

どんぐり新聞

Z E Hとは？



最近、ニュースを見ていると「ゼロエネルギー住宅」や「ZEH(ゼッチ)」という言葉をよく耳にしませんか？

「エネルギーがゼロの住宅って、どういうこと？」と気になりつつも、ついつい調べることが怠っていた方もいるのではないのでしょうか。今回は、今話題の「ZEH(ネット・ゼロ・エネルギー・ハウス)」についてご説明したいと思います。

ZEHとは、Net Zero Energy House(ネット・ゼロ・エネルギー・ハウス)の頭文字をとった略称で、エネルギー消費量が正味ゼロの住宅のことをいいます。

「ゼロエネルギー住宅」や「ゼッチ」と呼ばれることもありますが、同じ意味となります。

「ゼロエネルギー住宅」といいますが、人間が生活している以上、住宅で消費するエネルギーが完全にゼロになるということはちょっと想像が付きませんよね。

ここでいう「ゼロ」とは、完全にゼロということではなく、「正味ゼロ」つまりプラスマイナスゼロ」という意味です。省エネをしっかりと行うことでエネルギー消費量をできるだけ少なくした上で、それでも必要となるエネルギー消費量と同じ量のエネルギーを自ら生み出すことができる住宅を、ZEHと呼ぶわけです。

つまり、ZEHには、太陽光発電システムやエネファームなどのような、エネルギーを創る設備が必ずついているということになります。最近になってこれほどまでにZEHが注目されているのはなぜでしょうか？

それは、国が一所懸命、ZEHを普及させようと頑張っているからです。

国のエネルギー政策のベースとなる「エネルギー基本計画」には、次のような文章が明記されています。

……(中略)住宅については、2020年までに標準的な新築住宅で、2030年までに新築住宅の平均でZEH(ネット・ゼロ・エネルギー・ハウス)の実現を目指す。

引用：資源エネルギー庁 エネルギー基本計画

今から4年後の2020年までに、標準的な新築住宅でZEHの実現を目指す」とあります。

さらに、2030年までには、新築住宅の平均でZEHの実現を目指す」と書かれています。

標準的な新築住宅で」という表現と、新築住宅の平均で」という表現のように、何となく違いがよくわからない言葉で書かれています。が、なんせ国としてはZEHを浸透させていこうとしているのだなというのはいわかりやすいですね。

2020年までに目指す標準的な新築住宅でZEHの実現」とは、経済産業省が発表した

ZEHロードマップによると、「ハウスメーカー、工務店等が作る新築住宅の過半数がZEH」とあります。

また、2030年までに目指す新築住宅の平均でZEHの実現」とは、日本で建てられる新築住宅全体でエネルギー消費量がプラスマイナスゼロ」を目指すと考えて良いでしょう。

いずれにしても、これから新しく建てられる住宅は、どんどんZEHが主流になってくるということとです。

この動きを確かなものにするため、国はネット・ゼロ・エネルギー・ハウス支援事業」として、対象住宅に補助金を最大150万円出したり、蓄電システムなどの設備に補助金を最大50万円出すなど、金銭的な後押しをしています。

エネルギー消費量をプラスマイナスゼロにするだけなら、太陽光発電をたくさん載せるだけで実現することも可能ですが、国が考えるZEHでは省エネが不可欠です。

具体的には、壁の断熱や、断熱性能の高い窓を導入することで、しっかりと断熱を施し、エネルギー消費量を基準値以下に抑えた住宅にしなければいけません。

また、エアコンや給湯器など、エネルギーをたくさん消費する住宅設備の省エネ性能を高める必要もあります。

その上で、太陽光発電システムやエネファームといった、創エネ設備を設置し、エネルギー消費量以上のエネルギーを生み出せるようにします。つまり、断熱「省エネ」創エネ」の3点セットをそろえることで、ZEHを実現するわけです。



赤ちゃんがいるご家庭ではフロアタイプの大型連結ベッドがおすすめ

小さな赤ちゃんのいるご家庭でも、寝る際には敷き布団ではなくベッドを利用しているというご家庭は決して珍しくはありません。しかし、まだ幼いお子さんと一緒にベッドで寝るとなると、転落の心配などもあって落ち着いて眠れないこともあるのではないのでしょうか？そんなご家庭におすすめなのが[フロアタイプの大型連結ベッド](#)です。そこで今回は、安心・安全、広々と快適な睡眠が得られるフロアタイプの大型連結ベッドをご紹介します。

フロアタイプの大型連結ベッドなら万が一転落しても安全！
2台のベッドを隙間なく連結させて利用することができる大型連結ベッドには、ファミリー向けのタイプや背の低いフロアタイプのものなどが多く販売されています。実際大型連結ベッドは、お子さんがいらっしゃるファミリー層の方のご利用が多く、そうしたことから安全に利用できる背の低いフロアタイプベッドなども販売されるようになったのでしょう。フロアタイプベッドは、ベッドフレームに足がついておらず、マットレスまでの高さがとても低く作られているのが特徴です。商品にもよりますがフロアタイプのベッドの場合、高さがほぼマットレスの厚み程度しかないため、万が一睡眠中にお子さんがベッドの上から転げ落ちてしまったとしても大事には至らずに済む高さになっています。歩くようになったくらいのお子さんであれば、自分で上り下りもしやすく、とても安全に利用できます。

