

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

和蠟燭のある暮らしを身近に、そして未来につなぐために／榎佳佑

爽やかな香りで料理を上品な味わいに／柚子

今号の読者プレゼント
和蠟燭と燭台のセット
「グラデーション 桐箱」



5名さま

武州ガスのYouTube・Instagramはこちら



YouTube



Instagram

武州**b**ガス

ENERGY

頑張る人の
声を聴きたい

people

“和蠟燭のある暮らしを身近に
そして未来につなぐために”

HAZE代表 / 和蠟燭作家

はぜ けいすけ
檜 佳佑 さん

HAZE (ヘイズ)

川越市元町1-12-6

070-5563-4862

Open 11:00/Close 17:00



幼い頃の思い出と
和蠟燭作りを始めたきっかけ

和蠟燭作家の檜佳佑さんは奈良県出身。就職で上京し、会社員をしていました。今から10年ほど前に会社の同僚の寺澤さんに、帰省のお土産で和蠟燭を渡したことをきっかけに2人の中で和蠟燭への関心が高まり、HAZEを一緒に立ち上げました。

「前年に起きた東日本大震災で自分と向き合う時間を大切に感じるようになった私は、日本にこのような伝統工芸品があることに衝撃を受け、寺澤と和蠟燭について調べることからHAZEは始まりました」。

調べていくと和蠟燭の世界は分業制で、原料の蠟を栽培して蠟を作る^{はろうや}、蠟燭の芯を作る^{とうしんや}、手作り^{はろうや}で1本ずつ蠟燭を作る蠟燭屋からなっていることがわかりました。檜さんは、和蠟燭の作り方を教えてほしいと、10軒ほどある蠟燭屋に弟子入りをお願いしましたが全て断られてしまい独学で作ることを決心したのです。

古くから日本に伝わる和蠟燭を
小江戸川越から発信

国会図書館で資料を読むなど、和



「また明日 See you tomorrow」という名の和蠟燭。HAZEさんの起源ともなる商品。

蠟燭の歴史や作り方を調べ、開始から3年はクラフトイベントなどで活動していた檜さん。その後、店舗兼工房を設けたいと思ったときに、歴史と情緒があり、小江戸と呼ばれる川越が結びつきました。

「和蠟燭が作られ始めたのが室町時代からとされ、江戸時代には盛んに作られていました。そのような歴史からも川越がいいと思いました」。蔵の会の方に今の場所を紹介してもらい、2015年に店舗を構えました。川越にやってきたことで、ここで活動する個性豊かな作家の方たちとのつながりが増えました。また最明寺の住職とコラボレーションをして、ピンクリボン活動を支援するピンク色の和蠟燭を制作するなど、新たなチャレンジが広がりました。そして、少しずつですが、お店や和蠟燭を認知してもらえようになり、その魅

力を発信できるようになってきたといえます。

手作業で作る和蠟燭、 放つ光が持つ魅力とは

灯芯に自然の檜を塗り重ねていく和蠟燭は全て手作り。夏場は1日100本、冬場は300本ほどを作ります。檜さんは伝統を守りながらもオリジナリティのあるものを作っています。「イト合」という名前の商品は、お浄めの願いを込めて伊勢神宮に奉納されている塩を使用しています。

和蠟燭は石油からできるパラフィンを使う洋蠟燭と比べると煤が少ない点特徴です。灯芯が太いことから、灯つた炎は儂くも見応えがあります。「焚き火のように和蠟燭の揺らぐ炎をゆっくり見ていると、同じようにリラックスできると思います」と檜さん。

小さいお子さんがいるなど、忙しい方は早朝に火をつけて、少しずつ1日のスイッチを入れていき、自分の時間を持つのがおすすめです。自分も酒を飲むときに和蠟燭を灯して楽しむなど、自分の感覚で気持ちが悪らぎ、ホッとできる使い方を見つけてほしいと檜さんは考えています。

和蠟燭をもっと多くの 多くの人に親しんでもらいたい

これからも和蠟燭の魅力を多くの人に伝えていきたいという檜さん。今年の上半期はワークショップを開き、和蠟燭を作る楽しさを参加した人に伝えてきました。参加者には一般の人だけでなく、洋蠟燭を作る作家の方もいたといいます。

「生活の中に和蠟燭をもっと浸透させたいと思っています。そのためには作り手も必要です。そこで、自分も和蠟燭作りに挑戦したいという方には、灯芯や蠟を購入できるところを紹介しています。たくさんの方に和蠟燭を知ってもらい、作ってもらい、使ってもらうこと。そして独自に使い方や楽しみ方を発展させてもらえたらと檜さんはいます。

古から長く続いてきた和蠟燭の文化がこれからも絶えることなく、後世に残ってほしいと願う檜さん。そのためにも自分が今の時代に合う和蠟燭を作ることはもちろん、その魅力を伝える活動することも大切だと考えています。

定期的に和蠟燭を届ける定期便販売など、これからも新たな試みをしていきたいと熱い気持ちを語ってくれました。



工房で作業する檜さん。専用の串に灯芯を差し、回しながら蠟燭を塗っていく。



2.



