

LPAの会からのお役立ち情報

今、電気自動車が注目される訳

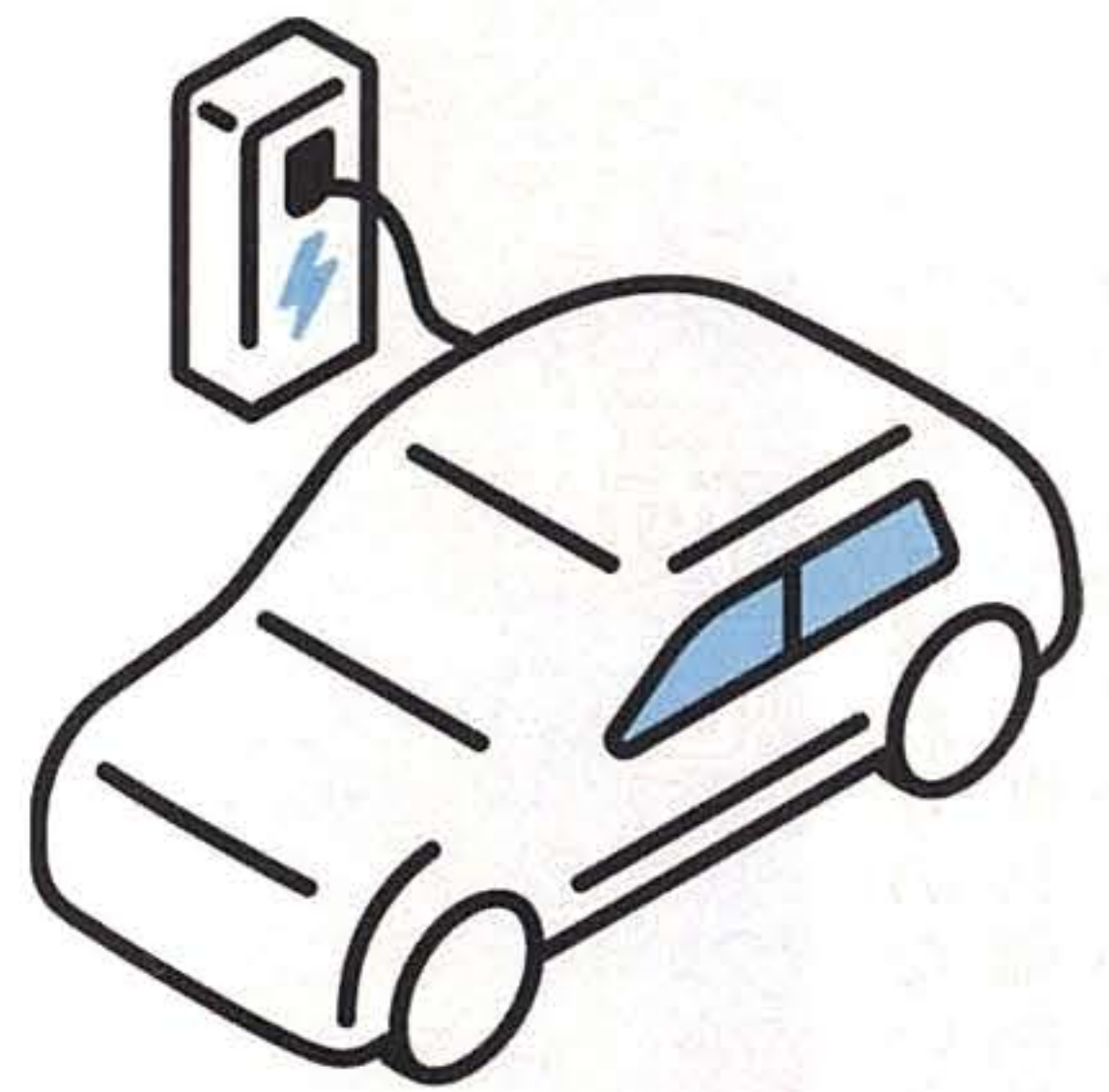


電気自動車のメリットは、走行中に二酸化炭素を排出しないこと、走行音や振動が少なく加速もスムーズ、ランニングコストが数分の1、点検交換する部品が少なく、停電した時には蓄電池として活用出来て、補助金&減税が適用される事(2023年執筆時点)、良い事ばかりですね。

では、デメリットにはどのようなものがあるでしょう。車両価格が高いこと、充電に時間がかかること、航続距離が短いこと、充電ステーションが少ないこと、ですね。

今世界中で電気自動車に。と言う話になっています。2030年迄にはという話もありますが、日本ではあまりそんな感じはしません。自動車メーカーのカタログには沢山載っていますが、走行している車は見かけません。ハイブリッド車は見かけられるものの、2021年度販売台数の0.5%が電気自動車なので、なかなか見当たりません。

