

人と食のエネルギーを伝える情報誌“エナジー”

ENERGY

あなたの暮らしにエールを

日本の手工業品に思いを込めてデザインする／大治将典

旨味が凝縮された秋の味覚／クリ

氷川神社
旭舎文庫

氷川神社
旭舎文庫

今号の読者プレゼント

FUTAGAMI
真鍮鍋敷き

5名さま



高校での書道をきっかけに
地元広島でデザインを志す

広島県出身の大治将典さんは手工
業デザイナーとして、暮らしを彩る
様々な日用品のデザインを手がけて
います。

デザインに興味を持ったきっかけ
は高校生の頃。書道の先生との出会
いでした。「書道は単に文字を書く
ことではなく、アートであることを
先生から学びました」。恩師は書で、
何を伝えたいのか、誰に見せたいの
か、どこにしつらえたいのかを常に
考えることを大治さんに問いかけま
した。そしてその多角的に書を考え
る経験がデザインへと結びつきました。
大学では環境デザイン学科で建築
を学び、一度は東京の建築事務所で
働くことに。しかし、進路に違和感
を覚えた大治さんは、3か月で広島
へ戻ることを選択。グラフィックデ
ザインの会社で働きながら、スケッ
チブックやけん玉などのデザインを
始めたのです。

黙々とデザインを続けた広島時代
東京への進出と铸件との出会い

プロダクトデザインを始めた大治
さんは、自分のアイデアが形になれ

ENERGY
People
頑張る人の
声を聴きたい

“日本の手工業品に
思いを込めてデザインする”

Oji & Design 代表 / 手工業デザイナー

おおじまさのり
大治将典さん

Oji & Design
川越市



4点全て铸件の栓抜き。一番
上がコエドブルワリーで販促
で配ったもの。飾っておく
だけで絵になる。

「活動の幅を広げていた2010年、

栓抜きから始まった川越との関係
歴史ある街でのデザインの仕事

ばと、国内外の様々なコンペに参加
「コクヨデザインアワード」で、2
年連続優秀賞を受賞するなど、実力
をつけていきました。しかし、プロ
ダクトデザインの世界では、コンペ
に入賞するだけでは、自分のデザイ
ンを世に送り出すことは困難だとわ
かりました。

そこで新しいアプローチのできる
環境を求め、東京へ拠点を移し、プ
ロダクトデザイン1本で仕事を始め
ました。そして今も一緒に仕事をし
ている富山県の铸件を扱う手工業手
仕事と機械の両方を使ったものづくりメ
ーカーの二上さんと出会い、タッグ
を組むことになったのです。

仲間と栓抜きを作ることになりました。そのときに二上さんにもサポートいただき、イベントを開きました」。完成した栓抜きで、せっかくなら素敵なビールの栓を抜こうと考えた大治さん。そのときに川越のコエドブルワリーの存在を知りました。社長の朝霧さんに会い、イベントでコエドビールを使い、たくさん栓抜きが売れて企画は大成功に終わりました。

この出会いを機に川越を知り、移り住もうと決め、翌年に引っ越しをしました。そして2015年、川越での初めての仕事を依頼されました。それはコエドブルワリーが海外の取引先に渡すオリジナルの栓抜き。「縁が限りなく続きますように」と思いを込めて、二つの無限の円が連なる形を考えました。

左右で栓を抜ける実用性と佇まいのあるデザイン。使いやすいと見た目の美しさが融合した「用の美」を感じるデザインは好評でした。

その後は、氷川神社の山田宮司と「神棚展」という展示会で出会い、志多町の旭舎文庫あさのやぶくろの改装を一緒に行いました。片付けから始まり、新しい展示台やスツール、照明などを設置。その後、神社の直会殿前のベンチもデザインしました。

1. 旭舎文庫の展示台。脚の意匠にシンプルなかにもオリジナリティを感じる。
2. 乳白色の陶器のランプシェード。点灯すると美しい幾何学模様浮かぶ。
3. 有田焼メーカーJICONの器やお皿。土や釉薬も一緒に開発している。
4. 氷川神社の直会殿前に設置したベンチ。風景に調和した居心地のよいデザイン。



大治さんの商品は、d47 design travel store (渋谷)、スパイラルマーケット(青山)、cotogoto (高円寺) で扱っている。



作品はこちらで
購入できます

cotogoto

「川越の風景と調和し、座って背もたれに寄りかかると空に視線が向くデザインになっていきます」。近くを通ると座ってみたくなる素敵なベンチに人々の足が止まります。

手工業品の魅力の発信と
伝統技術の継承の手助けを

大治さんは手工業メーカーのブランドイングにも関わっています。その中で手工業メーカーがブランドや新商品を発表する場を設けようと、仲間と2012年に「ててて見本市」を開催しました。その後は「ててて協働組合」となって活動を続けています。

