

東京ガスの地球温暖化対策

楽しいエコライフと環境に優しい天然ガスでCO₂を削減

東京ガス株式会社では、「エコ・クッキング」など楽しいエコライフの提案と、環境に優しい天然ガスの高度利用などで、環境経営のトップランナーを目指しています。



新宿御苑のエコドライカレー。
国産の旬の野菜や無洗米を使用



キッチンから環境を考えるエコ・クッキング講座。親子講座や出張講座も開かれる

キッチンから始まるエコライフを提唱

旬や地産地消、野菜の切り方や火加減の工夫、水を上手に使いごみを減らすなど、食生活を通してCO₂を削減する“おいしい楽しい取り組み”が、東京ガスが推進するエコ・クッキングです。同社は、外部の有識者を交えて2006年にエコ・クッキング推進委員会を立ち上げ、全国への普及活動を活発に展開。例えば、新宿御苑内レストランのメニュー「エコドライカレー」は、商業施設として初めてエコ・クッキングが導入された事例です。

「東京ガスの料理教室でエコ・クッキング講座を始めたのは1995年でした。近年は環境意識の高まりも



「楽しく快適に続けられるエコのあり方を提案したい」と蓮沼照一郎さん

天然ガスの効果的な活用でCO₂を削減

東京ガスでは「エコな暮らしでHAPPYに。」というメッセージで、エネルギーを上手に楽しく使うライフスタイルを提案する一方、事業活動の分野でも、環境に優しい天然ガスの利点を生かした技術開発を進めています。

例えば、燃焼時の石炭のCO₂排出量を100とした場合、石油は80、天然ガスは60。この優れた特性が効率的に発揮されるのが家庭用燃

あり、年間5万人以上の方が参加する人気講座になっています」と同社環境推進グループの蓮沼照一郎さん。受講後のアンケートでは、95%の人がエコ・クッキングを暮らしに取り入れたいと回答があるそうです。学校や企業への出張講座も行うなど、「キッチンから始まるエコライフ」の普及に力を入れています。



「地球温暖化防止活動環境大臣表彰」を受賞した社員による出張授業

料電池においてです。「天然ガスから水素を取り出し、酸素と化学反応させて、年間3600 kWh程度(※)を発電することが出来ます。これにより一次エネルギー消費量は約33%、CO₂排出量は約45%の削減を可能にし、発電時の排熱は給湯や暖房にも使えます。今後さらに改良を重ね、CO₂の削減や発電能力の向上を進めていく考えです」(蓮沼さん)

このほかにも、社員が学校に出向いて未来を担う子どもたちに環境にやさしいガスの利活用について教える「出張授業」の開催など、多彩な環境活動を展開する東京ガス。「企業行動理念に掲げている『環境経営のトップランナー』として、これからも環境性に優れたガスの普及とエコライフの提案・実践に努めていきたいですね」(蓮沼さん)