

大阪ガス「ハグミュージアム」で勉強会

安全への取り組みなど

3月14日(木)午前10時より、大阪ガス様のご厚意による勉強会が「ハグミュージアム」にて開催されました。

2015年に「人とガスが出会うとぬくもりが生まれる。」として建てられ、ヒューマンのhとガスのgと合わせて「ハグミュージアム」と名付けられた建物。

館内は

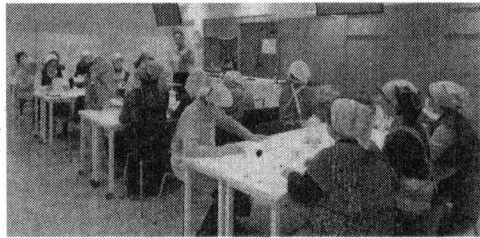
1階「エネルギープラズ」
2階「ゲートプラス」
3階「リビングプラス」
4階「キッチンプラス」
5階「業務用厨房」

大阪ガス様とご一緒に試食



大阪ガス様とご一緒に試食

料理講習は「すき焼き」



参加した日本主婦連合会

(昨年の大阪北部地震は身近に起こったことだけに記憶に新しい。その時は10万戸のガスが止まりました。そこで地震対策として、予防、緊急、復旧の3つの柱に加えて、津波対策により、万一の地震に備えます。

○予防対策 設備を地震に強くする(耐震性の高いポリエチレン管を採用)マイコンメーターの普及促進(揺れを感じし

てガスを止める)
○緊急対策 二次災害防止のためにガスを供給停止。迅速な情報収集、供給システムの構築。

○復旧対策 供給停止したエリアを早期復旧、災害復旧に向けた日頃の準備、訓練の実施。

○津波対策 南海トラフ地震に備えた津波対策、重要設備の機能維持対策、沿岸防止ブロックの構築。

(二)自由化の現状について

○電力、ガスの切り替え状況について

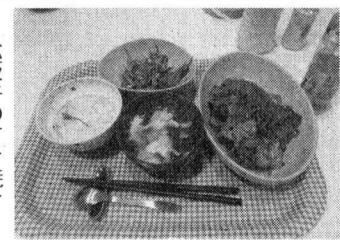
(三)電力自由化の状況

(四)電気料金体系、検針票の見方

(五)光熱費を下げる

今回は4月より取り入れられるプレミアムメニュー極上松阪牛のすき焼き御膳ということで、張り切って調理にとりかかりました。フライパンに

砂糖をいいて松阪牛をのせて両面を焼き、一度とり出します。後に大黒本しめじ、たまねぎ、糸コンニャク、豆腐をだし汁と、醤油、みりん、練りごま(隠し味)で15分ほど煮込んで肉を戻し春菊を加えて煮る。季節の桜ごはん、スモークサーモンと水菜の和え物も手際よく仕上がり、試食になりました。



松阪牛のすき焼き

をお肉からめる食べ方も珍しく美味しかったです。スモークサーモンと水菜の和え物もポン酢とごま油がきいて、さっぱりの中にもコクを感じました。デザートも、食後に自分で最中の皮に抹茶アイスとゆであずきを詰め楽しくいただきました。

お料理が美味しかったのはもちろんですが、調理器具の使いやすさや安全性を感じながらの勉強会は楽しく終了しました。

料理に取組む会員たち