ここでは、「作り手・伝え手・使い手」が協力して、大量生産でも1点モノでもない、手工業で中量生産されるものに光を当てています。「地域の素材や技術を活かし、伝統的なコトやモノに新たな発想を取り入れられるといいですね」。大治さんは手工業メーカーの継承につながる団体を作り、伝統技術を今の暮らしに活かす手伝いをしたいと考えています。

「古きよき街並みは川越の財産。新しいことを取り入れながら、輝き続ける街の姿はモノづくりのお手本になるように思います」と大治さんは話してくれました。

ENERGY Foods

元気を生み出す
地元の食材



採ってくれた人



うめざわみつこ
梅澤三子さん

クリは直売所のほか、県内の丸広百貨店でも販売することがあります！

梅澤農園
日高市

クリ

chestnut

そのまま食べても、ごはんに入れて炊いても、スイーツにしても楽しめる秋の味覚、クリ。日高市でとれる旬の味を紹介します。

and Recipe

作り方

- 1 米は洗って30分浸水する。クリは熱湯をかけて20分おく。
- 2 クリの下の部分を包丁で切り落とし、そこから皮をむく。
- 3 土鍋に水気を切った米を入れ、分量の水と酒、塩を入れて軽く混ぜる。クリを並べてふたをして中火にかける。
- 4 沸騰したらとろ火にして10分炊く。火を消して15分蒸らしたら、クリをいったん取り出して全体を混ぜる。クリを戻し入れて軽く混ぜたら器に盛りごまをふる。

材料（2～3人分）

クリ…150g(約10粒)
米…1.5合
水…200ml
酒…50ml
塩…小さじ1/2
黒いりごま…適量



栗ご飯

ほくほく美味しい秋の味覚

県

内で有数のクリの産地、日高市。この地でとれるクリは大粒で味がよいのが特徴です。その日高市で30年ほど前からクリ栽培をしている梅澤農園さん。以前は狭山茶の工場をやっていた場所で、梅澤三子さんがご家族と一緒においしいクリを育てています。

クリにはたくさんさんの品種がありますが、梅澤さんの畑では「国見、大峰、利平、丹沢」といった、よく知られる種類を育てています。そのほかに、「人丸」というモンブランなどの加工に向けたもの、そして皮に傷を付けて加熱するだけで、渋皮が簡単に剥ける「ぼろたん」という品種も育てています。

クリの収穫は年に1度で、9月上旬から10月上旬に行います。花が咲くのは4〜5月、そこに実が付き始める前に肥料を与えます。そして、木の下に雑草が生えないように草むしりをしたり、木の下にナギナタガヤという草を育てたりして、クリが落ちたときに、実をきれいに保てるようにしています。



枝を少なくすることで大きな実ができる。



農園に行き、1本1本クリの木を見てまわる。

収穫は実の入ったイガを集め、イガを剥いて実を外します。「2・5トンほど収穫するので収穫時期はとても忙しいんです」と梅澤さん。家族が拾ったイガを梅澤さんが剥いていきます。収穫後は虫食いの実を避け、大きさを選定し、クリを成熟させます。「冷蔵庫に入れて1ヶ月くらい置き、糖化させて直売所などに卸すんですよ」と梅澤さん。クリは収穫後すぐに販売せずに成熟させることで甘みが増すのだと言います。

販売は10月の10日前後に日高市内のJAの中央直売所と南直売所で行います。「ぼろたん」の人氣が高く、早朝から整理券が配られます。「遠くから買いに来てくれる人もいるんですよ」。毎年梅澤さんが作る「ぼろたん」を多くの人が楽しみに待っています。

「ぼろたんのおすすめの食べ方は、皮に切り込みを入れて揚げる、揚げ栗。簡単に渋皮が剥けるからこそできる食べ方です」と梅澤さん。農家さんだからこそ知る、とっておきの食べ方を教えてくださいました。