大型連結ベッドですので、いずれお子さんが大きくなったときには、2台をばらして利用すればOKです。商品などによってはシングルベッドを2つつなげて利用するタイプもあり、将来的にはそれぞれ1台ずつのシングルベッドとして利用するため、とっても便利に活用するといった方法もありますね。



住宅ニュース

国土交通省、「セーフティネット住宅」の情報提供システムを開設(10.20)

国土交通省は10月19日、住宅セーフティネット法に基づく住宅確保要配慮者向け賃貸住宅の情報提供などを行うための[「セーフティネット住宅情報提供システム」](#)を開設し、その運用を20日9時から開始すると発表しました。「セーフティネット住宅」とは、住宅セーフティネット法(10月25日施行)に基づき、都道府県や政令市などに登録された、高齢者や子育て世帯など、住宅確保要配慮者の入居を拒まない賃貸住宅のことです。同システムでは、セーフティネット住宅の検索や、セーフティネット住宅の所在地、家賃などの情報の閲覧ができます。

セーフティネット住宅の情報が提供されるのは、セーフティネット住宅の登録が開始される10月25日以降です。



本格的ピザが焼けるプロ愛用道具！ 直火にのせるだけ!!

ホームパーティーやBBQに欠かせない料理のひとつ「ピザ」。ピザはイタリア料理ですが、今や日本人にとってカレーやラーメンに次ぐくらいなじみのあるものではないでしょうか。ピザ職人という言葉が知られているように、プロとしても特別な技術が必要で、専用の調理道具も数多くあります。

プロの仕上がりになる石釜オーブン



直径25cmほどのピザまでが焼ける、白峯陶器 石釜オーブン「ピッツェリア」(1万3500円)

使い方は簡単。直火にこの釜をのせるだけ。まず、空の状態が強火で15～20分加熱しておきます。予熱が終わったらピザサーバーなどで上窯の窓からピザを中へ入れます。焼き上げの目安は約3～6分。これでサクサクのプロの仕上がりになるんです。

これは、アウトドアでBBQをやる時には大活躍間違いなしなのですが、室内で焼きたい場合に注意したいのは、まずIHでは使えないこと。また、最新のセンサー付きのガスコンロの場合、センサーを解除できないと使えないんです。さらに、カセットコンロは厳禁。釜の高温によってボンベが爆発する可能性があります。

今月の雑貨



写真左：デロンギ「ピザストーン」(1900円)、写真右：白峯陶器「ピッツェリア」(1万3500円)

旅館やホテルなどの宿泊施設の厨房でよく使われているのが、この石釜オーブン「ピッツェリア」。ピザは、家庭用のオーブンやガスコンロなどの直火ではどうしてもおいしく仕上がりにません。なぜかというと、温度が低いから。ピザを焼くときには300℃の温度が必要です。それを実現するには、やっぱりピザ専用の釜がないと難しいんです。でも小・中規模の宿泊施設では専用の釜を導入するのは大変。そこで人気があるのが「ピッツェリア」なんです。

これは土鍋と同じ素材でできていて、上窯と受け皿、プレートの3つで構成されています。この構造は、業務用の石釜をもとに開発されたもので、家庭用のガスコンロやオーブンでは難しい300℃以上の高温まで上げ、強力な放射熱と遠赤外線ですぐピザを焼き上げます。

皆さんも是非ご家庭で本格ピザを堪能してみてください♪

流山特集

12月

皆さんこんにちは。流山レポもとうとう20弾となりました。

今日ご紹介するのは、南流山駅からほど近い老舗の蕎麦屋『流山やぶそば』さん。創業35年になるこのお店は、江戸時代から続く蕎麦の食べ方でそばを提供するお店で、あの神田藪蕎麦ののれん分けしたお店になります。店内にはしっかりと「藪睦会」の会員である看板があり、時代を感じさせる店構えには風情を感じます。店前には駐車場があり車でも行きやすく、特徴ある行灯が目印となっております。濃い茶色をベースにした店内は、上品で趣のある和空間に仕上がっており、どっかり腰をおろして食事できる座敷と、少人数向きのテーブル席があります。座敷席の窓から眺める風流な坪庭が心地よさを感じさせてくれ、日常を忘れゆっくり食事を楽しむことができます。さて、藪蕎麦と言えば「せいろう」。店主にお伺いすると、総本家直伝の「やぶそば」の味の特徴を、①つけ汁が辛い②そばが青い色をしている③細打ち、とおっしゃっていました。外一割といましてそば粉10に小麦1。それに卵を加えています。そば粉は、東京の名店が使っている信越線妙高高原駅前の《田光そば製粉所》の霧下そば粉で、やぶそばでは、製粉の段階で挽き抜きとって、皮をとったあと全部を挽き込むので青い色になります、とのこと。

…と、ここまで蕎麦の話をしてきましたが、本日は意表を突いてうどんを頼みました。かなりの細打ちですが太さが均等に揃っており、表面につやがあってこしがしっかりしております。歯切れ良しですね。量は少なめな感じがいたしました。結局蕎麦も食べておこうと初めて蕎麦寿司なるものを頼んでみましたが、緑がかった薄いグレーの色でこちらも細打ち。そしてこれまた見事なくらいに揃った太さ。風味がほんのりとあり、弾力はしっかりしていてとても美味しかったです。

皆さんも時間の流れを忘れて本場の藪蕎麦を堪能してみませんか！？(#.~#)



流山藪蕎麦
ながれやまやぶそば
04-7159-6688



千葉県流山市2-7-7
11:00~19:30
毎週水曜日定休日