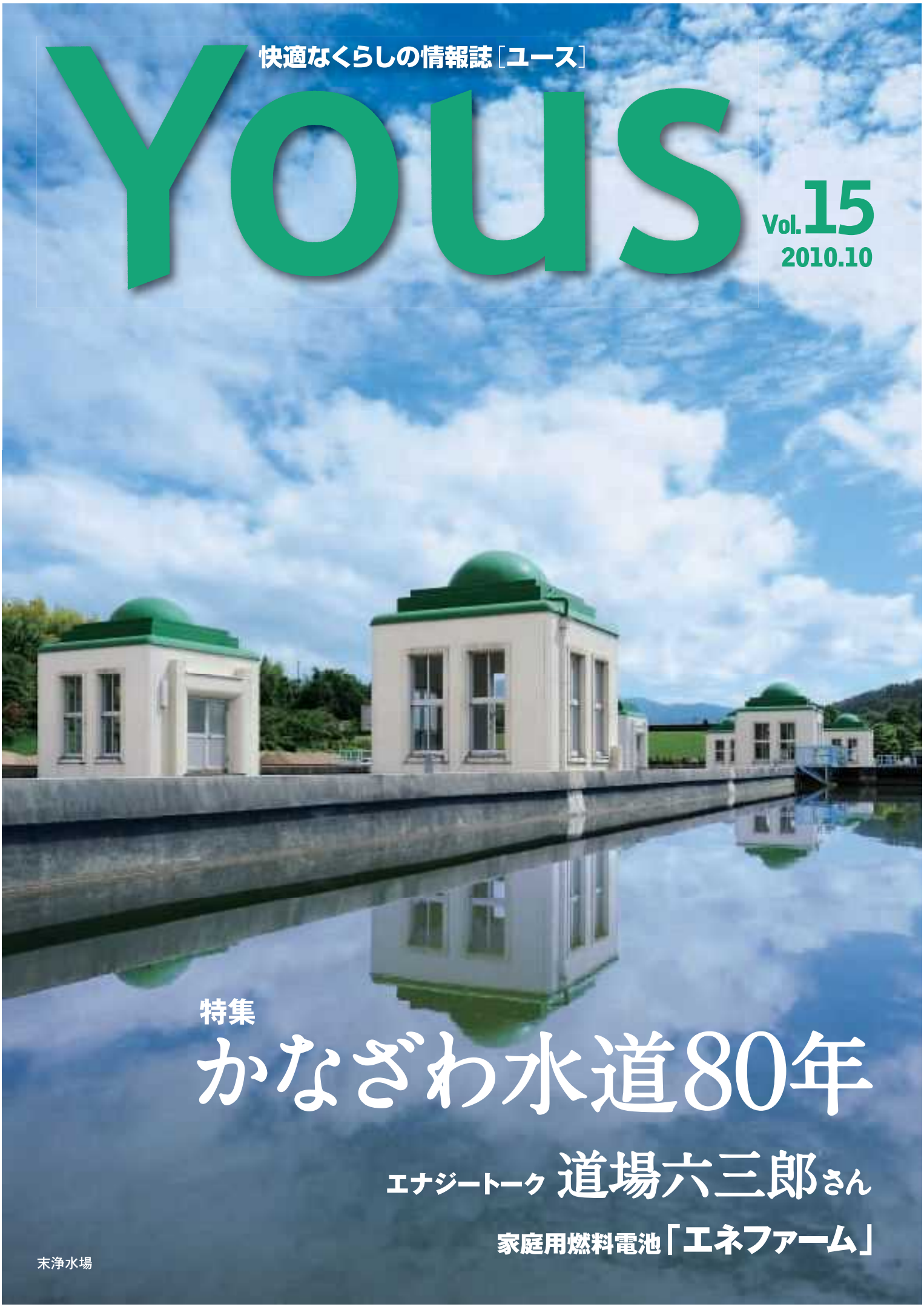
快適なくらしの情報誌［ユース］

Yous

Vol.15
2010.10



特集

かなざわ水道80年

エナジートーク 道場六三郎さん

家庭用燃料電池「エネファーム」

末浄水場

かなざわ水道80年

安全・安心な水道水をお届けする——これが私たちの変わらぬ使命です。給水を開始してから、今年で80年。〝命の水〟を送り続けてきた水道事業の歴史を振り返ってみました。

