5～6等分に切って鍋に入れる。
- 2 肉がかぶるくらいの水を加えて中火にかけ、煮立ったら弱めの中火にし、約10分茹でてザルにあげる。
- 3 鍋を洗い、2の豚肉を入れて加熱し、肉の脂が焼けてきたら、キッチンペーパーで脂をぬぐい、甘酒、しょうがを入れ、全体がかぶるくらいまで水を注ぐ。
- 4 中火にかけて煮立ったら、アクをとり弱火にして落とし蓋をし、約40分煮る。
- 5 しょうゆを加え、茹で卵を加えてさらに20分煮たら、出来上がり。約3cmにカットした香葉を飾る。



point
下茹でした豚肉を鍋に敷いて加熱しますが、表面を香ばしく仕上げるために、出た脂をキッチンペーパーでしっかり拭いてから、甘酒や水を加えましょう。



ワタナベマキ

今日の ごちそうさま

料理家・ワタナベマキさんが
自身について綴る「食」のエッセイ。
エピソードにまつわるレシピもご紹介します。



ザワークラウトは自宅で気軽に手づくりできます。ザワークラウトのつくり方や使い方は、WEBのコラムで紹介していますのでご覧くださいね。



我が家の冷蔵庫に必ず入っている市販の発酵食品といえば、こんなラインアップ。これ以外に自作の味噌や発酵野菜などがあります。



ヨーグルトメーカーを使って、ヨーグルトはもちろん、甘酒、塩麹などをつくっています。使い慣れてしまえば、とっても簡単です。



ワタナベマキ

NHK「きょうの料理」などのテレビ番組や女性誌、料理本で大人気の料理家。育ち盛りとなった中学生の息子のために、お弁当を含む毎日3食のごはんには、必ず発酵食品が入るように工夫を重ねている。近著に「ほったらかしでおいしい! 蒸し料理」(学研)がある。

発酵食品で いつでもすぐに 美味しいごはん。

発酵食品と聞くと難しそうに思ってしまう人がいるかもしれませんが、冷蔵庫をのぞいてみると、味噌、しょうゆ、漬物などが入っていますよね。チーズやキムチ、パンや紅茶だって発酵食品です。改めて見てみると、わたしたちの食生活になくはない身近なものばかり。食材を長期間保存するためや風味をよくするため、あるいは肉などは柔らかくなるなど、発酵食品にはいろいろな役目や効果があります。

わたしは子どもの頃から、母が毎朝必ずヨーグルトを出してくれましたし、味噌は手づくりしていましたから、自然に発酵食品には親しんできました。大人になってからは、お酒と一緒にいただくチーズの旨みに悶絶したこと(笑)、台湾の発酵白菜に感嘆して白菜鍋のお店に何度も通いつめたこと、アメリカで食べたザワークラウトのあまりの美味しさに自分でもつくるようになってしまったことなど、数えきれないほどの思い出がたくさんあります。料理の仕事をするようになってからは、手軽につくれることから発酵野菜を常備するようになり、好きが高じて発酵野菜の本まで出していました。

発酵食品には、旨みだけでなく、甘みや酸味があります。他に調味料がいらぬほど、味のバランスが整っていると考えてもいいと思うので、発酵食品に手助けしてもらった感覚で、調味料として使ってみてください。ここでは、キムチは和え物にしてトッピングに、甘酒は肉料理の調味料として、甘さと旨味と肉を柔らかくする効果を最大限に引き出したメニューをご紹介します。年代を問わずに人気の献立なので、おもてなしメニューとして、ぜひつくってみてくださいね。

エ | ネ | が | お 10

～エネルギーをつなぐ現場の素顔～



中部電力ミライズ
法人営業本部 エンジニアリング部
塚前 伊久磨

撮影場所/ソリューションLAB

お客様の生産工程を
革新的に改善することで
当社に対する期待を
超え続けていきたい。

中部電力ミライズで、「ソリューションスタッフ」という立場で仕事をしています。
私たち「ソリューションスタッフ」の役割は、当社の法人のお客様が抱える経営課題全般に対して、有効なソリューション(解決策)を検討・提案し、解決に向かうお手伝いをすること。
お客様の契約などの窓口を担当する「アカウントマネージャー(営業担当)」とタッグを組み、お客様のお困りごとや、お客様自身も気づいていない課題を引き出すことから、仕事が始まります。
そこから、お客様の真のニーズを見つけ、それにお応えするための活動を行っています。

