

すつきり節約生活 ⑧



自動か手動か お風呂の入り方

家庭では給湯のガス使用量もつとも多いので、節約の意識が必要で。今回のテーマは、入浴時の自動保温と手動の追い焚きでは、どちらが節約になるかについてです。もっと大事な節約の方法にもふれます。

浴槽の湯は時間とともに温度が下がります。適当な温度まで上昇させるには、自動保温機能が手動での追い焚きかの2つの方法があります。自動保温機能とは、リモコン（操作パネル）で設定した湯温を保つ機能で、15分、30分ごとなどプログラムされた間隔で湯温をチェックし、自動的に追い焚きを行ないます。自動保温と言つと特別な機能のような印象ですが、設定した温度を保つために自動で細かく追い焚きする機能のことなのです。自動保温機能を使わず、手動で追い焚きすることもできます。

これだと、いま入浴している自分の感覚で湯温調節ができます。◎結論は大差なし

家族が順番に間隔を空けずに入浴するならば、自動保温がお勧めです。問題は、家族の帰りが

遅いとき。入浴の間隔が長くなるので無駄な追い焚きをしないためには自動保温をオフにしたほうがよいように思えます。結論からいうと、どちらもほとんど変わりません。保温モードで2℃上昇の追い焚きを4回繰り返すと、単純計算で8℃上昇させる能力（ガス）を使ったことになり。手動追い焚き1回で8℃上昇させるのと同じです。

ただ厳密に言えば、必ずしも同じとは言えません。浴室の状況が各家庭によって異なるからです。①ユニットバスかタイルか②浴室の断熱性③浴槽のフタ

④浴槽の断熱、などがポイント。在来工法のタイル張り浴室は断熱性能が劣ります。使われている浴室の素材に問題がある場合もあり。ユニットバスでも寒さが気になるなら施工上の問題かもしれません。浴槽のフタをするかしないかは大きい。浴槽も断熱が必要です。魔法瓶のような2重断熱構造の浴槽も発売されています。

浴室の断熱性や浴槽の保温性能が悪いと湯温は急激に下がります。この場合、入浴間隔が空いての手動追い焚きは、より多くのガスを使う可能性があるのです。どれだけ時間が空くにもよりますが、保温をオフにすると湯温低下がより大きくなる可能性があるので。

自動保温か手動追い焚きか、どちらが節約になるかを見てきました。大差はないので、手間

がかからない自動保温を基本とするのが良いのではないのでしょうか。遅く帰宅する人が入浴するかどうかわからない場合は、保温が無駄になることもあるため、オフにする選択肢もあります。また、家族によって好みの湯温が異なる場合は各自が手動で追い焚きすればよいでしょう。

追い焚きを自動にするか手動にするかよりも大事なものは、浴室などの保温性を向上させ、湯音をいかに下げないかという工夫です。浴室や浴槽の保温性を高めるためにリフォームを考へるもよいのですが、その前に、最低限の節約は浴槽のフタ。とくに気温が低い冬場は、こまめにフタをするべきです。

◎高効率給湯器

お使いの給湯器が古いタイプなら、買い替える際はエコジョーズを選択してください。給湯器がガスを燃焼させた後の排気熱は約200℃もあります。従来型給湯器は、この排気熱をそのまま捨てていました。排気熱を回収し水を予熱するのがエコジョーズです。従来型給湯器の熱効率は80%程度でしたが、エコジョーズは95%。ガス使用量は10%以上削減され、毎月のガス代は確実に節約できます。製品価格が従来型より割高のため、従来品との価格差を何年で回収できるかがポイントです。大家族でガス床暖房を使っている場合など、ガス使用量が多いほどメリットが大きくなります。

読者からのお便り



次回は何を

高松市 川西眞紀様
いつも、日本語おもしろ調査ファイルを楽しんで読んで、日ごろの自分の生活にも取り入れていきます。次回は何を教えてくださいか、楽しみにしています。

ガスで炊くご飯

和歌山県紀の川市 児玉泰美様
食欲の秋、栗をゆがいたり、煮物、お鍋。ガスが大活躍の季節です。そうそう、専用のお鍋で炊く炊き込みご飯は最高です。やっぱりガスで炊くご飯は美味です。

風呂を新調し、大型の給湯器に取り替えました。いつも親切にアドバイスをいただき、感謝しております。

ぼっぼ祭り

大阪府富田林市 宮本操様
9月7日に行われた「ぼっぼ祭り」に行ってきました。今回はビンゴもガラポンも当たりませんでした。蒼テラリウムやシーグラスの時計作りを楽しみました。来年も楽しみにしています。

結構歩いている

松山市 長尾美津子様
土、日、主人は万歩計をつけてウォーキングをしています。8000歩から1万歩はいいくらい。先日、私も平日、仕事から家に帰るまでつけてみました。6000歩でした。自分でも驚きです。結構歩いているものです。

自分で作るから

滋賀県彦根市 近久重美様
わが家の自慢料理で、ゴーヤの佃煮が紹介されていました。私も毎年夏になると必ず作ります。とてもおいしいですね。ひとつ追加で、これにクルミ（無塩のもの）を入れるとさらにおいしいですヨ。自分で作るから好きなだけ、沢山入れます。

毎号いろいろな知識

大阪府堺市 河合正彦様
他社のガス屋さんから大丸工ナウインさんに契約変更させていただいたから、拝読しております。毎号いろいろな知識が得られて楽しみにしています。

親切にアドバイス

滋賀県彦根市 樋口美佐尾様
先月、水回り（台所およびお