

第4回 ゴーヤプロジェクト通信簿

原寸1組 福田龍也

4月から始まったゴーヤプロジェクトもいよいよ終盤に差掛ってまいりました。さて、今回は、最終発表会、ゴーヤの収穫祭についての報告をします。

○ゴーヤの収穫祭

昨年と比べ収穫量が少なく、小粒のゴーヤが多かったのですがグリーンカーテンとしては全体的に葉を広げ緑のカーテンだったことを報告し、収穫して頂きました。



○発表内容

発表ではプロジェクト全体の活動紹介を行いました。以下に活動内容を示します。

ゴーヤのグリーンカーテンを作る過程を通して「新入社員同士の結束を固める」ことを目的として掲げました。新入社員だけではできないことは社内の人を頼って交流を深め、社内の人を知り、社内の人に知ってもらうコンセプトで始めました。プロジェクト実行にあたり会議を開催し、皆で意見を出し合って行動に移しました。自分たちなりに考えて、苗の植えつけを終えたところで、農家の方を招いてアドバイスを聞



いた所、改善点が多く出たため、早速対策を施しました。6月上旬に植えた苗は、1ヶ月もするとまばらなグリーンカーテンを形成し、7月中旬には初物を収穫することができました。その後もゴーヤは成長を続け、立派なグリーンカーテンを形成しました。プロジェクト実行と並行して、活動内容を発信するために、社内向けHPおよび社外向けHPで記事を掲載しました。LINEスタンプの作成も検討しましたが、諸々の理由から断念しました。その代わりとして、近所の保育園児を招いてゴーヤ収穫イベントを開催することにしました。また、グリーンカーテンによる省エネ効果を計るために、温度計を設置し、入手した温度履歴より省エネ効果を数値として示しました。

○グリーンカーテンによる省エネ効果

エアコン1台あたりの消費電力をもとに、本社棟1階のエアコン稼働による3ヶ月間の電気代を計算しました。グリーンカーテンに期待できる省エネ効果から、3ヶ月で33,000円の電気代を節約することを目標としました。実際の省エネ効果を計るため、グリーンカーテンの陰の温度(室内、屋

外)および直射日光を受ける場所での温度(室内、屋外)の合計4か所で温度履歴を記録しました。取得したデータから省エネ効果を計算すると、グリーンカーテンにより24.1%の節電効果が得られることが分かり、金額にすると3ヶ月で約62,000円の節約となり、目標である33,000円の節約を達成できました(実際の金額の確認は行っておらずあくまで計算上)。グリーンカーテンで守られている席の人に聞くと、体感的に涼しかったとのこと。

○収穫量

最終発表までに、役員に3、4本ずつ届け、料理用に9本収穫しました。8月31日時点で、15～20cmのゴーヤを約50本収穫することができました。まだゴーヤの実は成長しており、収穫量100本を達成できると予想しています。

○ゴーヤの試食会について

最終発表を終えた後にゴーヤをふんだんに使用したキーマカレー、かき揚げ、裘明レシピ(※レシピ別紙添付)を提供しました。料理はどれも好評で一安心でした。



○社長コメント要旨

「去年のゴーヤから採取した種が成長しグリーンカーテンを形成し実をつけたのはすごいこと。今年のグリーンカーテンは日差しをしっかりと遮り、かといって部屋が暗くなることもなく、大変良いものができた。グリーンカーテンによる省エネ効果もしっかり分析されていた。本日の料理は、どれもとても美味しかった。プランター製作作業を通りがかりで見たときに、不安定なビス打ちをしていることがあったが、作業をする上では安全第一であることを忘れないように。今回のプロジェクトを通して、新入社員同士の結束を固めたとともに、会社内の様々な人たちと交流できたと思う。また、10年後とかに、良い経験として思い出してほしい。」というお言葉を頂きました。

○まとめ

プロジェクトを通して、新入社員同士の結束が固まったこと、また、社内の様々な人と交流できました。反省点としては、ゴーヤ成長記録をもっと定期的に記録すべきでした。また育成状況についての情報共有をもっとすべきだった等が挙げられます。これからは来年の世代にバトンタッチするための活動を進めていきたいです。



設計チーム 裘明

材料

- ・ゴーヤ 1本
- ・豚肉 200g
- ・卵 1個
- ・ニンジン 1本
- ・玉ネギ 1玉
- ・パプリカ 1個
- ・にんにく お好み
- ・塩 お好み

最後に餡(Step4)
をのせ完成！！
(餡の代わりにキ
ムチも推奨)。



Step1: 玉ネギとニンジンをみじん切りにする。



Step3: パプリカとニンニクをみじん切りにする。



Step2: 豚肉、卵、ニンジン、ネギを混ぜ合わせ塩を適量加える(塩が均衡に染み込むように数回分け加える)。



Step4: フライパンに油とパプリカ、ニンニク、塩をふり炒めます。1～2分後、水を適量加え、具材がしんなりするまで炒めます(餡)。



Step5: 筒状にゴーヤをくり貫き具材(Step2)を入れる。



Step6: Step5を20分程度、蒸籠で蒸します。