試験通水時に行われた消火栓放水
（昭和5年・市役所前）

山峡に湖面が映える内川ダム湖

浅野川河底水道管横断工事（昭和6年頃）
左上は浅野川大橋

完成当時の末浄水場緩速ろ過池（昭和5年）

悲願の初給水が実現 まずは普及活動から

昭和3年に着手した金沢市の水道事業は、昭和5年5月には主要な施設の建設が終わり、試験通水を行うに至りました。同月、金沢市水道局（現在の金沢市企業局）が開設され、営業給水に向けた準備が始まりました。同年12月16日、関係者が待ち望んだ給水が開始され、片町、横安江町、味噌蔵町などの約170戸が初めての給水を受けました。金沢市の近代水道の幕開けです。

昭和6年10月には市を挙げての通水式が行われ、芸妓の手踊り、餅まき、相撲、野球大会、夜には花火大会などの祝賀行事があり、小学生による提灯行列や旗行列が、各町会からは獅子舞や御輿行列がまちを練り歩き、市内は祝賀ムード一色に包まれたと記録されています。

しかし、通水当時は「水にお金を払う」という意識は薄く、水道の申し込み件数は予想に反して少ない状況でした。そのため、ポスター

水道普及宣伝のチラシ（昭和5年）

の掲示やチラシの配布など普及宣伝活動が大々的に行われ、その結果、徐々に給水戸数が増え、昭和9年には目標の一万戸を達成することができました。

増え続ける水需要に進む水源開発

戦後、県内移住や引揚げ者などで人口が急増したことによって、水道使用量が増加し、新たな水源確保と施設拡充の必要に迫られました。応急対策として、昭和26年と昭和31年に地下水を水源とする浄水場を建設し、水不足のピンチを切り抜けました。

高度経済成長を迎えた昭和30年代後半からは、さらなる人口の急増や産業の伸展に伴って、水道使用量が毎年10%の伸びを示し、給水能力は限界状態になりました。

この困難を打開する〝切り札〟として、昭和41年に犀川ダムが完成し、これにあわせて末浄水場の急速浄水施設が建設されました。これによって、給水能力が飛躍的に増大したものの、その後も需要は増え続け、再び新たな水源の確保に迫られました。昭和48年からは内川ダムを水源とする犀川浄水場、さらに昭和55年からは手取川ダムを水源とする県営水道の受水で、増え続ける水需要に対応してきました。

安全・安心が最大の福祉

水道創設時に建設された末浄水場は、平成13年に国の登録有形文化財、平成20年には国の登録記念物に登録されました。そして、平成22年2月には、水道施設として全国初となる国の名勝に指定されました。歴史ある施設が大切に受け継がれ、今も水をつくり続けていることが評価されたもので、本市の誇りでもあります。

「一寸ひと捻り玉の水」。これは、水道普及宣伝の標語で、清浄で磨かれたような玉の水が蛇口からほとばしる様子を表したものです。安心してお使いいただける「玉の水」をご家庭にお届けすることがライフラインを預かる企業局の使命であり、今後とも「安全・安心が最大の福祉」を合言葉とし、事業の運営に努めてまいります。

2010年 10/16(土)・17(日)

末浄水場園地 一般公開のお知らせ

見学無料ですので、お気軽にお越しください。

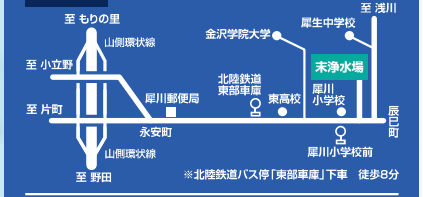
日　時　16日(土) 11:00～16:00
17日(日)　9:00～16:00

期間中の主なイベント

- ◆水アトラクション …… 特殊噴水の実演
- ◆野だて …… 「金沢の水」で、おいしいお茶を飲む
- ◆模型、水質実験 …… 浄水模型の展示、水質実験
- ◆利き水クイズ …… 各種の水当てクイズ（正解者には絵はがきをプレゼント）

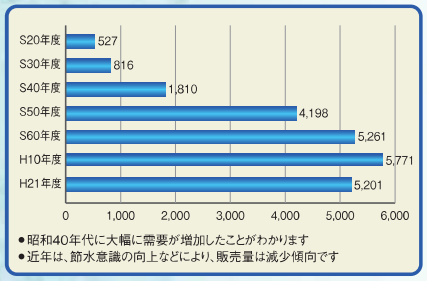
ペットボトル「金沢の水」の販売もあります。
※天候により中止となる場合があります。

