

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



歴史ある手漉き和紙を次世代へ／谷野裕子

冬の食卓の人気野菜／サトイモ

今号の読者プレゼント

バスツアーリスト
バスソルトセット



10
名さま



武州ガスのInstagramはこちら

頑張る人の声を聴きたい

“ 歴史ある手漉き和紙を
次世代の人たちに残していくために ”

埼玉県伝統工芸士 手漉き和紙たの 主宰 谷野裕子さん

30代、埼玉への転勤と
和紙との偶然の出会い

都幾川の清流が美しいときがわ町に手漉き和紙職人の谷野裕子さんは工房を設けています。谷野さんがこの地で伝統の紙漉きを始めたきっかけは、転勤で埼玉にやってきたこと。ドライブの途中で偶然に紙を漉いている様子を見かけ、その技術に圧倒されたことが最初でした。その後、紙漉きの技術を教えてほしいと交渉しましたが、当時は継承の話はなく諦めていたと言います。しかし、あるとき広報誌で県が小川和紙の研修生を募集する告知を見つけ、継承者育成事業に応募したのです。そして紙漉きの道を歩み始めました。

研修の期間は5年。毎週、土曜と日曜に小川町の埼玉伝統工芸会館に通い、紙漉きを基礎から学びました。しかし、紙を漉くには事前に原料の楮（こうぞ）を煮て皮を剥ぎ、それをきれいにし、最終的に紙が漉ける細かい繊維を用意することが必要。そのため、平日も会館へ通っていたと言います。子育てなどで思うように物事が進まないこともありましたが、自宅に作業場を設けるなど、紙漉きから遠ざからない暮らしを続け、3年目には細川紙の協会からも声がかかり、細川紙の研修生にもなったのです。

ユネスコ無形文化遺産
細川紙と和紙が持つ魅力

国の重要無形文化財であり、2014年にユネスコ無形文化遺産に登録された細川紙。小川町周辺では、1300年ほど前から和紙作りが行われ、小川和紙は国内でも名を馳せる有名な和紙です。その中でも、細川紙は国内産の楮のみを原料にして伝統的な製法や用具を使って作った品質の良いものを言います。谷野さんもその細川紙の技術を受け継ぐ研修生から協会員となり約20年。そして、その間に埼玉県の伝統工芸士にも認定されました。

「手漉き和紙はとても強く、保存性があります。実際に100年使っても問題ない耐久性を備え、古い大福帳も残っています」。谷野さんによると昔ながらの方法で手間をかけて作った和紙は、強く、器や服などにもなる多様性を秘めていると言います。



さまざまな和紙や製品を作っている。難しい注文を受けることもある。

技術継承していくために ビジネスとしての紙漉きを

現在、谷野さんの工房では4〜5人で和紙を作っています。半紙などの一般的なものを以外に企業からの依頼もあります。例えば、ホテルや店舗の内装に使う壁紙。これらは設計士などにイメージを聞き、それに寄せて和紙を作ります。柄や色、手触りなどに細かい注文があり、試行錯誤しながら和紙を作り上げます。「依頼内容が毎回違うので、みんなアイデアを出し合います」。手作業の強みは、難しい注文にも対応できること。大河ドラマのセット用の和紙など谷野さんの手がけるものは多岐に渡ります。

思い出に残っているものの1つが和紙のウエディングドレスです。和紙のドレスに憧れる人の思いを聞き、布代わりの素材となる大きな和

紙を無償で提供しました。かわりに結婚式の写真をもらうことに。その写真が多くの人の目に触れたことで、和紙の持つ可能性を伝える良い機会になったと言います。それをきっかけにベビードレスを作り、それを見た人が子どもの命名の用紙を漉いてほしいと連絡をくれたのです。「このように暮らしの中で和紙を使う機会が増えれば、この仕事と技術は残ります。そのためにもビジネスとして、お客さまに喜んでもらえるものを作りたいと思います」。

既成概念にとらわれず、 精進する気持ち忘れず

お客さまに満足してもらうことに加え、谷野さんは「信頼を大切にしています。手漉き和紙は100年残ると言われていますが、それはきち



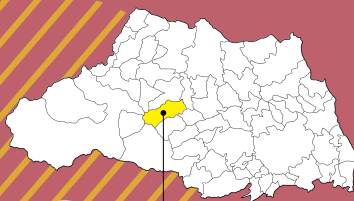
profile 谷野裕子さん

ユネスコ無形文化遺産に登録された細川紙などの和紙を作る手漉き和紙職人。原料の楮を育てるなど、和紙文化伝承に尽力している。

手漉き和紙たにの
比企郡ときがわ町桃木42-1
0493-59-8441



1. 原料の楮を煮る大きな窯は工房の外にある。水は井戸水を引いている。
2. 広々とした工房。元々は町の給食センターとして使われていた場所を借りている。
3. 小さなサイズのものでは、1人で1日100枚ほどを漉く。同じ状態のものを漉くことができて一人前になれる。
4. 漉いた和紙を乾燥機に貼りつけて乾かす作業。同じ大きさに漉かれた和紙が並ぶ。



