

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



生活に寄り添った器を作る / 石川真理

採れたての甘さを楽しむ / トウモロコシ

各号の読者プレゼント

富士ホーロー
浅型角容器タッパー



5名さま



武州ガスがインスタはじめました！

頑張る人の声を聞きたい

“器・食・暮らしをコンセプトに
生活に寄り添った使い勝手のよい器を”

越生芹ヶ沢陶房 石川真理さん

高校時代の出会いと 心に決めた陶芸家への道

越生町の自然豊かな芹ヶ沢地区に陶房を設け、活動する石川真理さん。四季折々の花が咲き、野鳥のさえずりが聞こえるのどかな環境で、使い手の生活に寄り添う器は生まれています。

北海道生まれの石川さんが器に出会い、魅了されたのは高校生の頃のこと。作品の持つ和の美しさに惹かれ、ものづくりをしたい気持ちが増え、高校時代から陶芸の勉強を始めました。しかし、陶芸家として生きることは難しいと考え、一般の大学へ進学。それでも陶芸家への道を諦めきれず、専門学校など通い制作を続けました。「ダメだと思ったらそこで諦めよう、自分が納得できれば辞められると思ったんです」と石川さん。しかしその後も、納得することはなく、今まで制作を続けることになったと言います。

1980年に独立して窯を持ち、国内の陶器の産地として有名な益子や備前、アメリカのミズーリー州で研修を行い、自分のスタイルを確立。そして1990年に埼玉県の坂戸市へ築窯をしたのです。

都会からの脱却と 新たな場所での一からの挑戦

交通の利便性などを考えて拠点とした坂戸市。その頃の石川さんは、都内で個展を開き、百貨店にも出品をしていました。しかし、多くの人が行き交う百貨店では、お客さまにゆっくり作品の手触りや質感などを感じてもらおうことや、一緒に会話を楽しむ時間もとれないと感じ、次第にその在り方を見直すようになったのです。そこで2003年6月にこの越生町に築窯をし、自身が自然に癒され、穏やかに過ごしていく中で生まれた作品をお客さまへ届けようと決めたのです。

越生町という山里、さらにその中でも静かな地。本当にここでやっていけるかという不安はありましたが、ギャラリーオープンの日には雨の山道を登ってくる人たちの傘の花を見て「やれるかもしれない」という気持ちになったと言います。越生の山の陶房には東京だけではなく、全国からお客さまが足を運んでくれたのです。



ろくろを回して作品を作る。粘土の塊が石川さんの手にかかる間、器の形に。

自然豊かな越生町と オリジナルの淡いブルーの梅空釉

越生町は関東三大梅林の一つがある梅の町。石川さんが越生を制作の場所に選んだ理由の中に越生の梅の木を使った釉薬(ゆうやく)作りがあります。伐採した梅の枝を燃やし、その灰を使って作る釉薬からは、ニュアンスのある淡いブルーの器が生まれます。

梅の花が咲く頃の越生の空と似ている色合いから、石川さんはこれを「梅空釉(うめそらゆう)」と名づけました。この色の器は、石川さんの定番で男女問わず、お客さまから人気です。購入した市販の釉薬を使う人もいますが、石川さんは長い年月をかけてこの釉薬を作り上げました。柔らかみのある色のオリジナルの釉薬は、この越生だからこそ誕生したも

のでもあるのです。

生活の中で愛される、
使い勝手のよい器を

石川さんの作家としてのコンセプトは、「器と食と暮らし」です。自然豊かな越生の日々の暮らしの中で、使い手に寄り添う器を作っていきたいと考えています。自らが一番の使い手となって日々、器を使うこと、そして、手触りや質感を大切に、使い勝手よく作り上げること、それを考慮して、器の深さ、大きさ、高台の高さなどの調整を重ねています。おうち時間が増えた今は楽しく明るい気持ちになる器を作りたい気持ちも増してきました。

食と器の関係について考え、4年前にフードコーディネーター1級の資格を取得している石川さん。この



profile 石川真理さん

自然豊かな山里で器の制作や陶芸体験教室を開催する。陶房併設のギャラリーでは実際に器を手にとることもできる。

越生芹ヶ沢陶房
入間郡越生町小杉979-1
049-292-5434

経験は陶芸家としての視野を広げてくれるよい機会になったと言います。個展では毎年、新作を発表し、遠くから足を運び、応援してくださるお客さまに進化している様子を見せたいという喜びであり、それが制作の糧になっています。「ルーシー」

リー(オーストリアウィーン出身、イギリスを拠点に活動した陶芸家)が憧れです。彼女のように、チャレンジ精神を持って、作品作りをしていきたいいなと思っています」。石川さんのバイタリティーあふれる挑戦はまだまだ続きます。