1.



4.



3.

1. 店舗に並べられたさまざまな商品。和蠟燭のほかにもおしゃれな燭台（しょくだい）などが並ぶ。
2. 淡い色の蠟燭は檜さんならではのセンス。若い人が日常生活に取り入れやすい。
3. 火を灯すと吸い込まれそうな炎が揺らめく。じっと見ていると心が落ち着く。
4. 店舗兼工房。大きな改装などはせずに古民家としてのよさを残して使っている。

ENERGY Foods

元気を生み出す
地元の食材



教えてくれた人



岩田 一さん

これから最盛期を迎えます。
越生の柚子をぜひ、手にと
ってみてください。

岩田農園
入間郡越生町



うめその梅の駅
(越生自然休養村センター)

ゆ ず citron 柚子

和食の香りづけや冬至の柚子湯など、
多くの人に親しまれる柚子。
豊かな香りの柑橘が今号の主役です。

and Recipe

柚子味噌

材料 (作りやすい分量)

柚子…1個
白味噌…150g
砂糖…30g
みりん…大さじ3



作り方

- ① 柚子は表面の黄色い部分をおろし金を使ってすりおろす。残りは半分に切って絞り、種を取り除いておく。
- ② 鍋に白味噌と砂糖、みりんを入れて弱火にかけ木べらで煉りながら水分を飛ばす。
- ③ もったりしてきたら柚子のしぼり汁と皮を加え、全体をよく混ぜたら火を止める。

材料 (2人分)

大根…4cm厚に切ったもの2つ
昆布…5cm角のもの1枚
柚子味噌…適量

作り方

- ① 大根は厚めに皮をむく。昆布と一緒に鍋に入れひたひたの水を注ぐ。
- ② 中火にかけて沸騰したら弱火にする。グラグラと沸かない程度に火加減しながら柔らかくなるまで30分程度煮る。
- ③ 器に盛って柚子味噌をかける。

柚子味噌を使って

ふろふき大根



梅

と並び越生町の特産品として知られる柚子。この越生町で先代の頃から柚子農家をさされているのが岩田農園さんです。柑橘類の中でも最も寒さに強い柚子は、県内のほかの地域でも生産されていますが、越生町は有数の産地。気温が低いことから越生の柚子は皮が厚く、香りが強いと評判です。

柚子は5〜6月頃に小さい白い花が咲き、9月頃から実を結びます。秋から冬が収穫シーズンで、岩田農園さんでは毎年11月半ば頃に初出荷を迎えます。柚子の市場での価値を測るバロメーターは「傷のついていないきれいな状態」であること。そのため、収穫は皮を傷めないように、丁寧に一つ一つ手作業で行います。

「果樹は野菜のように収穫機ではなく手作業でとるので、手間がかかりますね」。柚子は実がたくさんなる年と少ない年があり、今年は当たり年。年内で収穫を終えたいと考えていますが、日当たりを考慮して急斜面で育てているうえに、トゲもあることから作業がとても大変です。



見晴らしと日当たりのよい斜面に木を植えている。



手作業での収穫。収穫後は枝の剪定作業をする。

岩田さんが奥さまと一緒に収穫した柚子は選別作業を行い、JAに出荷し市場へ出ていく以外に、町内のうめその梅の駅で販売されています。うめその梅の駅では、岩田農園さんの柚子だけではなく、越生町のほかの農家さんで収穫された柚子も購入できます。また、あまり良くない柚子は、果汁を絞って加工するために、町とJAや農家さんで運営している(株)越生特産物加工研究所へ納めています。

生産者の高齢化や担い手不足など課題もありますが、柚子を育てる農家さんで「明日のゆずを考える会」を作り、栽培の情報交換や柚子の魅力を発信するための勉強会なども行っています。「12月には池袋でPRイベントを行います」と、数年間コロナ禍で中止になっていたイベントを今年は今再開することになりました。

