

震災のお見舞いと御礼

この度の3月11日の東日本大震災により被害を受けられた皆様にお見舞いを申し上げます。

一日も早い復旧と皆様のご健康をお祈りいたします。

また、DLD 郡山・仙台営業所につきましては、多くの皆さまにご心配をいただき、心より感謝を申し上げます。

社員一丸となって復旧に全力を注いで参ります。

今後とも、宜しくお願い申し上げます。

DLD一同

Walden Pond Times

October 2011 vol.16
DLD Owners Club Report

デンマークのエネルギー事情

最近では最大需要電力が毎日発表され、エネルギーについて考える機会が多くなりました。

そこで今回は、私たちDLDが二〇〇七年より取扱いを始めたHWAM(ワム)が生まれた国、デンマークのエネルギー事情をご紹介します。

デンマークは早くからエネルギー先進国として、薪ストーブや薪ボイラーなどのバイオエネルギーを使った設備が普及しており、個人の環境意識も大変高いのです。

これに加え、政府によりさまざまなエネルギー政策が行われているのをご存知でしょうか？



遊ること四〇年、一九七三年の第一次オイルショックが起るまで、デンマークの当時のエネルギー自給率はわずか二%でした。それまではほぼ九十%以上を輸入する原油に頼り、OPEC(経済開発協力機構)の中でも最もエネルギー自給率の低い国でしたが、原油価格の高騰に苦しんだ政府は新しいエネルギー計画を発表します。

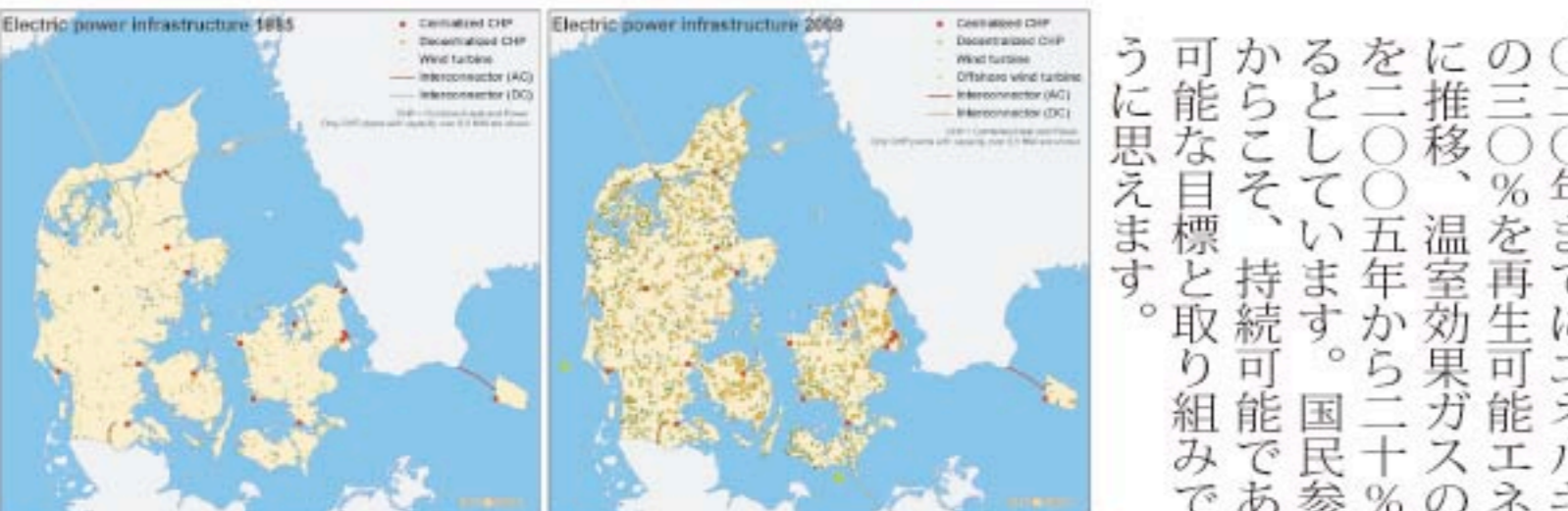
それは、エネルギー源を多様化し、輸入への依存度を低減するための政策でした。その項目の中には、発電所で使う燃料を石油から他の燃料へ切り替えること、北海油田の開発、給電の余熱や天然ガス利用の給湯計画、省エネに対する補助金制度の導入、エネルギー税の導入などが加えられ、次々と進められていきました。

