

始めてみませんか?  
 武州ガスの  
 太陽光発電!

Special topic  
 〈今回の特集〉



自宅で太陽光発電中!  
 ユーザーさんにインタビュー



**3**

液体を取り出し、煮だした麦汁の濃度を計ります。これがいわゆる「一番麦汁」。味は麦芽水飴のように甘く、香ばしい麦の香り。

**2**

粉碎器で砕いたモルトを、65℃のお湯に入れ約90分煮ます。モルトの酵素がでんぷん質を分解して、甘い液体となります(糖化)。

**1**

原料の麦芽を粉碎します。麦芽(モルト)は、麦を発芽させ乾燥や焙煎したものです。「野老ゴールデン」には2種類のモルトと地元産の大麦を使用。

**6**

発酵後は貯蔵タンクへ移し熟成。仕込みから約1か月間、アルコール度数や風味を毎日チェックし、瓶や樽に詰めて出荷となります。

**5**

製造の最終段階。発酵タンク(写真奥)に移し酵母を投入します。ここで発酵が進むことでアルコールが生成され、麦汁がビールに生まれ変わります。(写真手前は貯蔵タンク)

**4**

麦汁が一定の濃度に達したら、麦汁と麦の殻に分け、パイプを通して隣の釜に移します。ホップを投入し、蒸気でさらに加熱します。

残暑お見舞い申し上げます。  
 まだまだ暑い日が続き、ビールがうまい!  
 今回は最近人気のクラフトビールを求めて  
 所沢にあるビール醸造所を訪ねました。

お邪魔したのは、「野老ゴールデン」というクラフトビールを製造するベルビアさん。2010年に「所沢麦酒倶楽部」を設立させ地元で大麦の生産を開始、そこで収穫した大麦を原料の一部に使用してビールを作っています。この日は今年収穫した大麦で「野老ゴールデン2014」の初仕込み(写真のボトルは2013年版のもの)。

ビールの原料が麦であることは広く知られていますが、日本酒やワインに比べ作り方がイメージしにくいビールの製造工程を、ベルビアの代表で技術担当の緒方聡さん(写真右)に教えていただきました。

原料の麦芽を粉碎します(工程①)。麦芽はモルトとも呼ばれ、品種や焙煎によってビールの色や風味が違ってくるのだとか。これを大きな釜に入れ煮だして麦汁を抽出(工程②)、別の釜に移しホップを加えてさらに加熱します(工程③)。「野老ゴールデン」に使われるホップは2種類。このホップがビール特有の苦みと、個性的な香りを生み出すといえます。次に麦汁を発酵タンクに移し、酵母を加えて発酵(工程④)。

最後に貯蔵タンクに移し熟成させます(工程⑤)。完成したビールは瓶や樽に詰められ、酒屋や飲食店へ送られます。

「ビールは乾杯に多く使われる楽しいお酒です。品質にこだわったおいしいビールを仲間と楽しく飲んでほしいですね」と緒方さん。

工場内にはずらりと並ぶ大きな釜。その加熱には高温の蒸気が使われています。実はその熱源に武州ガスが使用され、ビール作りの一端を担っているのです。





# ビールで地域をつなぐ、所沢初のクラフトビール

今や地ビールは「クラフトビール」とも呼ばれ、職人の作る個性的なビールが各地で誕生しています。所沢初のクラフトビール「野老ゴールデン」はどのように誕生したのでしょうか。

「地域と関わる仕事がしたい」そんな思いから所沢でビール造りを始めた吉村英二さんと緒方聡さん。二人はベルビアの共同代表であり、高校の同級生。4年前、ビールを飲みながら話がまとまったのだそうです。

「いきなり地ビールといっても、地域の方々に受け入れられるかどうか分からなかった」そう話す吉村さん。そこで思いついたのが「麦」でした。「昔は所沢でも麦を作っていた」そんなことをヒントに、地域の有志を募りビール用の麦作りが始まったのです。地元で麦を育て、地元でビールを造る。元々あった産業の掘り起こしや、人と人、人と地域のつながりを、ビールを軸に広げていきたいと考えています。

気になるのは「野老ゴールデン」というネーミング。「野老」は「ところ」とも読み、現在の「所沢」という地名は「野老(ところ)」という芋の名前に由来し、古くは「野老澤」と表記していたのだとか(諸説あります)。