法人営業本部 エンジニアリング部とは？

エンジニアリング部には、3つのチームがあります。

- ① 生産技術開発チーム(開発一体型ソリューションなど)
- ② デジタル技術開発チーム(DX・IT・制御・AI)
- ③ 海外事業開発チーム(海外コンサルなど)



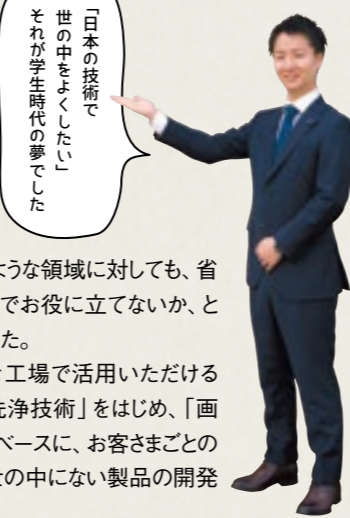
電力会社として、多くの製造業の現場に寄り添った開発をしていた当社に魅力を感じ、入社を決めました

入社理由は、日本の屋台骨である、ものづくり産業が盛んな中部地域で、製造業の現場をより良くしたいと思ったから

中部電力ミライズ 法人営業本部 エンジニアリング部

name 塚前 伊久磨 department 中部電力ミライズ 法人営業本部 エンジニアリング部のエネがお entering company 2017年入社(入社4年目)

work 大学時代は、工学部の工学研究科で「風の流れ」の研究を専攻しました。中部電力に入社後は、法人営業部で、約20社の企業担当として、お客様のソリューションを提案する仕事を担当し、その後、自動車メーカーに1年出向しました。自動車メーカーでは、メーカーとしての「品質に対する意識の高さ」など、見習うべきことが多く、貴重な経験になりました。



「日本の技術で世の中をよくしたい」それが学生時代の夢でした

01 既存技術で解決できない課題に取り組む「開発一体型ソリューション」
私が担当している「開発一体型ソリューション」の強みは、お客様のニーズにあわせて開発を行い、お客様と一体となって、オーダーメイドでお客様の生産工程を革新的に改善できることです。
中部電力のソリューション技術は、元々、空調やヒートポンプなどの省エネ技術をお客様にご提案することから始まりました。そして、ユーティリティ設備に留まらず、お客様

02 お客様のことを一番理解するくらいの気概で向き合う
ここに、お客様をお招きして、当社の実績や開発環境、簡易的なデモンストレーションを見ていただきます

03 日本の製造業を強くするための力になりたい
「開発一体型ソリューション」の取り組みは、お客様とともに技術開発をしていくことから一朝一夕では完成しません。

日本には優れた技術を持つメーカーさんが数多くありますので、より多くのお客様のお困りごとにお応えし、目指すべき設備の開発を、確実に実現させるため、それぞれの技術に強みを持つメーカーさんにもパートナーとして協力いただいています。
自分たちの技術が起点となり、日本の製造業全体の発展に貢献できれば、これ以上の喜びはないですね。

MY TOOLS

お客様アテンド用インカム

ソリューションLABにお客様をお招きして説明を行うときに使用します。設備の稼働音の中でも声をクリアにお届けできる上、ソーシャルディスタンスの確保にもつながるため、欠かせません。

画像解析検証用機器

画像解析は解析内容に応じたベストな画像撮影がとても重要になります。お客様の製品を貸していただき、すぐに簡易的な撮影を実施し、解析が出来るように機器を揃えています。



これまで手作業で行ってきた、自動車の精密部品の検品作業を、「画像解析」の技術によって自動化できる設備を開発。一点につき、1秒の間に130枚の画像を撮影し、独自のプログラムで解析することで、人による作業よりも速く正確な作業を実現できた。