当初は原子力発電の導入も考慮されていましたが、スウェーデンのバルセベック原発の建設

アメリカのスリーマイル島原発事故等の影響を受け世論は一気に原発放棄の方向へ。チェルノブイリ原発事故の起きる前年の一九八五年、原子力発電に依存しない公共エネルギー計画が採択されました。

エネルギー源の多様化の中で、土地の高差の少ないデンマークの国土では風力発電が発達していきま。現在六千基以上も設置されている大型風車、実はこのデンマークの風力発電所は約半分近くを個人(協同組合)が所有しています。

こうした協同組合所有の風力発電の先駆けとなったのが、ミドルグロン発電所です。この発電所は二〇〇三年に建設、コペンハーゲンから三、五km沖合のエーレスンド海峡にあります。稼働している二十基のうち、十基が市民の協同組合、残り五基を民間企業が保有しているという共同運営が成り立っているのです。



現在のデンマークは、電力を近隣国家に輸出するまでになりました。この輸出額は年々増えており、二〇〇八年のデータでは全体の輸出額の十一%をエネルギーが占めています。(余談ですが、一方ではゴミ発電が発達しゴミが不足。ドイツなどからゴミを輸入しているようです。)

継続的なエネルギー政策を通じて、再生可能エネルギーの生産増加、効率的な電力供給への改善、エネルギー技術の輸出、雇用の増加と様々な部分で国や世界への貢献をしています。

現在の取り組みとしてデンマーク政府は、二〇一一年の全エネルギー消費量の二〇%を再生可能エネルギーにすることを掲げ、また今後のビジョンとして、化石燃料一〇〇%断絶、二〇二〇年までにエネルギー消費の三〇%を再生可能エネルギーに推移、温室効果ガスの排出量を二〇〇五年から二十%削減することとしています。国民参加型だからこそ、持続可能であり実現可能な目標と取り組みであるように思えます。

住民や労働組合などが出資し、株を持つことは多くのメリットがあります。通常払わなければならない電気税や環境税が免除され、発電量が多ければ還元されることはもちろん、何よりも環境保全に投資し貢献しているという思いは住民にとつて誇らしいものではないでしょうか。

ほかにもデンマークには住民参加型の熱供給システムが進んでいます。一九九〇年代より、地域熱供給システムネットワークを拡大することにより、発電所や工場などからの余った熱を利用することができるようになりました。これによって小規模分散型熱電供給システムの導入がしやすくなり、また、バイオマス等の多様な燃料が利用できる柔軟な技術の導入を図っています。事業体(一九九〇年代末時点約三三〇社)のほとんどが消費者所有(残りは地方公益事業体)で、住民参加により運営されており、一九八〇年から今に至っては、小規模分散型熱電供給システムのシェアは三九%から八〇%に、電気生産は十八%から五三%へとアップしています。現在地域熱供給システムに加入している割合は全体で約六二%、都市部コペンハーゲンでは九七%、オーフスでも九五%の住宅が加入しています。



易避難所のような居場所。少しですが食事もお出しする事が出来ました。後日何人もの方がお礼に向かい下さいました。寒さや飢えを凌いだには違いありませんが、後になつて思えば何が起ったのかかわらない恐怖、先の見えない不安の中で、火を囲んで身を寄せ合う事ができた安心感が大きかったのかもかもしれません。

勿論、本体や煙突がずれた後の安全確認なしに焚く事は危険です。その為の迅速なカスタマー対応や、それ以前の耐震補強等、私達が取り組むべき課題も多いと感じました。皆様に安心して薪ストーブ生活を楽しんで頂くために、これまで以上に努力を続けていきます。

(郡山営業所 佐久間)

ウリボーと まき先生の 環境教室 原発事故と薪

ウ：最近ニュースでよく聞く、放射性物質って何なの？
 先生：ウリボーには少し難しいかな？放射線を出す、特定の物のことなんだ。放射線は、人間にあたりると悪い影響があるので、みんな心配しているんだよ。

ウ：じゃあ、原発事故で放射線の影響が心配だね。
 先：そうだね。ただ、自然にも放射線を出す物質はいっぱいあって、原発事故の前から、私たちの周りには放射線がいっぱい飛んでるんだよ。