「野老ゴールデン」で目指した味は、イギリスのペールエール。2014年版はさらに洗練された味を求め、スッキリとした仕上がりになっています。

「『どこで売ってるんですか』とよく聞かれるんですが、〇〇酒店と答えると、皆さん『はあ、、、』みたいになるんです。住んでいても地元の酒屋さんを知らなかったり、入ったことがないんですね。うちのビールは、地元では個人店の酒屋さんや飲食店にしか置いていませんから、「野老ゴールデン」をきっかけに、もっと地元の個人店に足を運んでいただきたいですね(吉村さん)。「野老ゴールデン」の買えるお店、飲めるお店の詳細は、株式会社ベルビアのホームページ(bellbeer.com)をご覧ください。



ベルビア代表  
営業を担当する吉村英二さん

## 定番メニューを簡単アレンジ! ガスで作る、ビールに合う料理

香ばしいおいしさ  
グリルで焼き枝豆



唐揚げをちょっと豪華に

ユーリンチー

### サラダ仕立ての油淋鶏

材料(2人分)

枝豆……………1袋(200gほど)  
塩……………大さじ2

材料(2人分)

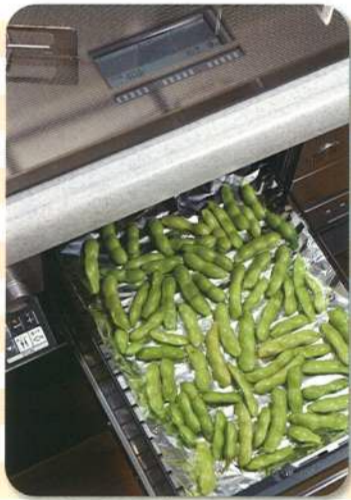
鶏もも肉……………1枚  
塩コショウ……………少々  
おろしニンニク……………適量  
片栗粉……………大さじ1  
水菜、レタス、パプリカなど  
お好みの野菜……………適量  
サラダ油……………適量

【タレ】

長ネギ……………1/4本  
ショウガ……………1/2かけ  
しょうゆ……………大さじ2  
砂糖……………大さじ1  
酢……………大さじ1  
水……………大さじ1  
ごま油……………小さじ1  
鷹の爪……………1/2本

作り方

- 1 枝豆に大さじ1の塩をふってよくもみ、水で洗う。
- 2 ざるで水気を切り、残りの塩を全体にもみ込む。
- 3 グリルにアルミホイルをしいて枝豆を並べ、両面焼きなら8分、片面焼きなら10~13分焼き色がつくまで焼く。



ポイント

重ならないように並べます。片面焼きの場合でも、ひっくり返さなくてOK。

作り方

- 1 鶏肉は厚い部分に切り込みを入れ全体の厚みを均等にし、塩コショウ、おろしニンニクをすり込む。
- 2 長ネギをみじん切り、ショウガはすりおろし、タレの材料を合わせておく。
- 3 レタスは1cm幅に切り、水菜は5cm程の長さ、パプリカは薄くスライスし、水に放してシャキッとさせ、しっかり水気を切って皿に盛る。
- 4 ①の両面に片栗粉をまぶし、170℃の油で揚げる。揚げた鶏肉を食べやすい大きさに切って③の皿に盛り、タレをかける。



ポイント

鶏肉を揚げる際は何度も返さず、しっかり揚げ色がつくまでじっくり揚げることで、パリッと仕上がります。



ラベルのデザインが一部変更になる予定です。

## アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で10名様に所沢地ビール「野老ゴールデン」6本セットをプレゼント!

応募締切

2014年9月10日(水)消印有効  
※応募は20歳以上の方に限ります。

アンケート

- 1 お使いのエネルギーは何ですか?  
(都市ガス、プロパンガス、電気)
- 2 どの記事に興味を持ちましたか?
- 3 取り上げてほしいテーマ、ご意見など

応募方法

- 1 ハガキにて応募  
アンケート項目をご記入の上、右記の宛先までお送りください。
- 2 武州ガスのホームページから応募  
武州ガスHPTピックスの応募ページにアクセスし、アンケートに答えて応募してください。  
・ホームページから応募いただくには武州ガスのメールマガジンにご登録が必要になります。  
・当選は発送をもってかえさせていただきます。