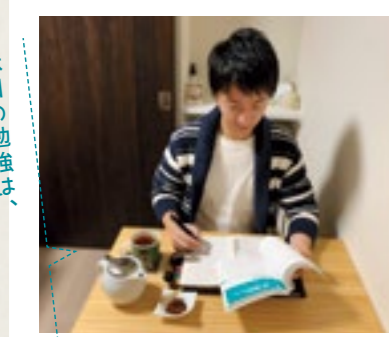
02 お客様のことを一番理解するくらいの気概で向き合う

入社して実感したことは、中部電力という会社は、長くこの地域でさまざまな企業やご家庭で愛されてきた会社だということでした。



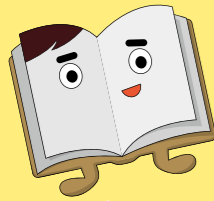
先輩方が築いてきたお客様との信頼関係の上で、自分も誠実に仕事に向き合うためには、お客様の業界はもちろん、製品や生産工程を、自分が一番理解するくらいの気持ちで取り組まないといけないと考えています。
お客様の「中部電力って、こんなこともできるんだね」という言葉が一番の喜びで、そう言っていたくことを常に目指したいです。

のぞき見リフレッシュ



毎日新しいことを学ぶことができるソリューションの仕事はとても楽しいです。
休日も、担当している「画像解析」技術に関する本や論文を読んだり、YouTubeで教材になる動画を見たりして、できるだけ自分のレベルを上げたいと勉強しています。よく行くのは、本屋に併設されたカフェ。専門書は高価なので、そこで試し読みをして、面白かったら購入しています。

休日の勉強は、妻も応援してくれるので、ありがたいです。



ここで紹介した他にも、
使用量の一日の動きを
グラフでチェックしたり
カレンダー形式で、
天気と使用量を
チェックすることも！

今月の予測電気料金や、
現時点の電気料金がわかる！



現時点の使用量をもとに今月予測される電気料金を把握できます。さらに、2020年11月には、お客さま自身で目標の電気料金を設定し、達成を目指すことができる新機能「目標の電気料金にチャレンジ!」が登場。カテエネの応援で、楽しく電気料金の節約に挑戦できるようになりました。

日別・時間別の電気使用量が
チェックできます！



従来のメーターでは、月別しか把握できなかった電気使用量が日別・時間別に細かくチェックできます。だから、日頃の電化製品の使い方の見直しなども簡単になります。

「電力の見える化」ツール
中部電力ミライズのWEBサービス
「カテエネ」 画像イメージ



別・時間帯別の電気
使用量などを

中部電力ミライズのWEB
サービス「カテエネ」では、スマー
トメーターで計測したデータを活
用して、お客さま自身の電気を使
い方の傾向や、日

「電力の見える化」ツール
中部電力ミライズのご家庭向けWEBサイト「カテエネ」

チエックすることができます。
「カテエネ」を活用いた
くことで、電気料金の低減
や節電にお役立てください。

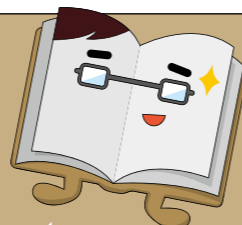
「時間帯別の電気の使用割合」
を他のご家庭と比較できる！



自身のご家庭と電気の使用状況
が似ているご家族との比較をグ
ラフで「見える化」します。

特許申請中

電気使用データや、家電の
設置状況、気温、日の出・
日の入時間などから、家電ご
との「電力使用割合」や概
算の「電気料金」も算出。



ご家庭で省エネに取り組む
ヒントにさせていただきます。

今回調べたところ

中部電力ミライズ リビング・ビジネス営業本部

中部電力ミライズは、「暮らし・ビジネスの“総合サービス企業”」となることを目指して、2020年4月に中部電力から分社した販売事業会社です。リビング・ビジネス営業本部は、毎日の暮らしや企業の課題解決に貢献できるようなサービスを、ご家庭や企業の皆さまにお届けしています。

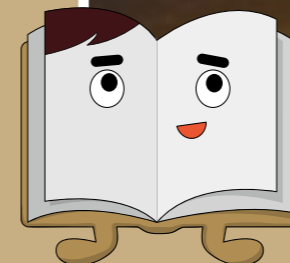


DENPEDIA
Vol.10

でんペディア

電気やエネルギーにまつわるみんなの疑問を
徹底的に探っちゃう電気の大百科。それが「でんペディア」。
みんな聞いたことはあるけど、よく知らない話や、
意外なことをご紹介します。