ウ：ぼくの家は薪ストーブを使っているんだけど、普通に使っているの？
 先：そうだね。普通に使えるんだけど、薪が放射能に汚染されている可能性があるんだ。東北、北関東の地域では、特に注意が必要だと思うよ。

ウ：薪が放射能に汚染されているって？
 先：福島第一原発から、放射能を出すセシウムという物質が放出されたんだ。セシウムは、木の皮の部分に良くくっつく性質があるので、特に皮の部分にセシウムがある可能性が高いんだ。

ウ：じゃあ、心配なら皮を剥いて使えばいいのかな？
 先：そうだね。木の部分だけの方が安全性が高いと思うよ。また、屋根下に保管していた薪は、比較的安心みただよ。ただ、安全かどうかは、放射線量を測定してみるのが一番だね。

ウ：どこに行ったら放射線測ってくれるのかな？
 先：公的機関で測ってもらうのが一番いいね。ただ、個人が持ち込んだものを測ってくれるところは少ないみたい。福島県なら、市町村でやってくれるところもあるようなので、聞いてみたらいいよ。そうそう、ディーエルディー郡山営業所に薪を持っていけば、放射線量を測ってくれるそうだよ。測定できる期日が決まっているので、電話で聞いてみるのいいね。

ウ：わかった、ママに言っておくね。ところで、セシウムに汚染された薪を使うとどうなるのかな？
 先：セシウムは金属なんだけど、比較的低温(641℃)で蒸発するんだ。薪ストーブの温度は微妙で、低い温度で燃やせばセシウムは灰に残るし、高い温度で燃やせば一部は蒸発すると思うよ。焚き方次第なので、はっきりしたことが言えないんだ。

ウ：じゃあ、ちょっとでも心配があれば、灰を煙なんかにまかない方がいいんだね。
 先：そうだね。だけど、汚染されていない薪を使うのが大切。心配なら測ってみるのが一番ですね。

お電話はこちらへ！
 DLD 郡山営業所 TEL 024-959-5559

この度の震災により被災された全ての皆様に、改めて心からお見舞い申し上げます。

今回は薪ストーブの内容を更に変更して頂き、千年に一度と言われている巨大地震に遭遇し「薪ストーブ」に感じた不安や、発生した被害、また逆に、その時ストップが果たした役割についてお話をさせて頂きたいと思えます。

3月11日当日。寒かったあの日は、地震と共に雪も降り、多くのご家庭のストーブは、焚かれていたか、ご不在でも燃きが残っていた状態でした。津波の被害に遭われた方にとっては薪ストーブがどうなのかという話ではありませんが、内陸部ではありませんが、薪ストーブのお客様の薪ストーブには、軽微な本体のズレを始め、足折れ、煙突外れ、転倒など、差はあるものの多くの被害がありました。それでも、転倒等による火災は幸い発生致しませんでした。本来薪ストーブは完全に密閉されており、ドア等が開いて火が移らない限り火災に転じる可能性は低い暖房設備です。とは言え、室内で火を焚いている最中、足が折れて傾いたり転倒すれば少なからず不安になったはず。耐震の対処法について再度見直しを図らなければならぬと考え、DLDとしての取り組みを開始しています。

一方で、ライフラインが全て停止していた期間、薪ストーブに救われたという感謝の声も沢山聞きました。電気とガスの復旧にかなりの時間を要した仙台市内と近郊のエリアのお客様にとつて、薪ストーブの存在は暖をとるだけでなく、空腹を満たす上でも重要な役割を果たしました。宮城県黒川郡にお住まいのMさんは、「職場が津波の被害に遭い、何とか自宅に戻ったものの、使える熱源、光源は薪ストーブのみ。近所の方々に集めて食事を作り、温まってもらったんです。今までは薪ストーブで料理なんかした事がない友だちも、食事が作れた、暖かくて良かったと喜んでいました。」と語って下さいました。DLDの間接電を余儀なくされましたが、近隣の方々が暖を求めて訪れるようになり、簡

Information!! DLD EVENT 情報

毎年恒例!!
DLD ストーブ祭を開催します!