※応募によって知り得た個人情報は、アフターサービス、ガス及びガス機器、太陽光発電等に関する商品・サービス情報のお知らせに利用させて頂く場合があります。

〒350-1188  
埼玉県川越市  
田町32-12  
武州ガス株式会社  
企画グループ 行

●住所  
●名前 ●年齢  
●電話番号  
●性別  
●アンケートの答え



携帯電話の方は、こちらのQRコードを読み込むと応募ページにアクセスできます



# 「ガス会社が薦める太陽光発電って、悪くないんじゃない(笑)」

自宅で電気を創る自然エネルギーの活用方法として、ますます人気が高まっている太陽光発電。武州ガスでは太陽光発電のお手伝いもしています。昨年2月に太陽光発電を導入されたKさんにお話を伺いました。



## 太陽光発電を付けたきっかけは？

**奥さま** 私の20年以上前からの望みだったんです。以前住んでいた家は古くて、太陽光発電パネルを載せるには屋根がもたないと反対されました。なので、ここへ引っ越して「私は絶対に載せるわよ!」と宣言したんです(笑)。太陽光発電以外にも、雨水の利用など、使えるものを無駄にしないエコな生活ができたら良いなと思っています。



## 周囲の反応、工事期間は？

**奥さま** ご近所から「太陽光発電付けたの?」って聞いてもらって、「いいのよ~」って宣伝したかったんですけど(笑)、残念ながらこの家の屋根はどこからも見えない。太陽光発電と合わせて屋根の塗り替えもお願いしたので、そちらに半月ほどかかりましたが、太陽光発電自体の工事は半日で終わりました。

## 武州ガスの太陽光発電を選ばれた理由は？

**奥さま** 近所のスーパーでたまたま武州ガスがイベントをやっている。「武州ガスでも太陽光発電をやってるんだ」と初めて知りました。実際に付けることになったら、いい加減なところはいいでしょ。ガス会社なら簡単に潰れないし、話した感じもいいので「ガス会社が薦める太陽光発電って悪くないんじゃない」って(笑)。

**ご主人** 庭仕事しているとね、「太陽光発電どうですか?」って売り込みに来るんですよ。けっこう怪しげな感じのセールスマンが多かったですからね。

## 検討中の方に一言!

**ご主人** 気になるのは皆さん発電効率(採算性)だと思うんですが、私は設計どおりでなくてもかまわないと思っているので、そこはあまり気にしていません。それでも、今のところそんなに悪くないです。採算性は、回収まで14年ぐらいといわれていますが、今のところ設置時にもらったシミュレーションよりいいですよ。



**奥さま** 太陽光発電はとにかく楽しいですよ。武州ガスさんには、いろいろな補助金などの手続きも全部やっていただいて、本当に助かりました。1年以上経って太陽光発電は日常的になりましたが、自分で作っているという満足感がありますね。昼間に停電した場合、少なくとも最低限の電力があるというのは心強いですね。



日中の停電時にチョットした家電が使えるパワーコンディショナー。

## 実際に使ってみていかがですか？

**奥さま** 幸せです。結婚した当初から電気の使用量をノートに全部書いています。子どもが増えた、引っ越しをした、この年の天気はどうだったなど。このノートを見ていると電気の使用量が年々上がっていくのがわかるでしょ。太陽光発電を始めてからは、モニターを見ながら節電を実感するのが嬉しいですね。



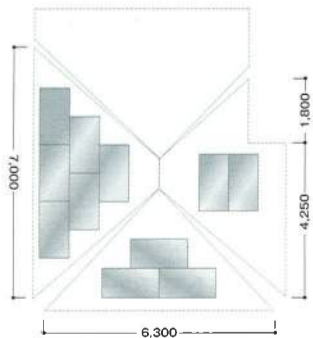
結婚以来つけているというノート。毎月の電気使用量と金額が記されている。

電気料金3,117円の支払い対し、売電金額は7,350円。

26年6月分	ご使用量	89kWh
	請求予定金額	3,117円
	(うち消費税等相当額)	230円
26年6月分	購入電力量	175kWh
	購入予定金額	7,350円
	支払予定日	7月17日

6月は4,233円も戻ってきました。

### 【K様邸パネル割】



### K様邸の設置条件

【2.64kWシステム(長州産業製)】

パネル数 11枚(長州産業製HIT240W)

