東海ガスのお仕事図鑑 2

私たち東海ガスのことやガスの安全安心について、もっと広く、もっと深く、知っていただきたい。
新企画『東海ガスのお仕事図鑑』では、東海ガスのいろいろな“仕事”を東海ガスで働く“人”を通して、連載で紹介していきます。

LPガス編

LPガスが運ばれてくるまで ～前編～

LPガスはどこからやってきてどうやって運ばれてくるの？

前編の今回は、LPガスが東海ガスの充てん所まで運ばれてくるまでの経路をご案内します。

START!

LPガスはこのようにして焼津まで旅してくるのです！

1 産油・産ガス国

LPガスの約75%は中東諸国を中心とする海外で、原油や天然ガスと一緒に産出されます。残りの約25%は国内の製油所で、石油を精製する過程などからも生産されます。

タンカー

2 LPガス輸入基地（1次基地）

タンカーに積まれて輸入されたLPガスは、全国36箇所にある輸入基地に一時的に保管されます。

内航船

3 大井川基地（2次基地）

いよいよ2次基地である大井川基地に到着です。輸入基地（1次基地）から内航船で運ばれたLPガスは、ひとまず大きなガスタンクに貯蔵されます。その後、タンクローリー車に積み込まれ、各地のLPガス充てん所へ出荷されます。

▲大井川基地へ入港する内航船はおよそ500～800トンのLPガスを蓄積。2日に1度の頻度でやってきます。

▲大井川基地には4基の球形ホルダーがあり、合計3490トンのガスを貯蔵できます。

4 焼津充てん所に到着

LPガスを積み込んだローリー車は、東海ガスの焼津充てん所へ到着。ここでLPガスは、タンクローリー車からストレージタンクに貯蔵されます。

ローリー車

▲ローリーとストレージタンクをホースで接続。ガスの受け入れが始まります！

さあ、焼津充てん所までたどり着いたLPガスは、
これからどのようにしてみなさんのお家やお店に届けられるのでしょうか？
気になる続きは『LPガスが運ばれてくるまで ～後編～』にてご紹介します（7月号掲載予定）。

次回は4月号掲載『天然ガスが運ばれてくるまで』の続編として『都市ガス編：東海ガスから各ご家庭に届くまで』です。お楽しみに！

エプロンポスト

APRON POST

エプロン3月号
『東海ガスのリフォーム提案：愛犬家住宅』について
たくさんのご感想をお寄せいただきました！

『ガス』とひと口に言っても、家の中のあちらこちらで、こうした使われ方がされているなんて、まったく知りませんでした。人間だけでなく動物にもやさしい『ガス』は、まさに今の暮らしに彩りを与えてくれるものだと痛感しました。今後、わが家でもガスをより身近に感じられるようになりそうです。

斉藤 様／焼津市

わが家には犬はいませんが、千葉に住む娘のところに記事を送ってあげました。

福地 様／藤枝市

犬を飼って10年になります。最後まで大切に飼っていきたいです。家族の一員です。

高橋 様／焼津市

編集室：今後も『ワンちゃんと快適に暮らすための住まいづくり』をテーマにさまざまな講座を開催予定です。エプロンでもご案内していきますので、お見逃しなく！

わりと近くにある『くりっぴープラザ』。新しくてきれいな建物だし、料理教室もいつもおいしそうで、いつか参加してみたいと思っていました。これからも地元ネタ満載でお願いします！

山崎 様／藤枝市

編集室：くりっぴープラザ料理教室では、できるだけ多くの皆さまに参加していただけるよう、メニュー内容や参加スタイルも多彩にご用意しています。また、くりっぴープラザでは、家事が楽しくなるようなかわいい雑貨の販売も始めました。お近くにお越しの際は、ぜひ、遊びにいらしてくださいね。

休日は僕が料理を作ることが多いので、毎号よく見させてもらっています。参考になるので嫁さんも喜んでいます。

内藤 様／藤枝市

編集室：ご夫婦で愛読していただき、ありがとうございます！くりっぴープラザ料理教室では、男性限定の料理教室も開催しています。こちらもぜひ、ご参加くださいね。

エプロンと読者の皆さまをつなぐ
『エプロンポスト』では、編集室に寄せられた
皆さまの“声”をご紹介します。
本誌へのご意見やご感想、ガスに関する疑問や
身近な話題、自慢のレシピなど、
添付ハガキにてご投稿ください！

エプロンラクラクッキング！ vol.3

わが家自慢のカンタンレシピ大募集！

採用レシピにはクオカード（500円分）をプレゼント！

エプロン読者の皆さまから、ご投稿いただいたカンタンレシピをご紹介します。

めんつゆにつけてもおいしい！ 豆腐とじゃこの落とし揚げ

美紀様／焼津市

材料
- もめん豆腐 1丁
- ちりめんじゃこ お好みで
- 大葉 10枚
- 卵 1個
- 片栗粉 大さじ3～4
- 塩 小さじ1

作り方
① 豆腐は水切りせず、大葉は手で小さくちぎる。
② すべての材料を混ぜ合わせる。
③ フライパンに少し多めの油を入れ、大さじ2杯分の②を落とし入れ、揚げ焼きにする。

お好みで桜エビやニンジン、ネギやヒジキ、ゴマなどを入れてもおいしいです！

3分でできあがり！ ツナ丼

小島様／藤枝市

材料
- 玉ねぎ 1個
- ツナ缶 2缶
- 卵 2個（大）
- だし
- みりん
- 醤油
- 酒

作り方
① 親子丼を作る要領で、フライパンに水を煮立て、だし、みりん、醤油、酒を加える。
② 煮立ったら、細切りにした玉ねぎとツナを入れて火を通す。
③ 仕上げに、溶きほぐした卵を入れてできあがり！

ヘルシーで栄養満点！ もずくと豆腐のスープ

花岡様／藤枝市

材料
- コンソメスープの素
- もずく
- 豆腐
- 青ネギ
- 黒コショウ
- 醤油

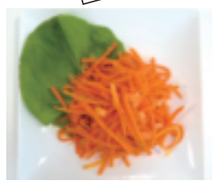
作り方
① コンソメスープの素でコンソメスープを作る。
② 煮立ったら、もずくと手でくずした豆腐を入れる。
③ 黒コショウと醤油で味を調え、仕上げに青ネギを入れる。

卵でかき玉スープにすると栄養満点です！

見た目もキレイ！ ニンジンサラダ

井上様／藤枝市

材料
- ニンジン
- 玉ねぎ
- 白ワインビネガー
- オリーブオイル
- はちみつ
- 塩
- 黒コショウ

作り方
① ニンジンをできるだけ細かい千切りにし、塩と黒コショウをふって10分ほどおく。
② 白ワインビネガーに、すりおろした玉ねぎ、オリーブオイル、はちみつ少々を入れて混ぜ合わせる。
③ ②に水気を絞った①を混ぜ合わせる。

2～3日ねかせると味がなじんでおいしいですよ！