

事業者へ聞く、石狩湾新港の洋上風力発電

(株)グリーンパワーインベストメント提供

石狩湾新港では、14基の風車からなる「石狩湾新港洋上風力発電所」の建設が進んでいます。

事業を手掛けるのは、再生可能エネルギーによる発電事業全般に取り組む(株)グリーンパワーインベストメント(以下、GPI)です。石狩市での事業についてお話を聞きました。



石狩市は風力発電の適地

石狩市を選んだ理由とは

再生可能エネルギー(以下、再エネ)事業は、脱炭素化のみならず、自然の力をエネルギー源として活用できることから、日本のエネルギー安全保障(エネルギー自給率の向上)や地域経済の活性化が期待される重要な取り組みと位置付けられています。洋上風力発電は、その中でも主力電源となることが期待されています。

石狩市には、洋上風力発電を進めるための好条件がそろっています。

石狩湾新港の質の良い安定した風は、稼働率の高い発電が期待できます。

また、土地の整備は必要ですが、風車の大型部材を大量に仮置きできる後背地があることは、今後の大型洋上風力発電所の建設、運転管理に欠かすことができません。

「石狩モデル」で洋上風力発電を全国へ

石狩市が再エネのユーザーとなる企業誘致に積極的な姿勢をお持ちであることも、事業を進める上で大きな魅力の一つとなりました。

国内で洋上風力発電の実績を持つ地域は少なく※、多くの自治体関係者の皆さまが石狩市へ視察に訪れています。風車建設を目の当たりにしていただくことが、それぞれの地域の将来を見据えた洋上風力発電の受け入れを考える判断材料の一つとなれば幸いです。

安心安全な電力というだけでなく、地域の子どもたちに洋上風力発電の意義、「なぜ再エネが必要なのか? なぜ石狩市で再エネをつくるのか/つくれるのか?」を伝えていくことも重要な役割だと考えています。

当社は引き続き、石狩市の取り組みが「石狩モデル」といわれるように連携を進めていきたいと考えています。

※国内で運転を開始している大規模洋上風力発電所は、秋田県でのプロジェクトのみ

GPIへ聞く 洋上風力 Q & A

—建設工事は順調に進んでいますか?

例年の北海道にはない猛暑や雷などの自然環境の変化に驚かされることも多い建設工事期間でしたが、おかげさまで順調に推移し、商用運転のための試運転を9月から開始しています。

また、開発当初から地元関係者の皆さまには多くのアドバイス、サポートをいただき、工事に際しては、地域の漁業関係者の皆さまに警戒船などでもご協力をいただき、感謝しています。

—洋上風力発電機の安全は 何によって証明されるのですか?

風力発電は風、波、地震、落雷などに対し、地上のビルなどと同様の耐久力と、電気事業法や港湾法などに基づく技術基準に適合していることが必須条件です。石狩湾新港洋上風力発電事業は、上記の必須条件を満たしていることを確認する「ウィンドファーム認証」を取得しています。また、建設後のメンテナンスも重要です。当社では24時間体制の監視のほか、専門の技術者が港湾内に勤務し、風車の安全管理を行います。

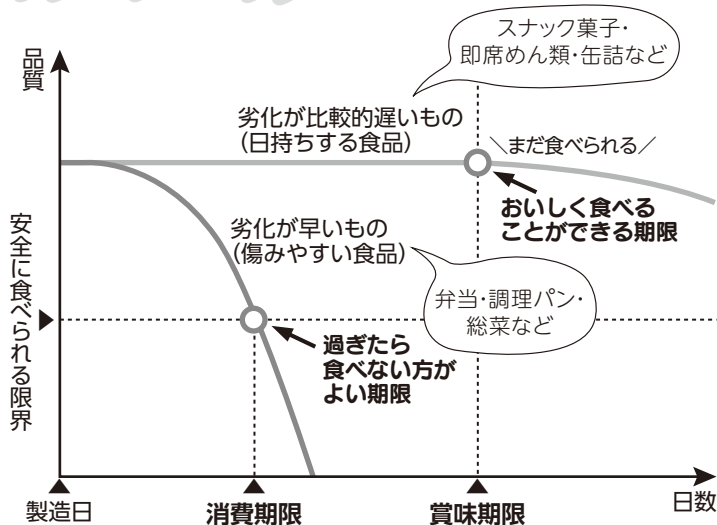
10月は食品ロス削減月間

「期限表示」を正しく知って 「食品ロス削減」を!

食品の期限表示には、「消費期限」と「賞味期限」があります。いずれも開封していない状態で、表示の保存方法で保存した場合の期限です。

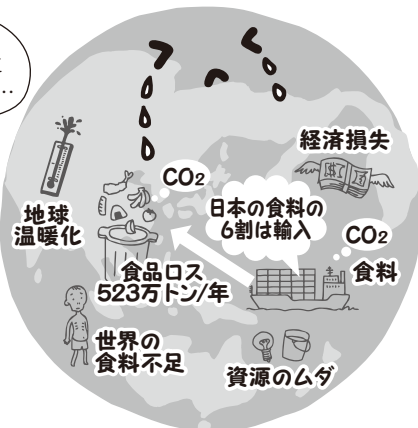
「消費期限」とは、過ぎたら食べないほうがよい期限。一方、「賞味期限」はおいしく食べられる期限で、過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。利用状況を見ながら買い、早めに食べきるようにしましょう。

※通常、賞味期限と消費期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき商品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3カ月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています



食品ロスとは

日本は食料の約6割を輸入に頼っているのに...



本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。日本の食品ロス量は年間523万トン、1人当たり約42kgにもなります。

また、世界では10人に1人が栄養不足なのに、食べられる食品を廃棄することは食料問題になります。

食品は水分が多いので、廃棄の際に運搬や焼却で余分なCO₂を排出し、環境問題にもなります。

農政課 ☎72・3164

食品ロスを減らそう!

●買い物時のポイント

- ① 買い物の前に、冷蔵庫や食品庫にある食材をチェックしよう
→ メモ書きや携帯電話・スマホで撮影した画像も有効です
- ② 使う分、食べられる量だけ買おう
→ 家にある食材を優先的に使い、必要な分だけ買って食べきるようにしましょう
- ③ 期限表示を知って、賢く買おう
→ すぐに食べる食品は棚の手前から取るように!

●食材を扱う時のポイント

- ① 適切に保存する
- ② 上手に使い切る
- ③ 食べきれぬ量を作る



一人で悩まず、ご相談を!

専門の資格を有する相談員が解決に向けた情報提供を行うほか、トラブル先の企業との間に入り、話をします。相談は無料で秘密厳守。

石狩市

消費生活センター

☎75・2282

〒市役所1階 平日10時~16時

土・日・祝日の相談は

消費者ホットライン 188

いやや!

局番なし