電力メーターが スマートメーターになると 何が変わるの？



でんペディアくん

スマートメーターに変わって、
皆さんの生活の中で一番便利なことは、
一言で言うと「電力の見える化」。
今回は、スマートメーターで実現する
「電力の見える化」をご紹介します。

Q

「電力の見える化」って
どういふことかな？

従来の電力メーターと異なり、スマートメーターは、通信機能がついていることが大きな特徴です。

これまでは、検針員が月に一度それぞれの家庭を訪問し、電気使用量を目視で確認していました。一方、スマートメーターでは、30分ごとに電気使用量を計測し、通信で計測データを取得できます。計測したデータはお客さまご自身で、中部電力ミライズのご家庭向けWEBサイト「カテエネ」でご確認いただけます。従来の電力メーターでは把握できなかった、より詳しい電力の情報がチェックできるため「電力の見える化」が可能となりました。

詳しくは左ページのWEBイメージを参照

スマートメーター



現在、電力メーターの定期的な取り替えなどに合わせて、順次ご家庭にスマートメーターを設置しています。2023年3月までに、すべてのお客さま(約1,000万台)への設置を完了する予定です。

※電力メーターは計量法により、検定有効期間が定められているため、検定有効期限満了の前に、新たに検定に合格したものに置き換えを行います。
※スマートメーターへの取り替えは、送変電事業者 中部電力パワーグリッドにて実施します。

カンナこと、 こんなこと。

Vol.11 『無用の価値』

この前、小さな子に付き合っ
て切り紙細工をしているときに思っ
た。いやー、「のりしろ」って大事だ
なあ……。のりしろ部分が小さすぎ
ると貼り合わせられなくて穴があ
いてしまうが、ではのりしろが大き
ければ良いのかという。そういうも
のではない。分厚くなるし、のりが
ボロボロするし、あまり格好良く貼
り合わせられないのだ。うーん、加
減だなあとしみじみ思ったが、よく
考えてみると私たちは、こういう「
のりしろ」の部分にずいぶん助けら
れている。「のりしろ」がなければ貼
り合わせられないのはもちろん、「ハ
ンドルの遊び」がなければ事故は多
発するだろうし、「階段の踊り場」が
なければ人は息切れしてしまう。
コロナ禍のせいだけでなく、いつ
の頃からか私たちはそういう「間」
のようなものをあまり大切にしな
くなった。むしろそれらを「無駄」
なものという認識で見ようになり、
何となく排除するようになってし
まったのかもしれない。

けれども全てが「無駄」であつたり
「非効率」なわけではない。そうや
って何もかもいっしょくたにして切
り捨てるうちに、いつのまにか私
たちは、いろいろなものを失ってし
まった。だから、きちとつながるよ
うな貼り合わせはできなくなったし、
遊びのないハンドルの社会に出る
から事故ばかりになってしまったし、
息切れするばかりの暮らしになって
しまった。
音符だけではなく、休止符がある
から音楽になる。絵の中に余白が
あるから色が生きる。「余裕」の「
裕」という字には「ゆたか」とい
う意味があるし、「寛容」の「寛」
には「ゆるやか」という意味があ
る。
効率を上げようと無駄を排除する
ときに、ゆたかでゆるやかなもの
も、私たちは一緒にゴミ箱に捨てて
しまったのかもしれない。無駄だ
と思うものの中には、必要なもの
も、ゆたかなものもちゃんとある
のだ。
経済はもはや人間生活には欠かせ
ない側面になったのだから、もち
ろ

神津カンナ

作家、「フォーラム・エネルギーを考
える」代表。長年にわたる執筆活
動の傍ら、国内外のエネルギー関
連施設や現場取材し、暮らしの中
のエネルギーといった視点で講演
活動などを行っている。著書に「
水燃えて火〜山師と女優の電力革
命〜」「冷蔵庫が壊れた日」ほか
多数。