会　場　末浄水場（金沢市末町1-1）



お問い合わせ
金沢市企業局　上水・発電課　☎076-229-2006

●金沢市の水道販売量の推移　（単位：万㎥）



- 昭和40年代に大幅に需要が増加したことがわかります
- 近年は、節水意識の向上などにより、販売量は減少傾向です

●金沢市の水道料金の推移　※カレーライスの値段と比較してみました。

	水道	カレーライス
約80年前（S7年頃）	月額 1円80銭（家族5人まで）	1皿　10銭
約50年前（S36年）	月額 270円（20㎥使用時）	1皿 110円
約20年前（H3年）	月額 2,060円（20㎥使用時）	1皿 550円
現　在	月額 2,383円（20㎥使用時）	1皿 640円

〈参考文献　総務省統計局「小売物価統計調査」〉
〈参考文献　日本の物価と風俗135年のうつり変わり　発行:同盟出版サービス〉

エナジートーク

料理人

道場六三郎さん

Energy Talk

PROFILE●みちば・ろくさぶろう
1931年山中町（現・加賀市）生まれ。日本各地で料理修業を重ね、「銀座ろくさん亭」「銀座懐食みちば」などを開店。和食の伝統にとらわれない変幻自在な発想が料理界に新風を吹き込む。2005年、厚生労働省が表彰する「現代の名工」に選出される。常に新しい料理に挑戦し続ける不撓不屈の料理人である。

火加減は料理の命。ガスの炎でしか出せない味があります。

父の影響で料理の道へ 修業時代は各地を転々

子どものころ、父が魚をさばいたり、弁当のおかずを作ったりするのを見て、なんとなく料理に興味を持ちました。17歳の時に近所の鮮魚店を手伝うことになり、そこで包丁の使い方や盛り付けを覚えたのが、本格的に料理人を志すようになったきっかけです。

故郷を離れ、東京で修業を始めたのが19歳の時です。その後は神戸、金沢、再び東京と、各地を転々としながら腕を磨きました。そのころは、包丁一本で世間を渡る板前が多かったのです。

金沢では、湯涌温泉の白雲楼ホテルで3年働きました。残念ながら現在は取り壊されてしまいましたが、当時は「東洋一のホテル」といわれ、片岡千恵蔵や谷崎潤一郎といった著名人の来客も多かったですね。とても忙しかったけれど、今ではいい思い出となっています。

板場を支えるガスの炎 ポイントは火加減

最初に東京に来た時、マッチ一本でガスに火がつくのを見て驚きました。山中町では七輪の炭火でしたから。火力とスピードが出来を左右する炒めものや、鍋全体をむらなく温めなければならない煮炊きなどは、ガスでなければ満足のいく味になりません。

また、板場はリズムが命です。お客さんを待たせちゃいけない。次の献立を考え、先へ先へと手際よくこなすには、料理の手順に合わせてこまめに火加減を調整しなければなりません。強火から弱火まで、それぞれの特徴を理解し、炎を自在に使いこなしてこそ、短時間に何品も作ることができるのです。長年やっていくと、体が覚えるようになりますよ。

食材を無駄にしない 地産地消のありがたさ

各地を回ると、北陸の食材の素晴らしさにあらためて気付かされます。「日本料理は材料七分」といいますが、本当に良い素材は、何も足さなくてもそれだけでおいしいのです。

私のポリシーは「食材をすべて成仏させる」こと。たとえば魚なら、皮や内臓なども調理次第で身よりもおいしくできます。素材は新鮮であればあるほど、捨てるところがないのです。鮮度にこだわるなら、やはり地産地消が一番ですね。

鉄人 道場六三郎さん直伝！

秋の味覚 お手軽 レシピ

揚げがんも

所要時間 20分

材料(3人分)

- 豆腐 …… 200g
- 合わせ粉（片栗粉1：小麦粉1）… 20g
- 塩 …… 少々
- 百合根 …… 1個
- エビ …… 3尾
- オクラ …… 2本
- ギンナン …… 6個
- やまといも …… 40g
- レモン …… 1/8個
- 天だし（そばだし） …… 適量

作り方

❶豆腐はペーパータオルに包み、重しをして水気をよく絞っておく。

❷百合根は一枚ずつはがし、茹でておく。エビは小口に切って、塩茹でする。オクラは下茹でし、小口に切っておく。ギンナンは殻をむき、酒炒りしておく。

❸やまといもは皮をむき、ざく切りして※フードプロセッサーに入れ、10秒ほど回した後、❶の豆腐と合わせ粉、塩少々を加え、さらに20秒ほど回し、生地を作る。(生地がまとまりづらい場合は、合わせ粉を足して調節)。