本社・・・10月8日(土)、9日(日)
 郡山営業所・・・10月15日(土)、16日(日)
 長野営業所・・・10月23日(日)
感謝 SALE 開催!!
 仙台営業所・・・10月29日(土)、30日(日)

CHECK!! イベント盛りだくさん!! 薪割り機キャンペーンもあるよ! くわしくは同封のチラシをご覧ください!

お知らせ
ご自宅の薪の乾燥度、測定しませんか?
 10月8日(土)、9日(日)の、本社ストーブ祭にて、薪の乾燥度(含水率)を測定します。(無料)
 ご自宅から今年使う予定の薪を1本お持ちください。きちんと乾燥した薪を使う事が、快適なストーブライフを送る基本です。この機会に、自宅の薪をチェックしてみませんか?
 詳しくは別紙をご覧ください。

WOODSTOVE・STOVE ACCESSORIES・OUTDOOR・BUILDING MATERIALS

株式会社ディーエルディー

本社・〒396-0217 長野県伊那市高遠町上山田 2435
 TEL 0265-94-6133 FAX 0265-94-5133
www.dld.co.jp

THE BEST PRODUCTS WITH THE BEST SERVICE.

DLD Inc.

●DLDは6店舗、お近くのショールームへ!

本社・伊那ショールーム 長野・d'wel 名古屋ショールーム
 南青山ショールーム 郡山ショールーム 仙台ショールーム



Dealer Report ~東北編~ グリーンスタジオ木ごこち

岩手郡滝沢村滝沢室小路 62-2
N'sコート室小路A棟



上: 打合せから工事までこなす多忙な佐藤社長。
下: 楽しい雑貨も豊富なショールーム。

二〇一一年七月七日、DLD岩手代理店グリーンスタジオ木ごこちが開業一周年を迎えました。グリーンスタジオ木ごこちでは、岩手県内におけるDLD商品の販売一式と薪ストーブの工事及びメンテナンスを行っています。岩手県は日本最大の面積を有する県であり、金取遺跡や金森遺跡に代表されるように縄文時代より人々が暮らしていたところでもあります。また、今年六月に世界遺産に平泉が登録されたことが、東日本震災で罹災した地域にとって朗報になったことは記憶に新しいところでは。



Green Studio Kigokochi
木ごこち
http://www.green-s-kigokochi.com/

三月十一日の震災では、盛岡市など北上盆地を中心とした内陸部の被害は比較的軽微でしたが、沿岸地域は津波で甚大な被害を受けました。グリーンスタジオ木ごこちの佐藤社長も、何度となく被災地に入りボランティア活動を行ってきました。震災時には、盛岡市も何日にもわたり停電となりまじした。そこにおいて薪ストーブが大きな力を発揮したところから岩手県でも薪ストーブの問合せが増大しています。佐藤社長はその先頭に立ち薪ストーブの伝道者として日夜頑張っています。

北海道ガーデン紀行 出張レポート



旭川・上野ファーム

みなさんこんにちは。DLD F E 事業部の原と申します。今回は、私が6月に訪れました『北海道ガーデン街道』のレポートをお届けいたします。私たちF E事業部は、MTDの新割機、BQツール、そして今年から本格的に販売を始めています。DLDの「ガーデン」を全国の皆様にお届けしております。MTDのお取引先との関係では毎年何回も北海道を訪れているのですが、今回は、初めて「ウルフガルテン」の商談で、北海道のガーデン街道を訪問することになりました。季節は六月中旬。いつもなら花が咲きだす時期ですが、今年は少し寒かったせいか、花の時期には少し早かったのが残念。でも、ガーデンツールの商談にはばっちり季節です。

まずは、旭川の上野ファームへ。ご存知の方もいらっしゃると思いますが、上野ファームの代表上野由紀さんは、フジテレビで二〇〇八年に放映されたドラマ『風のガーデン』の中のガーデンを手掛けた方です。このドラマは、俳優緒形拳さんの遺作として記憶されている方も多いのではないのでしょうか。上野さんと以前からお話をさせていただいており、とても魅力的な方で、DLDスタッフの中でも上野さんのファンが急増しています。今回は、ウルフガルテンの商品を、上野さんの経営するガーデン内のショップに納品させて頂くため、私原と、東京営業所の営業スタッフ、永松との2人で訪問しました。朝一〇時開店なのですが、少し早い九時三〇分頃到着。上野ファームのスタッフの皆さんは開店前の準備で大忙し。驚いたのは、開店前三分にもかわらず、もう駐車場に大勢のお客様が待っているのです。さすが、全国でも有名な上野ファームだな、と思っていると、遅くなつてすみませうと上野さんが本人が登場。