ときがわ町

周囲を山に囲まれた緑豊かな町。夏はキャンプなどのアウトドアで賑わう。

元気を生み出す地元の食材

煮っころがしやけんちん汁など、
冬のぬくもりある食卓にのぼるサトイモ。
使い勝手がよく、どんな料理にも合う旬の味をご紹介します。

サトイモ

狭山市の白倉農園さんで作られるサトイモ。これから年末にかけて一番おいしい季節が到来です。

国内でも指折りのサトイモの産地、狭山市。その狭山で13代に渡り農家を営む白倉農園さんでは、サッカー場の2倍ほどの広さの畑でサトイモを育てています。親子で農林水産大臣賞を何度も受賞したこともある白倉さんの作るサトイモは、「土垂（どだれ）」と「蓮葉（はすば）」の2種類。中でも俵型でねっとりした食感の土垂の栽培がメインです。

サトイモは年に一度の収穫。毎年収穫したサトイモを種イモとして植えていきます。11月下旬に厳選した株を畑に1つずつ貯蔵し、種イモを準備します。その種イモを2月末〜3月に取り出し、植えつけます。5月の連休前頃になると芽が出て、6月には膝丈ほどの大きさまで成長します。そして夏の間は水をたっぷりあげ、8月頃まで茎や葉が大きく成長します。早いと9月頃から収穫を始めますが、茎や葉の栄養が実に入るのが9月以降になります。そのため収穫のピークは11月から12月で、年内のうちに収穫し終えると言います。「良質のサトイモを栽培するには、今ぐらいがちょうど目が行き届く範囲だと思っています。毎年、気候は変わるので状況に応じた対応が難しいですね」。

畑の管理は白倉さんが行いますが、経験豊富なお父さまにアドバイスをもらい、堆肥などは昔ながらの方法

里芋の唐揚げ

ホクホクの食感がたまらない！



材料(2人分)

里芋 300~350g
だし汁 200ml

A

しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ2
砂糖 大さじ1
おろししょうが 小さじ1/2

片栗粉、揚げ油、青のり
各適量

作り方

- ①里芋は洗って皮をむいて大きいものは半分に切る。ポウルに入れて塩適量(分量外)を加えて手でよく揉む。ぬめりが出てきたら水ですすぐ。
- ②鍋に里芋とかぶるくらいの水を入れて火にかけ、沸騰したら2分茹でる。いったんお湯を捨ててだし汁を入れ、もう一度火にかける。沸騰したらAの材料を加えて5分、竹串がすっと刺さる程度に煮る。
- ③煮汁をきって冷ました里芋に、片栗粉をまぶして油で揚げる。仕上げに青のりをふる。



を守りつつ、栽培の仕方を日々研究しています。

13年ほど前から、「さやま里芋増産倶楽部」を結成し、地元の人に狭山のサトイモを知ってもらおう活動もしている白倉さん。倶楽部から生まれたサトイモのロゴは、農業祭などで販売すると好評で、今では直売所や地元のスーパーなどにも置かれています。「息子にやってみたくらいと思ってもらえ

るような農業をやっていきたくいですね。また、食べた方に喜んでもらえることが仕事のエネルギーになっていきます。毎年買ってもらうサトイモを作れるように頑張っていきたいです」。直売所や地元の飲食店、狭山市のふるさと納税品などで白倉さんが情熱を込めて作るサトイモに出会えるかもしれません。

里芋の味噌グラタン

チーズと味噌との相性抜群！



材料(2人分)

里芋 250~300g
鶏ひき肉 50g
玉ねぎ 1/8個
牛乳 150ml
バター 10g
小麦粉 大さじ1
味噌 小さじ2

ピザ用チーズ 60g
細ねぎ 適量

作り方

- ①玉ねぎは粗みじん切り、細ねぎは小口切りにする。里芋は洗って皮をむいて厚さ1cmの輪切りにし、ポウルに入れて塩適量(分量外)を加えて手でよく揉む。ぬめりが出てきたら水ですすぐ。
- ②フライパンにバターを入れて火にかけ、溶けてきたらひき肉と玉ねぎを炒める。火が通ったら小麦粉を加え、粉っぽさがなくなったら少しずつ牛乳を加える。全体がなじんでクリーム状になったら味噌を加えて火を止める。



- ③鍋に里芋とかぶるくらいの水を入れて火にかけ、沸騰したら3分茹でる。火が通ったら水けを切って耐熱皿に並べる。②とピザ用チーズをかけて魚焼きグリルで表面を焼き、細ねぎを散らす。

※焦げそうときはアルミホイルをかけてください。



大きな葉が一面に広がる夏の畑。



初収穫後の仕分け作業も家族で。

教えてくれた人 白倉崇弘さん

笑顔が素敵な白倉さん。直売希望の方は下記に連絡をしてください。

狭山市青柳979
090-5799-2576



狭山市 入間川

Grand9 ESPRESSO

狭山市入間川1-18-1 102

●狭山市駅西口より徒歩1分

●10:00~22:00

●不定休

●04-2937-5909

<https://www.instagram.com/g9eps/>



パンケーキと同じ
素材を使ったパフェも!

