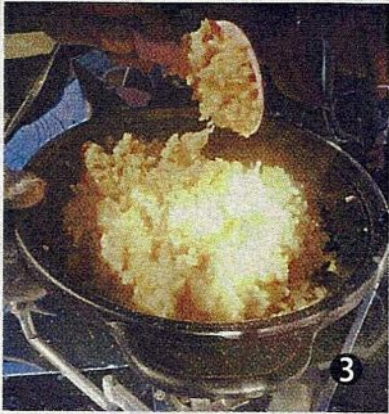
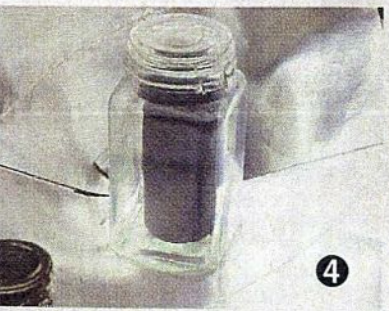


太陽光反射 あったか料理



①太陽熱調理器に囲まれ、「電気もガスもなしに調理できる面白さに引き込まれた」と語る西川さん②西川さん自作の太陽熱調理のオーブン③出来立ての炊き込みご飯。熱を吸収しやすいよう、黒い鍋を使って調理する④市販の密封の瓶を使った太陽熱調理器。中の黒く塗ったアルミ缶に入れるだけで、ゆで卵や煮豆ができる



気温10度と肌寒い日曜の昼下がり。神奈川県茅ヶ崎市の主婦西川豊子さん(59)宅の庭で炊き込みご飯の調理が始まった。主役は直径約1.5mの半球形の太陽熱調理器。アルミ製の反射板から跳ね返った陽光が、米2合と具の入った鍋の底を加熱する。約50分後、ふたを開けると、白い湯気と甘い香りが立ちのぼった。

「晴れた日は、昼食と夕食用に太陽の光でご飯を炊くんです」と西川さん。夏の天気がいい日なら、炊飯や煮物は30分で仕上がるが、冬は倍近く時間がかかる。

自然エネルギーへの興味から参加した市民団体で1995年、太陽熱調理器のPR担当になった。もともと料理好きで工作好き。面白さに引き込まれ、イベントなどで実演

を重ねた。翌年、発泡スチロールの箱の内側をアルミ箔の反射板で覆い、上部に透明なフタをする「西川式」オーブンを自作した。温室の原理を応用したものだ。

今は、カレーやご飯は半球形の調理器、プリンやクッキー、煮物はオーブンを使う。どちらも市販品(3万~4万円程度)があり、自作品と計9台を使い分ける。

半球形の調理器では、焦点が手に当たってやけどをしないよう手袋をする。使用後に放置して、建物などに焦点が当たらないよう注意が必要だ。

自宅屋根には太陽光パネルがあり、家庭の電力の一部を賄う。玄関脇の小型パネルは防犯灯の電源になる。電気代は1か月約5000円で、東京電力が示す標準モデル世帯

わたしの工夫

ソーラーといえば太陽光発電を連想しますが、値段が高くて手がでない人も多いでしょう。でも、自作の太陽熱調理器なら手軽にソーラー生活を楽しめます。太陽が作ってくれた料理。自然の中でのキャンプやバーベキューなら、味も格別でしょう。反射面をのぞき込んだりしないよう注意も必要ですね。(生活研究家)

4年前に加入した別の市民団体「日本ソーラークッキング協会」で事務局を務め、学校の出前授業で太陽熱調理を披露している。「材料費1000円の手作り調理器でも太陽の力を実感できる。一度体験すると『太陽をもっと使おう』という気になりますよ」

(7206円)よりも約3割少ない。