1



2



3



4

1. 梅空釉の湯呑み。淡く柔らかなブルーが湧いで美しい。
2. 石川さんの器に盛られた手作りの桜餅。桜の葉の塩漬けも自家製。
3. ろくろ引きを終えた状況。乾燥させた後に焼くと8割5分くらいのサイズに収縮する。
4. 普段使いできる器が揃うギャラリー。作品を見ていると時が経つのを忘れてしまう。



越生町

埼玉県のほぼ中央に位置する自然あふれる町。関東三大梅林の一つ、越生梅林が有名。

元気を生み出す地元の食材

子どもから大人まで幅広い人に人気があるトウモロコシ。
川越周辺では6～7月に収穫のピークを迎えます。
今号は甘みの詰まったトウモロコシを取り上げます！

トウモロコシ

川越市のなるかわ農園さんが丹精込めて作るトウモロコシ。栽培する5種類はそれぞれ違った甘みや旨味を持っています。



太陽に向けて高く背を伸ばすトウモロコシ。川越市のなるかわ農園さんでは、6代目の鳴河一成さんが毎年、多様な種類のトウモロコシを栽培しています。今年作っている品種は、「プレミアム味来」「ドルチェドリーム」「甘いんです」「味来90」「ピクニックコーン」の5種類。それぞれの品種で収穫時期が少しずつ異なるため、1シーズンの間でさまざまな味のトウモロコシをお客さまに提供しています。

これまで15種類ほどを栽培してきましたが、ほかの農家さんと被らない品種で味のよいものを吟味。5種類のトウモロコシはどれも甘みが強いですが、プレミアム味来は果物に近い感じ、ドルチェドリームは果汁が多くてジュシーなど魅力も違います。毎年足を運ぶお客さまも多いことから期待を裏切ることなく、味の変化を楽しんでもらえるように品種の検討にも力を入れています。

トウモロコシ作りは2月から始まります。一般的には畑に直に種を撒くことが多いですが、鳴河さんは強い苗を作るために直播をしません。1ヶ月後の3月中旬に植え替えを行い、寒さから苗を守り育てていきます。その後、5月20日過頃からヤングコーンの収穫がスタート。6月10日頃からはトウモロコシの収穫が1ヶ月

とうもろこしご飯

優しい甘みがたまらない！



材料

(作りやすい分量、3~4人分)

とうもろこし	1本
米	2合
水	2カップ
酒	大さじ2
塩	小さじ1

作り方

- ①米はといで水(分量外)に漬けて30分おく。とうもろこしは皮とひげを取り、半分に切って包丁で実をこそげとる(ダシが出るので、芯は捨てない)。
- ②米をザルにあけ水けを切り、土鍋に入れる。分量の水を加えてから大さじ2杯分を抜き、酒と塩を加えてさっと混ぜる。とうもろこしの実と芯をのせて、ふたをして強火にかける。
- ③沸騰したら弱火にして15分炊く(ふたに穴がある場合は、菜箸などでふさぐ)。火を消して10分蒸らす。



材料(2人分)

とうもろこし	1本
枝豆(ゆで)(冷凍可)	100g
ズッキーニ	1/3本
みょうが	3本
小麦粉	大さじ1
てんぷら粉	50g
水	80ml
揚げ油	適量

作り方

- ①とうもろこしは皮とひげを取り、半分に切って包丁で実をこそげとる。枝豆は(冷凍の場合は解凍して)さやから出す。ズッキーニは輪切りにし、みょうがは縦に半分に切る。
- ②ボウルにてんぷら粉を入れ水で溶く。
- ③揚げ油を中温(170℃)に熱し、衣を付けたズッキーニとみょうがを揚げる。
- ④とうもろこしと枝豆にそれぞれ別々に小麦粉を振って混ぜる。
- ⑤枝豆を入れたボウルに衣を取り分けて混ぜる。スプーンですくって油におとし、かき揚げを2つ揚げる。
- ⑥残った衣にとうもろこしを入れて、同様にかき揚げを4つ揚げる。



とうもろこしのかき揚げ

プチプチした食感もGOOD

ほど続きます。虫に食べられたり、強風で倒れたりすることもありますが、昨年は1万5千本ほどを収穫しました。

トウモロコシは作り手によって味や甘みの具合が変わり、また、同じ人が作っても成長過程の状況や収穫のタイミングで味が違ってきます。鳴河さんは甘くておいしいものを味わってもらいたいと研究を重ねてい

ます。肥料は魚粉やクロレラ、貝殻、納豆菌などを使った有機肥料をメインに使い、強い苗を育てることで極力農薬を使わずに栽培をしています。「コンクールで評価されることもモチベーションになります。やはり甘かった、おいしかったと喜んでいただくのが、何よりの力になります」。今年も黄色い宝石が畑一面にできあがっています。