WOLF Garten

さつそく、ショップの入口横でウルフガルテンを設置しようと思いきや、オープンと同時に入ってこられたお客様がもう商品にご興味を持たれ、どんどんど購入されてゆくではありませんか。結局商品を設置し終わる前に、何割かの商品が売れてしまうという嬉しいハプニングに、さすが上野ファーム、と感心しました。少し客足が落ち着き、やっと商品をセッティングし終えたので、かの有名なガーデンを拝見させて頂きました。花の時期には少し早かったのですが、さすがに旭川の気候や風土に合わせた庭園づくりを指し、北海道ガーデンとして名を馳せているだけあり、とても品があり、ここが花でありつぱいになったらさぞ美しいだろうと感じました。開園期間は四月末〜九月頃。残念ながら冬期は休業ですが、併設の NAYA Cafe は営業しています。そこで頂いた季節野菜のキーマ風菜膳カレーが絶品!野菜本来の味がしっかりとて、味わい深い。料理にはちよつとうるさい永松も思わずうなるカレーでした。

富良野・風のガーデン

次に訪れたのは先述のフジテレビのドラマで登場した「風のガーデン」。富良野のプリンスホテルの庭にありませう。脚本家の倉本聰さんが上野さんの庭に感動し、上野さんに依頼したというガーデンです。ドラマのヒロインは、上野さんをモデルにしたのだとか。上野ファームでは昼間放し飼いにされているアヒルたちに出会えます



帯広・十勝千年の森 翌日、帯広に向かい「十勝千年の森」へ。こちらのガーデンを管理されている担当の新谷さんとは、不思議な縁があるのです。イギリスへガーデン留学されていたとき、研修先で使われていたのはなんとウルフガルテン。ご帰国後、ウルフガルテンのツールを欲しいな、と考えていらつしやうとしたところ、偶然にもDLDから営業の電話が! もちろん、二つ返事でショップでのお取り扱いを決めて頂いたのです。



上: 十勝千年の森 フォレストガーデン。自然との調和が活かされています。 下: 風のガーデン撮影に使われた建物とガーデン

夕方、あいにくの雨でしたが、「風のガーデン」も予想していたとおり、素晴らしい庭でした。撮影で使用された家や家具などがそのまま展示されており、期間限定で見学することが出来ます。(十月十六日まで) 見学のあと、倉本聰さんが手掛ける富良野塾の事務所へ打合せ。大変貴重な体験をさせて頂きました。

staub Recipet FUM014 番地 at 仙台

今回は、仙台市内の”路地裏バル” FUM014 番地の石川シェフより、特別に秋の素材を使ったお料理を紹介していただきました! プロならではの手間ひまをかけた絶品ご飯、少し難しいですが、ぜひご家庭でも挑戦してみてください!!



<甘鯛と九条葱のココットごはん>

- 材料
- | | |
|------------------|---------------------------|
| 甘鯛 500g 程度のもの 一尾 | 天然塩 適宜 |
| 九条葱 1束 | バター 適宜 |
| えごまの葉 2~3枚 | 醤油 20cc |
| ケイパー 10粒ぐらい | 白ワイン 100cc |
| かぼす 1ヶ | 香味野菜 (玉ねぎ、人参、セロリ、パセリの茎など) |
| いりごま 適宜 | |
| 米 2合 | |