季節のパンケーキは毎月食材が変わる。8月は桃とラズベリーでさわやかに。かわいい抹茶ラテは狭山茶のコクをしっかりと感じる大人の味。

行って
みたい
お店



狭山市駅から歩いてすぐ! 開放的な空間で味わえるパンケーキ

Grand9 ESPRESSOはニュージーランドやオーストラリアのテイストを取り入れた、開放的な雰囲気のおセアニアスタイルのカフェ。ここで人気を博しているのが、ふわふわ食感の“季節のパンケーキ”です。旬のフルーツなどを贅沢に使ったパンケーキはボリューム満点! マンスリーで食材が変わることから、月に1度、必ず足を運ぶ人も。フードも充実していて、地元の野菜を使うなど食材にもこだわっています。狭山茶を使った抹茶ラテも絶品です。

お店のこと、おしえてください!

Q1. 地元のお客さまが多い?

高齢の方からお子さん連れまで地元の方は多いです。男性や遠方からパンケーキを食べにくる方もいます。みなさん居心地がよいと言ってくれます。

Q2. どんなフードが人気ですか?

女性に人気があるのはパスタです。ボロネーゼやクリームソースなど種類も豊富です。埼玉県産のお米を使ったローストビーフなどもありますよ。

Q3. テイクアウトもできる?

はい、テイクアウトは可能です。パンケーキのようなスイーツ、パスタなどのフードもOKです。おうちでカフェ気分を味わってください!

教室参加者募集!

各種お申し込みは右記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。
※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
公式LINEは
こちら!



web予約は
こちら!



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 フロランタン教室

2種類(アーモンドとレーズンココナッツ)
のフロランタンを作ります。



11月18日(金) 各8名

時間 ①10:00-12:30 ②14:00-16:30

参加費:2,000円

講師:大北 理子 先生

申込締切 10月31日(月)

当選案内 11月4日(金)まで

02 クリスマスリース教室

自分だけのクリスマスリースを
作ってみませんか?



11月21日(月) 16名

時間 10:00~12:00

参加費:2,500円

講師:甲斐根 由紀子 先生、高久田 京子 先生

申込締切 11月7日(月)

当選案内 11月11日(金)まで

03 おせち教室

大人気のおせち教室を今年も開催します♪



12月14日(水)、15日(木)、16日(金) 各8名

時間 10:00-12:30

参加費:2,500円

講師:満留 邦子 先生

申込締切 11月28日(月)

当選案内 12月2日(金)まで

04 ブッシュドノエル教室

フランス発祥のクリスマスケーキです。チョコ
クリーム、栗、カシスジャムを巻き込みます。



12月22日(木)、23日(金) 各8名

時間 10:00-13:30

参加費:3,000円

講師:小林 亜紀 先生

申込締切 12月5日(月)

当選案内 12月9日(金)まで

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

今号の
読者
プレゼント

バスツールリスト
バスソルトセット

10名

〈内容〉
ソルト(フルターニュ)、ブラシ、ソルト(オーストラリア)、ウォッシュタオル×各1、マイクロファイバークロス

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10名さまにプレゼント!

応募締切 2022年11月24日(木) 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。

●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きます場合があります。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 武州ガス株式会社 企画チーム 行	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
-------------------------------------	-------------------	---



ふれてナットク/かしくこくチョイス!

くわい快適 応援フェスタ

2022秋

セール期間 2022-10/1(土)~12/29(木)

武州ガスをお使いの
お客さま限定

入場無料



[メイン会場]

・ウェスタ川越・
10/29(土)・30(日)
10:00~16:00

・武州ガス所沢営業所・
11/12(土)・13(日)
10:00~16:00

最新ガス機器等
の展示多数!

購入をご検討の
お客さまは、
ぜひメイン会場へ
ご来場ください!



メイン会場おたのしみ

お家で真実の
地元屋台

会場内に飲食スペースはございません。
お持ち帰りにご協力をお願いいたします。

大(ビッグ)
・焼き鳥
・フランクフルト

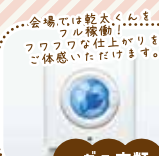


レンジフード
お掃除体験



お家で快適に
体験コーナー

会場では乾太くた
フル稼働!
フワフワな仕上がりに
ご体験いただけます。



ガス衣類
乾燥機体験

川越中央通り「伊勢屋」
・焼きだんご



健康測定会



血管年齢
野菜摂取
レベル測定



ぎょうざの満洲
・ソース焼そば
・焼餃子



防災VR体験



災害疑似体験

おしょうゆ
プレゼント
あり!

WEB
抽選会
あり!

詳しくは
武州ガスHPを
ご確認ください

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

※写真はイメージです。
※ワンシーズンのレンタル料金

先着順受付
初回特別価格
2回目以降

準備台数 330台
2,000円(税込)
8,000円(税込)

数量限定のためお早めにお申し込みください!

ご予約受付開始 2022年9月1日(木)~
レンタル期間 (ワンシーズン) 2022年10月~2023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)。

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

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はず。
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、カチッとまるまる専
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。