育苗中の様子。そろそろ植え替えの時期。



収穫が始まった畑。採れたてを買いに来る人も。

教えてくれた人 鳴河一成さん

今年の直売の詳細は、facebookなどで告知予定。採れたてをぜひ味わってみては。

川越市下松原196
080-9773-1408



川越市 元町

Gallery&Café 二軒堂

川越市元町1-16-6

- 本川越駅より徒歩約17分
- 12:00～17:00 (L.O.16:30) ランチ
18:30～22:00 (L.O.21:30) ナイト
- 月～水定休
- 049-214-6276

Instagramは
こちら



店主
工藤芳聖さん

Q1. リノベーションは大変？

元の建物の雰囲気を生かして床を貼り、建具を作り、全体的に手を入れました。玄関の扉は古い障子を再利用しましたが、いい材料が使われていて驚きました。

Q2. ギャラリーも素敵ですね

ガラス展をやったり、古本を並べたり、さまざまな企画を行っています。観光スポットではない、何度も訪ねたくなる場所になればと思っています。

Q3. のんびりお茶もできるの？

食事は息子が担当しています。チーズケーキなどのスイーツは妻の手作りです。こだわりのコーヒーと一緒にぜひ味わってみてください。

じっくり煮込んだ柔らかい角煮は人気のランチメニュー。煮卵や味のしみた大根もたまらない。小鉢とごはん付きでボリュームもある。

行って
みたい
お店



落ち着いた佇まいの中でゆっくり 食事やお酒を楽しめる隠れ家的スポット

川越市役所近くの路地に佇む二軒堂。廃墟のようだった古い長屋を店主の工藤さんが一人でリノベーションし、趣あるギャラリー&カフェへと変身させました。現在カレーやガパオライスなど厳選したメニューをランチで提供していますが、その中の一番人気のメニューが“角煮”です。「家庭ではあまり作らないのでファンが多いのかもしれませんが」。柔らかく味のしみた角煮目当てに足を運ぶリピーターもいると言います。喧騒を離れ、ゆっくり過ごすひとときはおすすめです。

お店のこと、おしえてください！

2022年開催



教室参加者募集!

web予約は
こちら!



各種お申し込みは上記QRのWeb予約サイト又はお電話にて
お気軽にご応募ください!

※応募多数の場合は抽選のうえ当選者のみにご案内いたします。
※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。
※@・@の対象は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

埼玉県川越市田町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 アイスコーヒーの淹れ方教室 コーヒーの素敵な香りに包まれてみませんか?



7月5日(火) 6名

時間 10:00-12:00
参加費:1,000円
講師:珈琲工房 楽 星野 ともえ 先生
申込締切 6月27日(月)
当選案内 7月1日(金)まで

02 甘酒水キムチ教室 キムチだけど辛くない?腸活で身体を整えよう!



7月12日(火) 各8名

時間 ①10:00-12:00 ②13:00-15:00
参加費:1,000円
講師:寺尾 京子 先生
申込締切 7月4日(月)
当選案内 7月8日(金)まで

夏休み特別企画

親子パン教室 ~ウィンナーロールを作ってみよう!~



8月9日(火)、10日(水) 各4組

時間 10:00-13:00
参加費:2,000円
対象:小学1年~6年生とその保護者
講師:ゆみた ちさと 先生
申込締切 7月25日(月) 当選案内 7月29日(金)

※保護者1人につきお子さま3人まで申込可能です。(作る量は変わりません)
※未就学のお子さまの入場はご遠慮ください。

b kitchen 公式LINEに登録しませんか?

b kitchen公式LINEでは、LINE 限定の料理教室などをご案内しています。8月・9月には、この他にもイベントを企画中です。この機会にぜひ、ご登録ください!

b kitchen 公式LINEの登録はこちら!



b kitchen の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について

- 調理はひとり1台のキッチンを使用します。
- 三密をさけるため、参加人数を制限しています。
- 道具の共有や料理のシェアはしません。
- 各教室は試食なしのお持ち帰りになります。
- 感染状況により開催の延期・中止、または内容に一部変更が生じる可能性がございますのでご了承ください。



マスク着用



換気



消毒



アクリル板の設置

マイコンメーターが止まったら...