屋根材 スレート 設置面 3面

同条件の場合 メーカー希望小売価格+標準工事費

2,500,286円

※税込価格となります。

今なら

1,250,000円

## 任せて安心! 武州ガスの太陽光発電

太陽光発電に関する 環境エネルギーグループ  
お問い合わせは… 平日/8:30~17:15

☎049-241-9027

武州ガス 太陽光





美味いお店

Restaurant Information  
わが街の

おでかけグルメ情報

## ガスオーブンで焼き上げる天然酵母のパン

新狭山駅のすぐそばに昨年誕生した「ぱん工房 MAHOROBA」。毎日次々に焼かれるパンは、そのほとんどに天然酵母を使い、手間暇かけた味わい深いものばかり。中でもおすすめは、外はカリッと中はふんわり、耳までおいしい食パンです。こちらのお店では一般的なレシピよりも水分を多く加え、輻射熱のガスオーブンでじっくり焼き上げることで独特の食感を生み出しています。

「焼きたてを味わっていただきたい」そんなオーナーのこだわりから、少量ずつ約50種類の焼きたてのパンが並び、あれもこれも目移りしそうです。子どもも大人も大好きなカレーパンは2種類あり、定番の揚げカレーパンは冷めてもカリッと感が持続、とろ〜りチーズの入った焼きカレーパンはモチモチで女性に人気。

日本の古語で「美しい場所・住みやすい場所」を意味する「まほろば」。こんなパン屋さんが近所にあったら、住みたくてしまいますね。ご近所ならずとも、香り豊かなパンを求めて、足を延ばしてみるのもいいかもしれません。



### ぱん工房 MAHOROBA

【住所】埼玉県狭山市新狭山2-8-9  
【TEL】04-2952-1835  
【営業時間】7:30~19:00  
【定休日】日曜日、第2・第4曜日  
【アクセス】西武新線「新狭山駅」北口から徒歩1分  
【駐車場】なし



**パンをお買い上げの方に**  
**50円引** こちらのクーポンを切り取ってお持ち下さい。  
※他のクーポンとの併用不可、期間中1回限り有効。  
※2014年10月末まで有効

もうご存知ですか!?

## ダッチオーブン

最新のガスコンロでは、グリルにダッチオーブンを  
入れることで、気軽にオープン料理が楽しめます!



**お手軽**  
材料を入れたら  
点火するだけ!

**多彩**  
煮込み料理から  
パンやデザートまで。  
幅広いメニューが  
楽しめます。

**おもてなし  
にも  
ぴったり**

グリルの熱が鍋に伝わり食材の旨味をひき出します。  
鍋ごとテーブルに出せば、あたたかいまま召し上がれます。

## ダッチオーブンを使った調理体験会! 「おもてなしクッキング」参加者募集中!

ダッチオーブンを使ってみたい方、ダッチオーブンを持っているけど  
使い方が解らない方、対応機種を購入を検討されている方、  
おもてなしメニューでお悩みの方など、この機会にぜひご参加ください。



**参加無料!**

9~11月のテーマは「イタリアン」

○ジャガイモのダッチオーブングラタン  
じっくり加熱され、甘みがひき出されたジャガイモと  
アンチョビのホワイトソースがよく合います。  
チーズをふってこんがり焼き上げたグラタンを  
お試しください。

- トマトソースのフジッリ
- ローストビーフのイタリアンサラダ
- アフォガード



所要時間約90分(調理+試食)

他にも体験会を多数開催中!  
詳しくはWebでも  
ご覧いただけます。

武州ガス クッキング 検索

会場 / 武州ガス本社  
所沢営業所

ご予約制となっております。  
お気軽にお電話ください。

〈ご予約・お問合せ〉サービスグループ

**049-247-3852** (平日/8:30~17:15)

## 災害にも万全の体制

### 武州ガスは防災訓練に参加しています。

武州ガスは、各市町村で開催される  
防災訓練に毎年参加しています。  
今年度も8月~9月にかけて、  
所沢市、狭山市、川島町、吉見町の  
防災訓練に参加します。

有事の際には各市町村と連携をとり、  
皆さまの安全を確保できるよう  
万全の体制を備えています。



お客さまの  
安全を守る

## 「ガスと暮らしの安心」運動

2014年  
9月1日~  
11月30日

3つの危険を1台でキャッチする複合型警報器の設置をおすすめします。



火災、ガス漏れ、一酸化炭素(不完全燃焼)をいち早くキャッチ!  
ランプと音声でお知らせします。

複合型のリースのご契約は 月々**297円**(税込)  
ガス漏れのみは 月々**205円**(税込)