大切にしなければいけない。けれど
も、今やその私たちの暮らしの重要
な基盤となった経済を守ろうとす
ると、やみくもに十把一絡げに切り
捨ててしまうので、そのために案
外、大切なものも一緒に捨ててし
まってしまうかもしれない。は
っと気づいたときはもう遅い。覆
水盆に返らずのことは多いのだ。
そして私たちは苦しくなつてよう
やく気づく。自分たちが苦しいの
は、自分たちが自ら捨ててしま
ったことのせいなのかもしれない。
老子の言葉に「無用の用」とい
うものがある。一見無駄に思える
ものの中にこそ有用なものがある
という教えた。コップは空間があ
るからこそ、そこに液体を注げる
のだし、家も立派な外観より、私
たちは空間で過ごすのだし、あ
あ考えてみれば携帯する折りたた
み傘も、保険も、みんな無用の用
なのかもしれない。大変だ。本当
の無用と、大切な無用をちゃんと
考えないとえらいことになる！

イラスト：いわしまあゆ



今月も「交流」をご愛読いただき、ありがとうございました。
このコーナーでは、読者の皆さまから寄せられた声をご紹介します。

〈SPOT LIGHT〉簡単におせっかいができない時代。
若い力でこういったシステムを構築し広めてくれると、
助かる人がたくさんいるだろうなと思いました。

静岡県 naominさん

〈御菓子の歳時記〉早速お取り寄せして、
実家の父母へ送りたいと思います！
コロナの影響で出かけられない毎日な
ので少しでも楽しんでほしいなど。

愛知県 Y-Iさん

〈SPOT LIGHT〉「おてつたび」わかりやすくと
てもいいネーミングです。農家の後継者不足にも、
とても役立つのではないのでしょうか。

静岡県 H-Oさん

〈SPOT LIGHT〉若者ならではの
柔らかい発想と行動力が、人の
繋がりを新しく作っていくんです
ね。応援したい取り組みです。

岐阜県 K-Hさん

〈産業 Impression〉気が付けば、最近お麩を食
べていないなあと思いました。常備食としても買
っておこうと思います。

岐阜県 ごっちごっちさん

〈甲斐みのり伝統通信〉「浜松張子」50年余り前の長男
の宮参りに、犬張子と一緒に写真を撮りました。子供の
成長を願う祖母の贈り物です。懐かしかったです。

三重県 S-Yさん

〈産業 Impression〉お麩も時代とともに変化しながら
も、昔の良さもしっかり残っていて、あらためて見
直しました。

匿名さん

〈ワタナベマキ今日のごちそうさま〉
交流が届くと、必ず「今日のごち
そうさま」を見て作ります。調味料も
シンプルで、家に置いてある物で、
作り方もカンタンで美味しいので、
主人も喜んで食べてくれます。

三重県 R-Hさん

〈ワタナベマキ今日のごちそうさま〉
早速こちらもつくりました♡ナスの苦
手な三男もベロッと食べちゃいました。
ありがたいですー。いつもおいしく、
簡単に助かってます!!

静岡県 H-Kさん

〈エネがお〉現場の緊迫感が伝わってきました。従
業員の皆さんの平素の鍛錬と心意気に支えられて
いるのだと思いました。

長野県 T-Aさん

〈でんペディア〉山から山へ渡る送電線を見るのは好きでしたが、
鉄塔の形や意味には全く気付きませんでした。これからは鉄塔を見るのが
楽しみです。

三重県 宙子さん

〈でんペディア〉よく旅行先で、子どもが鉄塔の形
がロボットに見えるとか、東京タワーみたいだとか
言うので、一緒に読んで納得しました!

愛知県 H-Sさん

〈でんペディア〉家の周りには鉄塔はありませんが、写真と
役割が載っていて、ためになりました。鉄塔を見る機会が
あったら「これは何かな〜」と見てみようと思いました。

長野県 K-Kさん

〈カンナこと、こんなこと。〉おお、昆虫食…。メニュー
を見てイメージして、子供と大さわぎました。いつ
か日常の食卓に上がるかな???