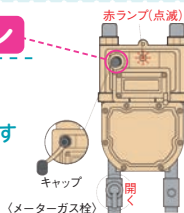
ガスメーター(マイコンメーター)はコンピューターで使用状況を24時間見守っています。お客さまの安全のために、次のような場合は自動的に止まるようになっています。

- 長時間ガスを使用しつづけたとき
- 異常に大量のガスが流れたとき
- 震度5程度以上の地震を感知したとき
- ガスの圧力が低下したとき など



ガスが止まったら 復帰ボタン

- ①ガス機器の元栓を止める
※メーターの下にある元栓は閉めないでください
- ②復帰ボタンのキャップを外しボタンを押す
ボタンを奥までしっかり押してすぐに手を離してください
- ③3分待つ
赤ランプが消えたらガスが使えます



3分たっても
ガスが止まったまま
の場合は...

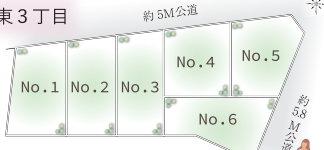
ガス機器の元栓の閉め忘れをチェックして、再度復帰ボタンを押してください。それでも復帰しない場合は、武州ガスまでご連絡ください。

☎049-241-9000 (24時間 365日受付)

武州ガスが利用できる分譲地のご紹介!

狭山市広瀬東3丁目

約5M公道



住協

狭山支店 狭山市富士1-27-23
☎0120-59-3611

GRAN(IA)狭山

建築条件付売地全6区画

6家族がつくる、新たなコミュニティ

土地面積 36坪超

小・中学校 徒歩8分圏内

自由設計

仲介手数料 不要

西武新宿線「狭山市」駅 徒歩19分

またはバス「新富士見橋」停 徒歩2分

【建築条件付売地 物件概要】●所在地/狭山市広瀬東3丁目●販売区画数/全6区画●今回販売4区画●土地価格/1,975万円~2,075万円●土地権利/所有権 ●土地面積/約120~約127㎡●地目/田●用途地域/第一種住居地域●都市計画/市街化区域●建ぺい率/60%●容積率/200%●接道/北側約5m公道、東側約5.8m公道●設備/公営水道・本下水・都市ガス●現況/引渡/更地●相談/開発許可番号/第2021-01220号(令和4年3月15日)●開発総面積/748.48㎡●備考/航空法、景観法、農地法 清掃施設特分約2.9㎡×各1/14(売主)※販売告知期限/2022年7月末日

【建築条件付売地のご案内】この土地は、土地売買契約締結後2ヶ月以内に当社と建物の建築請負契約を締結することを条件に販売します。この期間内に建築請負契約を締結されなかった場合は、土地売買契約は白紙となり、受領した手付金等の土地代金はすべてお返しいたします。

■国土交通省大臣官庁(公) 第366号 ■国土交通省大臣官庁(限-2) 第23733号(公) 埼玉県建設業協会(限) 第1号(公) 全国宅地建物取引業協会(限) 第1号(公) 埼玉県不動産公正取引協議会加盟(一社) 全国住宅産業協会会員

武州ガス直営の コインランドリーがオープン!!



武州ガス直営のコインランドリー「b laundry」が、2022年3月30日に川越市内にオープンしました。

洗濯乾燥機など19台が設置されており、25キロの大型洗濯乾燥機では羽毛布団も洗えます。更に35キロの機器では、敷布団も丸洗いでできます。

コインランドリー総合サイト「ランドリッチ」で空き状況や機器の稼働状況がわかり、現金のほか、お得なプリペイドカードでも料金が支払えます。店内のPRモニターでは、各種セールの情報や、ガスメーターの復帰操作などをお知らせしています。



店舗の屋根には、9kwの太陽光発電を設置し、余剰電力は売電しています。

店舗概要

- 住 所：川越市山田 370-1
- 営業時間：6:00～24:00（年中無休）
- 決済方法：プリペイドカード、現金
- 駐 車 場：5台
- 設 備：ガス乾燥機9台、洗濯乾燥機5台、ガス乾燥機「乾太くん」1台、スニーカー専用洗濯機と乾燥機各1台。洗濯専用機2台。

発行/武州ガス株式会社 〒350-1188 埼玉県川越市田町32-12 TEL: 049-241-9000
2022年6月22日発行 発行部数250,000部（年6回/隔数月に発行）

今号の
読者
プレゼント

富士ホーロー
浅型角容器(タッパー)
L・M 2個セット



5名

〈内容〉
・富士ホーロー コットンシリーズ浅型角容器
ライトグレー 2個セット(L・M各1個)

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で5名さまにプレゼント!

- 応募締切** 2022年7月20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で応募ください。
- 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。

●応募によって知り得た個人情報、は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。●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。

〒350-1188
企 武州
画 州ガ
チ 州ガ
ーム ス
ム 株
行 式
社

●ご住所
●お名前
●年齢 ●性別
●電話番号
●アンケートの
回答

埼玉県
川越市
田町
32
12