ご飯のおかずやお茶請けにどうぞ
栗きんとん



材料（作りやすい分量）

栗の甘露煮…8〜10粒
さつまいも…大1本（250g）
くちなしの実…1個

調味料

砂糖…50g
みりん…大さじ2
甘露煮の煮汁（シロップ）
…大さじ1
塩…小さじ1/4



作り方

- 1 さつまいもは2cmの厚さに輪切りにして皮をむき水にさらす。くちなしの実のは半分には切る。
- 2 鍋にさつまいもとくちなしの実を入れて、かぶるくらいの水を入れて火にかける。5分程度茹でて、さつまいもが柔らかくなったら火を止める。
- 3 水気を切ったさつまいもを裏ごし器（またはざるなど）で裏ごしして鍋に入れる。調味料をすべて加えて中火にかけ、水分を飛ばしながら木べらで練る。
- 4 もったりと硬くなってきたら火を止め、栗の甘露煮を加えて混ぜる。

川越市

COEDO HACHI

おみ行
店たっ
いて



店長 本橋祐一さん

埼玉スーパーアリーナで行われた、さつまいも博で三冠になった、人気の焼き芋ブリュレ。

お店のこと、おしえてください!

Q1 芋の種類は?

たくさん種類がある中で焼き芋に向いているものを選んでいきます。寝かせると甘みが増す、紅はるかなどを使います。川越では昔は土の中に寝かせていましたが、今は温度や湿度を管理をした場所に置いて熟成させています。

Q2 お店に席はあるの?

テイクアウトだけではなく、お店の奥にある休憩スペースで焼き芋を召し上がることもできます。どなたでも使える場所ですので、散歩をしていてひと休みしたいときにも使ってください!

Q3 新しい味に期待しています!

文化や伝統を継承しつつ、新しい味の提案をしたいと常に思っています。いろいろな商品を考えていますが、今は焼き芋の“蜜”を使った商品ができないかと模索中です。優しい甘さでハチミツのように使えらと思います。

じっくり丁寧に焼き上げた つぼ焼き芋のスイーツをどうぞ

一番街に店舗を構える COEDO HACHI。ここではつぼで焼いた焼き芋や、焼き芋をアレンジしたブリュレが楽しめます。焼き芋ができるまでの時間は約2時間。熟成させたサツマイモの水分が抜けないように、じっくりと遠赤外線の熱を加えることで、ねっとりとした蜜があふれる糖度30度の焼き芋が完成します。人気の焼き芋ブリュレもカスタードを手作りし、注文を受けてからカスタードを炙って仕上げるこだわりぶり。1本1本、丁寧に作る味をぜひご堪能ください。



川越市元町2-1-6
本川越駅蔵のまち口（東口）
から徒歩約16分
10:00~17:00
不定休



教室参加者募集!

LINEからWeb予約
できます!



教室の詳細・各種お申し込みは右記QRのWeb予約サイト
又はお電話で承ります!

b kitchen

武州ガス本社

川越市田町32-12
武州ガス本社内

川越市駅から徒歩5分
本川越駅西口から徒歩10分



お申し込み・お問い合わせ

プロモーションチーム
(平日 9:00~17:00)

☎049-241-2261

01 おせち教室



EAT IN



「今年のおせちは
づくりに挑戦」初め
てでも作れます!

12月14日(木)、15日(金) 各16名
時間 10:00~14:00 参加費 3,500円
講師 満留邦子先生

応募締め切り 11月13日(月) 13時

当選案内 11月22日(水)まで

02 クリスマス ロールケーキ教室



TAKE OUT



「一人一台のキッチン
をゆったり贅沢
に」キャラメルクリ
ームの紅茶ロール。

12月21日(木)、22日(金) 各8名
時間 10:00~13:00 参加費 3,800円
講師 小林亜紀先生

応募締め切り 11月20日(月) 13時

当選案内 11月29日(水)まで

03 お持ち帰り クッキング



TAKE OUT



「今日のおかずはこれで決まり」
揚げない黒酢豚をメイン
とした献立を2人前作ります。

日時はWeb、もしくはお電話にてご確認ください。
参加費:武州ガスのお客さま 1,700円

それ以外の方 2,200円

講師:武州ガス スタッフ

*定員になり次第締め切りと
させていただきます。

詳細はこちら



大好評! ガスファンヒーターレンタル!

暖房の目安

木造11畳
コンクリート15畳

先着順受付

初回特別価格

2回目以降

*写真はイメージです。
*ワンシーズンのレンタル料金

準備台数 330台

2,000円(税込)

8,000円(税込)

ご予約受付開始 2023年9月1日(金)~

レンタル期間 (ワンシーズン) 2023年10月~2024年4月

※途中で解約されても料金は変わりません。
※武州ガスのガスをご利用のお客さまに限りです。
※メーカー、カラーはお選びいただけません。
※ガスコードはレンタルに含まれます(長さ5mのみ)。
※配達は原則月~土となります。日・祝日をご希望の場合は、
武州ガスまで電話でご連絡ください。

お申し込み・お問い合わせ

サービスチーム (平日 9:00~17:00)

☎049-247-3852

数量限定のためお早めにお申し込みください!