- 甘鯛を3枚におろす。頭と骨とカマにたっぷりめに塩をまぶしておく。
- 身のほうは皮をひかずに身につけている小骨を丁寧にピンセットなどで取り除き、全体に5g程度の塩をまぶしバットに入れる。
- ①と②を冷蔵庫に1時間程入れておく。
- 米をといでおく
- アラの血のかたまりやヌメリをしっかりと水で洗い流し、さらに流水に3~40分さらす。
- ⑤を鍋に移し新たに水 900cc と白ワイン 100cc と塩 2~3g と香味野菜を入れ弱火にかけ沸騰させないように静かに煮る。丁寧に灰汁を取り、40分程煮込み、水蒸が減ったら都度水を足す。絶対にかきまぜたり、グラグラと沸騰しないよう気をつける。
- ⑥を静かに漉し、昆布を入れ自然に冷ます。
- 甘鯛の身を冷蔵庫から取り出し、白ワインヴィネガーをかけて3分ほど再び冷蔵庫に入れた後、ヴィネガーをすてて身を丁寧にキッチンペーパーなどで水気をとる。
- フライパンにサラダ油を入れ煙が出ない程度に熱し、油を切る。これを2~3回繰り返す。完全に油を切ったら中火にかけ、皮目を30秒ほど焼き目をつける。このとき身が反り返ってくるので、フライ返しなどでかき回しながら焼く。一度に全部は難しいので半身ずつやるとよい。
- 一枚目はすぐバットに移し冷蔵庫に入れ、もう一枚はきれいに6~7等分に切っておく。
- 冷蔵庫に入れた方は冷えて身が締まったら刺身のように薄く削ぎ切りまた冷蔵庫に戻す。
- 九条葱を少し大きめの小口切りに、えごまは千切りに、ケイパーはキッチンペーパーでしっかりと水気を取りみじん切りに、それぞれ切っておく。
- staub ココット (今回は18cm ラウンド) の内側にまんべんなくバターを薄くぬり、といでいた米を入れ、⑥でとった出汁を360cc入れ、蓋をして火にかける。まず、強火で6分、ごく弱火におとして15分、火を止めて10分蒸らしたら⑧のケイパーと九条葱に軽く塩をして混ぜたものを、ご飯の上に半束分をのせ、その上に⑩の甘鯛をまんべんなく綺麗にのせる。ふたたび蓋をして5~10分蒸らす。⑩の甘鯛と九条葱の残り半分はとっておく。
- ⑩⑪を炊いている間に残った出汁をまた鍋に入れ火にかける。沸騰直前に昆布を取り出し、塩(約6~7g) 醤油(約20cc) でしっかりと味のスープにする。
- ごはんが炊き上がったら、⑩の甘鯛、九条葱、えごまの葉をのせてできあがり。

甘鯛の皮は薄いので、焦げ付かせずに皮目をパリッと焼くため、これぞプロの技! ところがポイント!

FUM014 番地

レシピを教えた石川シェフのお店

仙台市本町2丁目のバル、FUM014 番地。グラスワインからタパス、炭火焼きなどリーズナブルで本格的なお料理の楽しめるお店です。石川シェフの気さくな人柄も魅力!!

address
仙台市青葉区本町二丁目 14-9
イトービル 1F
TEL 022-714-5720 定休日: 日・祝日

NEW OPEN!!!

DLD ハケ岳ショールーム Natural Box

8月12日山梨県北杜市長坂にDLDの新ショールームがオープンいたしました。アメリカンアンティークを扱っているナチュラルボックスとのコラボで薪ストーブ6台をはじめとしてストーブ用品、ガーデン用品などもご用意しています。お近くにおいでの際は是非お立ち寄り下さい。

山梨県北杜市大泉町西井出 8566-2

北海道ガーデン街道

Le Tourisme Vert de Hokkaido

- 上野ファーム
- 風のガーデン
- 十勝千年の森
- 真鍋庭園
- 十勝ヒルズ
- 紫竹ガーデン
- 六花の森

アースガーデンにて。大自然を満喫!!

その本場仕込みの「十勝千年の森」。まず入口を入ると広がるのは「エントランスフォレスト」。突然目の前に開けたその光景に言葉が失ってしまいました。元々は笹の生い茂る暗い森を刈り込み、下に潜んだ可憐な草花を活かした「引き算のデザイン」で造られているそうなんです。ほかにもイギリスを代表するデザイナー、ダン・ピアソン氏が手がけた「メドウウーガーデン」の野の花の庭、有機農法の野菜畑やヤギと遊ぶことのできる「ファームガーデン」の農の庭、五ヘクタールもの広大な大地が広がる「アースガーデン」/大地の庭」など、四つのガーデンと様々な施設やショップで楽しむことができます。私は、アースガーデンの雄大さと自然に圧倒され、訪れてみてください。

くわしくは北海道ガーデン街道公式ウェブサイトをご覧ください!!
<http://www.hokkaido-garden.jp/>