

最近の経営状態

単位：千円

47年	ガス料金 64,579	+	工事代外 13,441	-	費用 64,693	=	純利益 13,327
48年	ガス料金 79,518	+	工事代外 22,017	-	費用 77,103	=	純利益 24,432
49年	ガス料金 94,749	+	工事代外 43,916	-	費用 116,787	=	純利益 21,878
50年	ガス料金 108,428	+	工事代外 30,918	-	費用 126,736	=	純利益 12,610
51年 (見積)	ガス料金 138,768	+	工事代外 47,962	-	費用 191,152	=	赤字 4,422
52年 (予算)	ガス料金 144,216	+	工事代外 32,062	-	費用 222,806	=	赤字 46,528

供給開始以来今日まで、当初供給予定計画を大きく上回るガス販売により料金の改定もせず健全な財政運営を維持することができたが、ご承知のように本町の都市化は著しく、五〇年の国勢調査では人口の伸率は湯沢町、豊栄市

に次いで第三位、これに比例しマイホームの建設が盛んに行われ、年間一五〇戸程が建設されています。これに伴いガスの需要も増大し導管網の改良、新設があい次ぎ特に冬期間の消費時期の安定供給を図るため、循環式導管網への移行、水ぬき器、整圧器の設置なども考えています。

需要量

ますます増大する

ガスホルダーの建設です。この借金だけでも一億三千万円にも昇り、公共性と採算の板ばさみが公営企業の実態の姿です。



生活に欠かせない 都市ガス

石器時代の竪穴住居で、食物の煮炊き、暖房など生活の中心であったたき火が、いわば台所の原初の姿といえるでしょう。そして現代はコックをひねるだけで煮炊きができお湯が得られる「ガス」燃料ごく当たり前のことのように、いつでも豊富な燃料を送りこけるために、町企業課では毎日けん命の努力を続けています。

都市ガスの需要は年々増大し、調理、給湯、暖房と今日では日常生活に欠くことのできないものとなり生活水準が向上するにつれてガスの需要は伸びる一方です。必要とすべき、必要なだけのガスを確保するために、施設の拡張、整備・維持をしなければなりません。

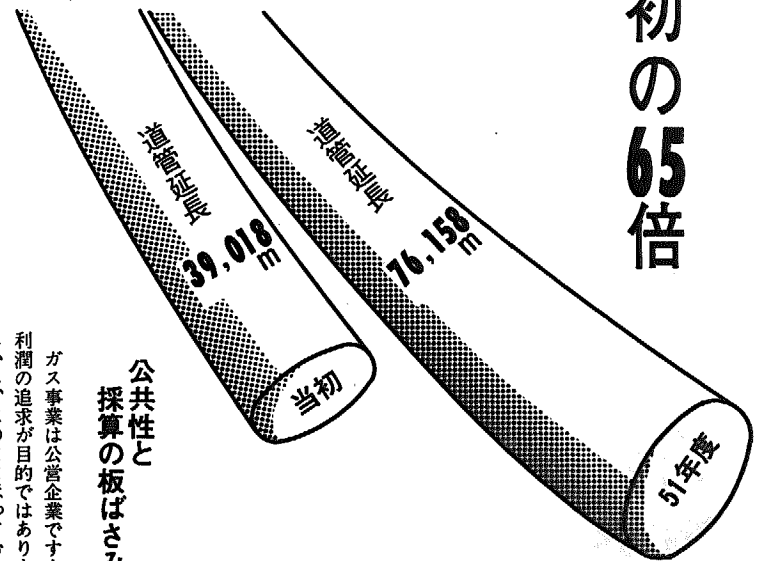
しかし、最近の資材などの値上り、物価の上昇、町ガス財政は非常に苦しい現状です。そこで今回は町民の皆さんのご理解と協力をいたたくため、町ガス事業の現状をお知らせします。

供給量

40年 当初の65倍

町のガス事業は、昭和四〇年六月、東邦天然ガス(株)から原ガスを購入し供給を開始。当初供給戸数八五五戸、供給量もわずか五万八千立方尺で事業を始めたものです。ところが今日では、四、二五一戸、三二四立方尺と供給量はなんと六五倍にも増大しております。

今後、ますます増え続けるガス量に対処するため、施設整備や拡張工事をやらなければなりません。それには莫大な資金が必要です。とうてい皆さんから頂くガス料金だけでまかなうことは困難をきわめ、このため国や金融公庫から借金をして工事を進めているのが現状です。その借金の額は二億三千五百万円にも昇り、一年に二千三百七〇万円、昭和五五年度からはガスホルダー建設の借金返済が加わるため毎年四千万円程が見込まれ、ガス財政を圧迫しています。



公共性と採算の板ばさみ

ガス事業は公営企業ですから、利潤の追求が目的ではありません。しかし、このままほっておくと赤字が累積し、ガスそのものの存在が危ぶまれます。民間企業であれば事業の縮小、倒産することにもなりかねません。公営企業は公共性を本来の使命としているため赤字だから供給をやめたり制限することはできません。加えて公共性は必ずしも採算に見合うものばかりではなく、むしろ採算を度外視して行わなければならない仕事如山積しています。そのよい例が

一日一〇五円で調理・給湯・暖房のいっさいを

ガス使用料金を他市町村と比較した場合、新潟市は一立方尺五七円六八銭、白根市五八円五五銭、吉田町五五円八二銭、黒埼町四〇円五五銭と、四五％程安い供給料金です。

一日一戸当りの使用量は、約一・六立方尺、したがって一〇五円程で、調理、給湯、暖房のいっさいがまかなえることとなります。

ちなみに、昭和四〇年供給開始

経営の健全化をめざして

ガス事業の経営は、各市町村などを中心に事業を行っているため民間の企業のように競争相手はありません。それだけに、ふだんの経営努力が一層必要になってきます。本町も経営の健全化をめざし努力を重ねています。

検針や集金業務の民間委託、口座振替制度の採用、電子計算システムによる事務改善など経営の合理化を進め、効率のよい経営をめざし努力を続けています。

「消費生活」乾物のもどし方

- 高野豆腐は昔ながらの自然の寒さの中で凍らせたものは底の平らな器に並べ、熱湯をかけて落しおたをしておくだけでもどります。工場で生産されたものは湯もどしが容易なようにアンモニアガスが使われていますから六〇度〜七〇度のお湯に五分ぐらいつけ、柔らかくなったら両手にはさんで押しながらかも味の水が出なくなるまで何度か水をかえて洗います。
- かんぴょうはうすい色のものが上等品です。塩をつけて組織が柔らかくなります。
- しいたけはあまり長い間水につけておくと旨味の成分を失うことになり、少量の砂糖を加えたぬるま湯につけると吸水が早くしかも味の溶け出し方がおそくなるので、うま味を保ちつつ柔らかくすることが出来ます。これは真水より砂糖水の方が浸透圧が高いためです。
- 干しえびはかたく干してある干しえびは、水に酒と砂糖を少量まぜたものに、半日ぐらいつけておきます。
- ひじき、ひじきはもとすと六倍くらいに増えますから、使う分量に気をつけましょう。三〇分ぐらぬるま湯につけ、ある程度柔らかくなったら二〜三分ゆでて水を切っで使用します。