「香り豊かな越生の柚子で、ジャムや砂糖漬けを作って味わってみてください。ジャムや砂糖漬けを柚子茶にして飲むと体も温まりますよ」。柚子茶を味わい、冬は柚子湯に浸かり、元気に1年を乗りきってみてはいかがでしょうか。

作り方

- 1 柚子はくし形に切ってから手で皮をむき、スプーンなどを使って白いわたの部分こそぎ取る。黄色い部分だけにしたものを細かく切る。実の部分はしばって種を取り除く。
- 2 切昆布はミルサーなどで細かくして、水大さじ1/2(分量外)をかけてふやかす。くるみは粗く刻んで、梅干しは包丁で叩く。フライパンに花かつおを入れて中火にかけ、2分程度から煎りしたらバットなどに広げて冷ます。
- 3 同じフライパンにAの材料と梅干しを入れて弱火にかけてひと煮立ちさせる。いったん火を止めて昆布とくるみ、ごまを入れる。花かつおを手で握って細かくしながら加えていき、再び弱火にかけてよく混ぜながら炒める。水分が減ってパラパラとしてきたら火を止め、柚子の皮を加えて混ぜる。

材料(作りやすい分量)

柚子…1/2個
花かつお…10g
切昆布(乾燥)…5g
くるみ(ロースト)…5g
白いりごま…5g
梅干し…小1個

A
しょうゆ…小さじ2
みりん…小さじ2
砂糖…小さじ1
柚子のしぼり汁(足りなければ酢を足す)…小さじ2
水…小さじ2



ご飯のおかずやお茶づけにどうぞ

かつおふりかけ 柚子風味



川越市

河村屋 川越店

おみ行
店たっ
いて



店長 松岡由起さん

漬物のお寿司とは思えないきれいなビジュアル。木・金・土・日に予約優先でいただける。

お店のこと、おしえてください!

Q1 人気の商品は?

看板商品の大福神漬けと玉ねぎの漬物です。大福神漬けは足掛け3年をかけて完成します。玉ねぎの漬物は、季節によって玉ねぎの産地を変え、定番の醤油と赤ワイン漬けのほかに2種類のフレーバーを季節ごとに出しています。

Q2 どのようなお客さまが多いですか?

観光で川越にいらっしゃって立ち寄りの方が多いです。外国の方もたくさんいます。アジア圏の方はご飯を食べる文化を持っていることから漬物が身近なようで、甘塩っぱい味の商品が人気ですね。

Q3 お店のこだわりは?

自分たちがよいと思った商品を自らの手で作り、直接お客さまに届けることを大切にしています。日常生活の中でお客さまに寄り添い、食べるとホッとしてもらえるような細やかな幸せを感じてもらえるとうれしいです。

手間ひまかけて作る伝統的な漬物を 今の時代に合った楽しみ方で

江戸時代からの歴史を持つ河村屋。川越店は平成6年にオープンし、今年8月にリニューアルしました。店内にはイートインスペースが設けられ、見た目も美しい一口サイズの漬物寿司が味わえます。お客さまからは「まるで宝石のよう」と言われる漬物寿司は、漬物の新しい味わい方を提案するメニュー。和洋関わらず、さまざまな食材と組み合わせ、既成概念にとらわれないおいしさを見つけてもらうことを大切にしています。老舗の漬物店で新しい食体験を楽しんでみてはいかがでしょうか。



川越市幸町5-3
本川越駅蔵のまち口(東口)
から徒歩約10分
10:00~18:00
年中無休



小江戸川越 七福神めぐり

家族や友人と
初詣に出かけよう！

風情ある日本の風景と、数多くの歴史的文化財を今に残す川越。市内には古来より七福神を祀る寺々があり、江戸時代には無病息災や家内安全などの諸願成就を願って、多くの人が参拝に訪れていたそうです。川越へ初詣に訪れる際は、七福神をめぐって散策を楽しんでみてはいかがでしょうか？

第一番



毘沙門天
妙善寺

川越市菅原町9-6

第二番



寿老人
天然寺

川越市仙波町4-10-10

第三番



大黒天
喜多院

川越市小仙波町1-20-1

第四番



恵比須天
成田山

川越市久保町9-2

第五番



福祿寿神
蓮馨寺

川越市連雀町7-1

第六番



布袋尊
見立寺

川越市元町2-9-11

第七番



弁財天
妙昌寺

川越市三光町29

寒い夜のガス給湯器の凍結にご注意ください

この時期、気温が下がると（特に氷点下）、ガス給湯器や配管内の水が凍結して、お湯がでなくなることがあります。このような場合は気温の上昇により自然解凍するまでお待ちください。配管に熱湯をかけると配管が破裂することがあります。また凍結防止のために、右記の点にご留意ください。

