

大阪ガス姫路エネルギー館を見学

地球にやさしいクリーンエネルギー天然ガスの製造所

明治以来の酒蔵や蒲鉾工場も

平成30年3月7日、さ北製造所と並び、関西エの接接の後、牛尾裕行（720万戸に届く、天然す。これを本社の中央保から、石炭、石油との比を延ばし、ガス供給の状況は、安定的に供給され、安全で、地球をゆくに一周す。安定したガスの供給が実現されています。

さらに、地球環境の面から、石炭、石油との比較をグラフに示され、二酸化炭素の排出が少なく、酸性雨の原因の硫酸化合物を排出しない天然ガスが、地球にやさしい、クリーンエネルギーとして、利用拡大が進んでいるとのことでした。

このように多くの国から輸入される天然ガスは、冷却しLNG（液体天然ガス）として液体で運ばれます。このことの説明として、高圧容器内から、 -162°C の液体窒素の実験があり、 -162°C の液体窒素は、 -162°C で液体になり、体積が600分の一になり、タンカーに積み運ばれるとのことでした。タンカーからは、直接アンロディンアームにより陸揚げされ、PCC式LNGタンクに送られます。このタンクは18万Lを蓄えることが出来る世界最大級のもので、一般使用量は16万5千分の一とのことでした。

海外でも注目される酒、ジャパニーズワインのこれからが楽しみです。ちなみにMISAは今の酒元であり、杜氏の方のお名前がそうです。その後、さらに移動し、ヤササ蒲鉾工場見学致しました。原材料の練りから焼きまで一貫の工程で、ちくわ、蒲鉾と見て、ヤササが発祥とされる蟹カマの工程を見ました。カニ身は一切使用してないとのこと、殻からとったエキスを抽出し、味付けをして、細ヒモ状のすり身を斜めに巻きあげ、バブリカとトマトの色で色づけをするようですが、食感には蟹です。本物より蟹でした。すごい技術力と感心を感じました。参加された皆様、おつかれ様でした。

海外でも注目される酒、ジャパニーズワインのこれからが楽しみです。ちなみにMISAは今の酒元であり、杜氏の方のお名前がそうです。その後、さらに移動し、ヤササ蒲鉾工場見学致しました。原材料の練りから焼きまで一貫の工程で、ちくわ、蒲鉾と見て、ヤササが発祥とされる蟹カマの工程を見ました。カニ身は一切使用してないとのこと、殻からとったエキスを抽出し、味付けをして、細ヒモ状のすり身を斜めに巻きあげ、バブリカとトマトの色で色づけをするようですが、食感には蟹です。本物より蟹でした。すごい技術力と感心を感じました。参加された皆様、おつかれ様でした。

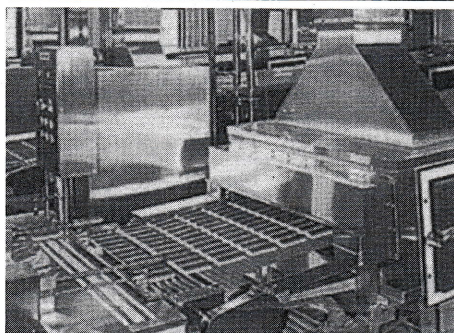
姫路ガスエネルギー館前で記念撮影



ガスエネルギー館でお話を聞く



奥田美智子
このように多くの国から輸入される天然ガスは、冷却しLNG（液体天然ガス）として液体で運ばれます。このことの説明として、高圧容器内から、 -162°C の液体窒素の実験があり、 -162°C の液体窒素は、 -162°C で液体になり、体積が600分の一になり、タンカーに積み運ばれるとのことでした。タンカーからは、直接アンロディンアームにより陸揚げされ、PCC式LNGタンクに送られます。このタンクは18万Lを蓄えることが出来る世界最大級のもので、一般使用量は16万5千分の一とのことでした。



ヤマサ蒲鉾の工場

海外でも注目される酒、ジャパニーズワインのこれからが楽しみです。ちなみにMISAは今の酒元であり、杜氏の方のお名前がそうです。その後、さらに移動し、ヤササ蒲鉾工場見学致しました。原材料の練りから焼きまで一貫の工程で、ちくわ、蒲鉾と見て、ヤササが発祥とされる蟹カマの工程を見ました。カニ身は一切使用してないとのこと、殻からとったエキスを抽出し、味付けをして、細ヒモ状のすり身を斜めに巻きあげ、バブリカとトマトの色で色づけをするようですが、食感には蟹です。本物より蟹でした。すごい技術力と感心を感じました。参加された皆様、おつかれ様でした。



灘菊酒造を見学した参加者のみなさん

が植えられているようです。バスで周りを一周した時には、防災設備の説明もありました。タンクの周りには、コンクリート壁・水壁・泡壁など幾重にもガス漏れや火災などからの守りがあってのことでした。無臭のガスに悪臭（卵の腐ったような臭い）を付けるのも、この製造所で行われます。エネルギーの自由化で電力会社もガス会社も、他社の導入に競争が激しくなるようですが、消費者としては、賢い選択が必要ではないかと思えます。幸いに自宅の使用量の明細により、損得も教えていただけるようです。ガスも電気も生活になくてはならないエネルギーです。過度な競争により、消費者にとり、わかる蟹カマの工程を見ました。カニ身は一切使用してないとのこと、殻からとったエキスを抽出し、味付けをして、細ヒモ状のすり身を斜めに巻きあげ、バブリカとトマトの色で色づけをするようですが、食感には蟹です。本物より蟹でした。すごい技術力と感心を感じました。参加された皆様、おつかれ様でした。