❹❸をボールに取り、❷の材料を入れて、軽く混ぜ合わせる。

❺❹をちぎって丸め、油に落とし、揚げる。

❻❺を器に盛り付け、レモンを添える。お好みで紅葉おろしを天だし（そばだし）に入れてお召しあがりください。

※ フードプロセッサーがない場合は、ボールに入れてよく混ぜ合わせる。

レンコンしるこ

所要時間 20分

材料(3人分)

- 新レンコン …… 160g
- 水 …… 200cc ┐
- 砂糖 …… 50g ┘ A
- しょうが汁 …… 10cc
- ギンナン …… 6個
- 酒 …… 少々

作り方

❶Aの砂糖と水（以下、蜜という）を火にかけ、沸いたところに薄く3枚（1人前につき1枚）、輪切りにした新レンコンを入れ、火が通ったら取り出しておく。

❷残りの新レンコンは皮をむき、ざく切りして水にさらし、アクを抜いて水気を切った後、※フードプロセッサーで10秒ほど回す。

❸❷を回しながら、❶の蜜を何回かに分けて入れ、滑らかになるまで30秒ほど回す。

❹❸を鍋に移し、中火にかけて、木ベラで焦がさないように混ぜながら、とろみが付くまでよく練る。

❺最後にしょうが汁を搾る。

❻器に❺を盛り付け、❶のレンコンを浮かべ、酒で炒って火を通したギンナンをのせる。

※フードプロセッサーがない場合は、新レンコンをすりおろし、❶の蜜とよく混ぜ合わせる。❹からは同じ工程。

全国で人気沸騰中の「エネファーム」販売開始！

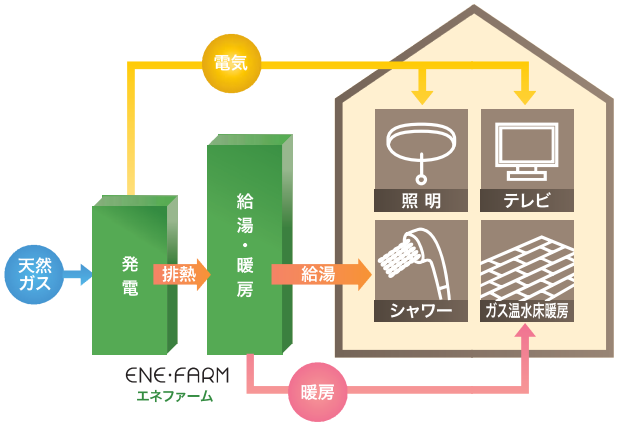
電気料金を節約しながらご家庭で賢く発電する最強のエコマシーン

家庭用燃料電池

家庭用燃料電池コージェネレーションシステム

ENE・FARM とは

エネファーム



エネファームは都市ガス（天然ガス）に含まれる「水素」と空気中の「酸素」を化学反応させることにより「電気」と「熱」を効率的につくります。

つくった電気は照明やテレビなどに、熱はお風呂や暖房などに利用できます。

家庭で必要なエネルギーの大部分をつくることができ、まさに「エネルギーの地産地消」を実現する最強のエコマシーンなのです。

年間でスギの木約90本に相当するCO₂を削減します！

光熱費が年間約75,000円おトクに！

エネファームは燃料電池で発電するだけでなく、発電時に発生する熱を有効利用することでエネルギーを節約。従来のシステムに比べ購入電力量を年間約70％削減し、光熱費は約75,000円もおトクです。※4人家族の戸建住宅を想定。計算は条件により異なります。

購入すると、国と金沢市から補助金が支給されます。

1台あたりの上限額
- 国の補助金 1,300,000円
- 市の補助金 100,000円 ※すべて税込み

※補助金は、予算の範囲内での交付となります。また、上限額は年度ごとに変更となる場合があります。

利用者の声 ～金沢市・O様～

O様邸のエネファーム

もともとエコに関心があり、エコ住宅を検討していたとき、住宅メーカーの方にエネファームを教えていただき、設置しました。

エネファームはとにかく楽しいですね。キッチンのリモコンで発電量や使用電力量をリアルタイムに確認することができるので、日々楽しみながら節電しています。パワフルなのに運転音が静かで、ご近所に迷惑をかける心配がないことも魅力の一つです。

毎日の電気とお湯の使用状況に合わせて、自動で電気とお湯をつくってくれるので、快適ですよ。

パンフレットの送付をご希望する方は次ページのハガキをご利用ください。

お湯をたっぷり使う方にオススメの給湯発電マシーン

エコウィル ECO WILL

省エネ、省スペースを実現したい方にオススメの高効率給湯器

エコジョーズ

従来型給湯器からエコジョーズに交換するだけで **熱効率15％以上アップ!!**

お問い合わせ
金沢市企業局営業開発課
0120-888-240