電気自動車は、走行可能距離の半分を目安に充電して下さい。とありますが、走行するだけでなく、エアコンやワイパーの利用があるし、日本国内には充電ステーションがあまり無く、住んでいる所によって事情が違いますので普及率は違うでしょう。



今現在、電気自動車普及に対して、充電ステーションが不足しています。家庭での充電、施設の普通充電、車の販売店等の設置の急速充電があります。急速充電では、一台当たり20〜30分かかります。充電ステーションに行った時、1台充電中ならば、その分待たなければなりません。そうすると充電渋滞が起きてしまいます。ガソリンスタンドでの給油なら、それほど時間は掛からないでしょう。また、火力発電が8割近くを占める日本では、電気自動車に乗り換えても、CO2削減には繋がらないのではという話もあります。でも、十数年後には違っているのでしょうか。

最新の住宅には、太陽光発電システムと家庭用充電ソケットを完備している場合があるそうです。昼は余る電力もあり、それで電気自動車を充電すれば良いのではないかという話を聞きました。家も車も蓄電池と考えた方が良いという事ですね。

未来は、空飛ぶ車があると思っていたのは遠い昔、今はもうすぐ乗る事が出来る所まで来ています。充電ステーションの設置も不足していますが、これから普及したらあつという間かもしれないですね。

世界はどんどん電気自動車にシフトしています。日本もこれから期待していきましょう。

こゝろな話し

コープ商品のマークについて①

◆コープ商品には、どのようなものがあるの？

コープ商品に様々なロゴがついているのを見ると思いますが、コープ商品の基本的な商品には下図のブランドロゴがつけられています。



基本のロゴ
マークの他に、それぞれの商品の特徴やコンセプトがわかりやすいようにマークが表示されています。マークにはこれら種類があるので探してみてください。

「コープオリティ」

おいしさを求めて①原料や製造方法などおいしさの理由が明らか。②他の商品との違いが明確③100人規模の組合員モニターの8割以上がおいしいと評価、という基準があり、これらを満たした商品がコープオリティです。



「きらきらステップ」

「赤ちゃんになにを食べさせて良いかわからない」、「手軽に栄養を取らせたい」、「離乳食期以降向け」、「幼児食期向け」の商品で、子育て世帯を応援する商品です。また、歯の生えそろう3歳〜6歳頃のお子様を対象とした「きらきらキッズ」もあります。



国産素材

産地指定

健康配慮

このほかに、環境・社会に配慮したコープ商品のマークや特定のアレルギーをお持ちの方でも利用できる商品のマークがありますので、次号紹介いたします。

Q&A 拡大版

真っ青なアボカドが届き、食べ頃を待ちましたが、ようやく1個だけやわらかくなり、1個はしなびて、残りは真っ青なままです。

アボカドは、南国が主な産地でもあり、樹上では柔らかくならず、収穫後の追熟処理が必要な果物となります。

追熟処理とは、エチレンガスという野菜や果物が発する熟度を促進させるガスをかける処理になります。日本向けには固い状態で出荷が行なわれ、産地から日本に来るまでの船内冷蔵温度は「5℃〜5.5℃」に保たれた状態で品温管理が徹底されており、日本では「14℃〜24℃」に維持された加工施設内で追熟作業が行われています。

宅配でご案内しております「アボカド」は、組合員さんへは3日前後で食べられるように、お届け日から逆算し、熟度を調整しながら出荷をしておりますが、貯蔵期間中の温度やお届けまでの気温の変化などにより熟度の進み具合が変わるために、全てが一定の熟度に横並びにならないのが実態であります。

この度は、お届けしました「アボカド」がご希望に添えず誠に申し訳ございません。今後とも引き続き、宅配をご利用くださいますようお願い申し上げます。

このように、「アボカド」の熟度は個々によりバラつきがあるために、宅配では全てを同じ「食べ頃」の状態でお届けすることは非常に難しい状況にあります。何卒、ご理解をたまりませんようよろしくお願いいたします。

また、お届けになりました「アボカド」が硬い場合の追熟を早める方法としては、南国の果物全般に言えることですが、冷蔵庫は避けて、出来る限り14℃〜20℃前後(現在の室温)でそのまま保管しておくこと徐々に熟度がすすみ、黒く色が変わり少し弾力が付いてきたら食べ頃となります。また、バナナやりんごなどと一緒にくと熟度がすすみやすくなります。

固いままのアボカドを切ってしまったら…

熟したクリーミーな状態で食べたいアボカドですが、もし、少し硬い状態で切ってしまったら、そこから追熟させることはできません。

しかしながら、切ってしまったアボカドの種をとって、耐熱皿の上にのせてラップし、電子レンジで500W〜600W、30秒〜1分ほど熱を通すとやわらかくなります。加熱しすぎると変色や苦みがでしまうので気を付けてください。

また、てんぷらやチップスなど、元々予定していた使いかたとは違うと思われるが、加熱調理する方法もあります。