ガスファンヒーターは 正しく接続しましょう

そろそろガスファンヒーターを
出そうという方も多いため。
そこで今回は、ファンヒーター
の接続についてご案内します。

ファンヒーターには、このガスコードを ご使用ください

ワイヤーが入っているので誤って踏んでも大丈夫なコードです。

接続前に、
接続部の
形状を確認!

ガスファンヒーターの接続には、カチッとほまる専用
のガスコードが必要です。ゴム管や他の機器用の
ソケットを無理に接続すると、ガス漏れや火災の原因
になりかねないので、十分ご注意ください。

ガス検側
接続口



機器側
接続口



今号の
読者
プレゼント

FUTAGAMI
真鍮鍋敷き

5名



応募締切 2023年11月22日(水) 当日消印有効

応募方法 ハガキ、またはホームページから、必要事項をご記入の上ご応募ください。

アンケート ①今号のどの記事に興味を持ちましたか? その感想をお聞かせください。

②おすすめのお店やスポットを教えてください。



武州ガス プレゼント 検索

携帯電話の方は、左記QRを
読み込むと応募ページにアクセスできます。

〒350-1188
企画チーム株式会社
埼玉県川越市
田町32-12

●ご住所
●お名前
●年齢 ●性別
●電話番号
●アンケートの
回答

●応募によって知り得た個人情報、プレゼントの発送のほか、弊社のマーケティング、サービスのお知らせ等に利用させていただく場合があります。なお、当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
※デザインはお選びいただけません。

●状況により、本誌が応募締め切り後のお届けになる場合があります。
あらかじめご了承ください。

入場無料



武州ガス秋まつり



メイン会場

- ウエスタ川越 10/28(土) - 29(日) 10:00-16:00
- 武州ガス所沢営業所 11/11(土) - 12(日) 10:00-16:00



武州ガス秋まつりに、あつマルシェ!

いろんなショップが大集合!



焼きだんご
昭和元年創業!甘じよっぱさが絶品のおだんごです。



焼餃子・焼そば
3割うまい!自家製にこだわったおいしい餃子が今年も登場!



焼き鳥
素材、焼き方、串のさし方にまでこだわった手作り焼き鳥!

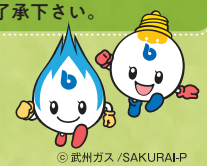


焼きいも
武州ガスの社員が心を込めてじっくりと焼き上げます!



似顔絵
プロの絵師に似顔絵を描いてもらおう!

商品は品切れとなることもありますので、あらかじめご了承下さい。



魅惑のステージをとことん楽しもう!
日本の伝統芸とサーカスの融合!

Sublimit
—サブリミット—

ウエスタ川越 10/28(土)

世界大会優勝の
パルーシバフォーマー

Syan
—ジャン—

ウエスタ川越 10/29(日)

大道芸パフォーマンスショー

大道芸と理科室パフォーマンスはウエスタ川越会場のみの開催となります



いおり博士とこうじくんの理科室パフォーマンスショー

ウエスタ川越 10/28(土)・29(日)

ジャダリングショーを楽しみながら身の回りのツギキを体験しよう!

最新のガス機器なども多数展示!! ぜひご来場ください。
詳しくは武州ガス秋まつり特設ページへ。



空くじナシ! 検針票を持って会場にGO!

GO! 抽選会

特賞 > JCBギフトカード(1万円分)



武州ガスのお客さま限定

1等 > 武州うなぎ特別セット



3等 > しょうゆ



2等 > 武州ガスのお米(2kg)



2023年9月または10月のQR付き検針票を会場へお持ちいただくと、抽選会にご参加できます。

武州でんき

武州ガスで電気を新規に申し込むと

電気代基本料金 ヶ月無料!

さらに期間限定で、うれしいキャンペーンをご用意!

家計お助けキャンペーン!

2023年9月29日(金)から2023年11月30日(木)までのお申し込みで

3,000円分



のQUOカードをプレゼント!

お申し込み・お問い合わせ

小売電気事業チーム (平日9:00~17:00)

0120-255-900

詳細はこちら!

