

無駄を省いて上手に節電・ガスを使って上手に節約！ 「節電かわら版」作成し、節電を呼びかけ！！

京葉ガスは、今夏の大きな課題である各家庭での「節電」ノウハウを紹介した小冊子「今日からできる 節電かわら版」を製作し、さまざまなイベントやお客さまとの接点機会に同冊子を配布して、節電を呼びかけます。

「節電かわら版」ではまず、節電には電力不足解消に効果的な「最大電力を小さくする節電」と、省エネ及びCO₂の排出削減に効果があるとされる「電力量を少なくする節電」の二つがあることを紹介し、両方の節電に取り組むことが大切であることを説明しています。具体的な節電の方法や行動は、キッチン編とリビング編に分けて解説し、削減電力等の効果を分かりやすく棒グラフで表しています。

また、電気炊飯器を使わずガスコンロを利用してご飯を炊く方法や、エネファーム（※）と太陽光発電等の自然エネルギーを組み合わせた「地産地消のエネルギー」も紹介しています。

このほか、節電のためのチェックシートや昔ながらの暑さ対策を紹介するなど、楽しみながら節電生活を実践できる内容となっています。

当社はエネルギー業界の一員として、今夏の節電に対し積極的に協力していくとともに、省エネ・低炭素社会の実現に向けた活動をこれまで以上に推進してまいります。

（※）エネファーム：家庭用燃料電池コージェネレーションシステム。都市ガスから取り出した水素と、酸素を化学反応させることで電気をつくります。同時に発電時の排熱を利用してお湯をつくり、給湯・暖房に活用します。



ガスコンロでおいしいご飯を炊く方法

ご家庭のガスコンロで簡単にご飯が炊けます。

<p><用意するもの></p> <ul style="list-style-type: none"> ●お米、お水 （お水はお米の容量の1.2倍が原則ですが、洗米のとき、すでにお米は水を吸っているの、同量の水を入ると、あわせてちょうど1.2倍になります。） ●ふた付きのお鍋 	<p><作り方></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. お米をさっと洗い（研ぎ）ます。 2. 水を加え、吸収させます。（夏は30分、冬は1時間が目安） 	<ol style="list-style-type: none"> 3. 鍋をコンロにかけ、点火します。（沸騰まで10分かかると火加減がおいしさのコツです。） 4. 沸騰したら弱火にしてそのまま15分間加熱し、火を消して10～15分蒸らしたらできあがり。
--	---	--







ガスコンロを使った炊飯方法などの節電方法も紹介