凍結防止方法

①給湯器の電源を切らないでください

機器内は気温が凍結する温度に近くなると、凍結予防のヒーターや循環ポンプの作動などで自動的に凍結予防するため、給湯器の電源を切らないでください。

②給水元栓まわりに保温材をかぶせてください

凍結しにくいようにするため、給水元栓まわりに保温材をかぶせるなどの処置をしてください。市販の保温材をかぶせた後、ビニールテープ等で下から上に巻きつけて固定してください。

詳細はこちらへ



残りわずか!! レンタルファンヒーター

お申込み
問い合わせ

サービスチーム

9:00~17:00(土日祝日除く) TEL 049-247-3852

右記QRからレンタルファンヒーター制度の詳細を見ることができます。



東武東上線
「新河岸」駅徒歩12分、吹抜け・小上がり・豊富な収納 異なる個性の全3邸

グランシア川越 藤原町 新築分譲住宅 | カースペース並列2台分(車種による)

【物件概要】●物件種別/新築分譲住宅 全4棟・今回販売3棟 ●所在地/川越市藤原町
●土地権利/所有権 ●土地面積/120.45㎡~120.94㎡ ●建物面積/86.32㎡~90.26㎡
●都市計画/市街化区域 ●用途地域/第一種中高層住居専用地域 ●建築確認番号/第SJK-KX235502640号、他 ●完成予定年月/令和5年11月末 ●販売価格/4,680万円~4,780万円(税込) ●設備/公営水道・本下水・都市ガス ●広告有効期限/2024年1月末まで ※取引態様/売主 ※掲載の完成予想図は、実際とは多少異なる場合がございます。

住協 ふじみ野支店 ☎0120-53-2277

b kitchen

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!

※当選者の発表は当選案内の発送をもってかえさせていただきます。(先着の教室を除く)
※進捗状況によって、終了時間が前後する場合がございます。
※グループ参加は2名まで可能です。
※対象は18歳以上です。お子さま連れはご遠慮ください。

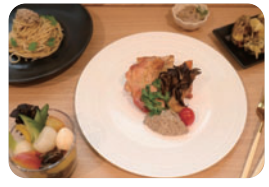
b kitchen
武州ガス本社

川越市田町32-12
武州ガス本社内
川越駅から徒歩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 越冬シェフ直伝! おうちでレストラン教室 ~黒舞茸×フレンチ風~



LUNCH
TAKE OUT

越冬シェフによる、黒舞茸（大平きのご研究所）を活用した4品のプチランチ付き!
鶏肉オープン焼きとドゥッセル、ピクルスはご自身で作ってお持ち帰りいただきます。

2月3日(土) 16名
時間 10:00~13:00 参加費 2,800円
講師 島田 剛先生
申込締切 1月9日(火) 13時
当選案内 1月17日(水)まで

02 手作りみそ教室



TAKE OUT

初めてでも簡単! 煮た大豆を麹と混ぜ、お味噌を作ります。手作り味噌にチャレンジしてみませんか?

2月21日(水) 16名
時間 10:30~12:00 参加費 2,000円
講師:水上すみえ先生
申込締切 1月22日(月) 13時
当選案内 1月31日(水)まで

03 ~バレンタイン企画~ パウンドケーキ教室



LUNCH
TAKE OUT


マーブル模様のパウンドケーキを作ります。講師の作るプチランチ「アジア風豚の角煮丼」付きです。

2月8日(木)、9日(金) 各16名
時間 10:00~14:00 参加費 2,500円
講師 西口淑子先生
申込締切 1月9日(火) 13時
当選案内 1月17日(水)まで



「武州・入間川プロジェクト」助成団体募集!

武州ガスが資金提供する官民連携による助成事業で、入間川流域で河川の環境保全活動を行っている市民団体等に対し、活動費の助成を行っています。

助成対象	市民団体、学校等の非営利団体による公益的な活動
助成内容	1団体最大20万円
募集期間	令和5年12月1日~令和6年3月15日
活動の対象期間	令和6年4月1日~令和7年3月1日
応募方法	右記QRから応募用紙をダウンロード 
応募・問い合わせ先	入間川環境保全支援委員会事務局 (公益財団法人 埼玉県生態系保護協会内) 電話 048-645-0570

今号の
読者
プレゼント



和蠟燭と燭台のセット
「グラデーション 桐箱」
5名

応募締切 2024年 1月24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 埼玉県川越市田町32-12 武州ガス株式会社 行

●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。あらかじめご容赦ください。