静岡県 N-Mさん

〈カンナこと、こんなこと。〉多様性と言いながら、どこかで
統一を願う、その矛盾…すごく共感しました。

愛知県 N-Tさん



「でんきの科学館」
10/31に「電気の旅」エリアが
リニューアルオープン

▲▼リニューアルオープンした「でんきの科学館」3F「電気の旅」エリア

① SERVICE

体験・参加型展示館「でんきの科学館」
リニューアル4カ年計画完了

「楽しく科学や電気とふれあう広場」をスローガンに、小学生から中学生を対象に、親子で楽しめる展示館として、中部電力が運営している「でんきの科学館」。

2020年度は、コロナ禍の状況下で、人数制限をしながら運営していますが、10月31日(土)に、新しい展示物が完成し、リニューアルオープンしました。

今回リニューアルオープンしたのは、3階の「電気の旅」エリア。

「電気の旅」をテーマに、燃料調達からご家庭に電気が届くまでの流れを、ジオラマや実物の電力設備、模型などを使って紹介しています。(詳しくは左ページでご紹介)

館内では、展示館スタッフとともに、楽しく学べる参加型の実験ショーや工作、アトラクションなど、好奇心や気付き、発見を引き出す展示や各種イベントを用意しています。



でんきの科学館



利用案内

入場料 無料
休館日 毎週月曜日
※祝日・振替休日の場合は翌日、第3金曜日、年末年始(12/29～1/3)
開館時間などは、でんきの科学館ホームページをご覧ください。



住所：名古屋市中区栄二丁目2番5号

② EXPLAIN [解説]

でんきの科学館3F「電気の旅」エリア/ゾーン紹介
ジオラマや模型、遊具型展示で、
体感しながら学ぶことのできる「電気の旅」

「電気の旅」エリアでは、電力設備についての展示だけでなく、「電気の旅を支える人」にも焦点を当て、災害復旧や日常的な保守・点検、訓練の様子について紹介しています。

また、実物の電力設備の展示から、設備の大きさ、重さ、高さなどのスケール感を、よりリアルに体感しながら学んでいただくことができます。



▲地上100m電気の旅

送電線とスペーサ(送電線同士が接触しないようにする金具)を模した遊具型展示。足元には、地上からおよそ100m地点から撮影した動画が投影されていて、送電鉄塔の上で作業をする電力マンの目線を体験することができます。



▲ジオラマたんけんAR

燃料調達からご家庭までの「電気の旅」をジオラマで表現。AR(拡張現実)モニターを覗くと、各設備の役割や仕組み、また保守・点検や災害対応などの電力マンの仕事の様子が、画面上に現れます。



◀きみも電力マンになろう

配電部門の訓練の様子が、トリックアートになっています。カメラで撮影することで、まるで電力マンと一緒に訓練しているような写真に。子ども用の作業服もご用意しています。



▲高所作業車

高所作業車の模型に乗車し、疑似乗車体験ができる撮影スポット。電力マンの目線で、電柱設備を間近で見ることができます。

2020年度「第19回ちゅうでん教育大賞」の入賞者を発表

教育大賞には『総合学習「防災キッズになろう」』に関する論文が選出



「教育大賞」に選ばれた鶴田晴紀先生の取り組みの様子

地震体験、震災体験者や地元市役所防災担当者からの授業、地域の防災訓練への参加など、子どもたちの防災への意識を高める取り組みが実践された。

ちゅうでん教育振興財団は、中部電力の創立50周年を記念して2001年に設立され、子どもたちの豊かな「学び」を応援するため、各事業を行っています。

※論文はHPIに掲載されています。
<http://www.chuden-edu.or.jp/oubo/oubo2/kekka2020/main.html>

公益財団法人ちゅうでん教育振興財団の主催による全国の小・中学校で行われた教育実践の研究および成果をまとめた教育論文の中から優れたものを表彰する「ちゅうでん教育大賞」が実施されました。

93件の全国からの応募の中から、大賞に選ばれたのは、『社会とのつながりを意識し、社会の一員として活動する児童の育成〜5年総合的な学習「防災キッズになろう」の学習を通して〜』という愛知県安城市の二本木小学校での取り組みについての論文。

論文では児童の防災に対する関心の向上や自他の命を大切に思う思いやりの育成、災害時に家庭や地域の安全に役立つこととする意欲や態度を育むことを目標にしており、防災の自分事化・態度化につながる丁寧な取り組みが高く評価されました。