〈お問合せ〉  
保安推進グループ **049-241-9057**

※警報器の有効期限は5年間です。  
※その他の機種もございます。  
詳しくは武州ガスまでご連絡ください。

**MIRAI TERRACE**  
ミライテラス 上野台

駅徒歩10分 × 154区画

毎週**土日** モデルハウス公開中  
1000~1700 ※W-1~W-9は平成26年6月よりモデルハウスとして使用。

詳細はホームページをご覧ください。  
ミライテラス 検索

【ミライテラス上野台】全体概要 ■所在地/埼玉県ふじみ野市上野台2丁目1番地(EAST街区)・3丁目1番地(EAST街区) ■交通/東武東上線「上野台」駅徒歩10分(WEST街区)・徒歩14分(EAST街区) ■地区計画/上野台地区地区計画 ■用途地域/第一種中高層住居専用地域 ■建ぺい率/60% ■容積率/200% ■敷地/宅地 ■専有面積/154区画(WEST街区100区画(ミサワホーム40区画、ダイワハウス40区画、トヨタホーム20区画)・EAST街区54区画(ミサワホーム22区画、ダイワハウス22区画、トヨタホーム10区画)) ■開発面積/25,833.96㎡(WEST街区16,377.1㎡・EAST街区9,456.86㎡) ■開発行為許可番号/ WEST街区-指令ふ都第250250号(平成25年10月10日)・EAST街区-指令ふ都第250290号(平成25年11月29日) ■工事完了年月/ WEST街区/第1工区:平成26年2月14日完了・第2工区:平成26年4月24日完了・第3工区:平成26年6月完了・EAST街区/平成26年8月完了予定 ■道路/約5m・約6m・約8m・約12m(アスファルト舗装、一部インターロック舗装) ■設備/東京電力・武州ガス、公共上下水道 ■土地建物売主・建物請負主/ミサワホーム建設株式会社、大和ハウス工業株式会社川越支店 ■土地売主/トヨタホーム株式会社 〒102-0074 東京都千代田区九段南2-3-18 ■土地販売代理・建物売主・建物請負主、トヨタホーム東京株式会社 ※豊かな住環境をみんなで創造し、維持管理できるように、ルールを定め遵守をお願いします。 「まちづくりガイドライン」を定めております。 ※敷地面積は確定測量前につき、面積が増減する場合がございます。 ※小数点第3位は切り捨てで計算しています。 ※事業概要について変更になる場合があります。 先着順申込受付につきご売却の場合はご了承ください。 ■取引条件有効期限/平成26年9月30日 ※掲載の販売状況は平成26年8月7日現在の情報となります。

【WEST街区 第1期新築分譲住宅 物件概要】 ■販売区画数/8区画 ■販売価格/5,180万円(1区画)~5,680万円(1区画) ■敷地面積/120.09㎡(4区画)~120.82㎡(1区画) ■延床面積/107.90㎡(1区画)~117.32㎡(1区画) ■間取/3LDK(2区画)、4LDK(6区画) ■建築確認番号/1126確認建築寄主機械庫U0030号(平成26年2月20日付) ■他 ■構造/木造2階建(木質パネル接着工法)(3F)、軽量鉄骨造2階建(5F) ■建物完成時期/平成26年5月完成済(3F)、平成26年6月完成済(5F)、平成26年7月中旬完成済(1F) ■入居時期/即入居可(8F)

【WEST街区 第1期建築条件付分譲住宅 物件概要】 ■販売区画数/6区画 ■販売価格/2,146万円(1区画)~2,721万円(2区画) ■敷地面積/120.04㎡(1区画)~120.10㎡(1区画)

【WEST街区 第2期建築条件付分譲住宅 物件概要】 ■販売区画数/16区画 ■販売価格/1,995万円(1区画)~3,472万円(1区画) ■最多販売価格/3,200万円(5区画) ■100万円単位 ■敷地面積/120.06㎡(1区画)~165.00㎡(1区画) ※98-99-100号地は駐車場等に使用させて頂くため、着工時期は平成27年8月下旬となります。

【建築条件付分譲住宅のご案内】本土地は、土地売買契約後30日以内に売主と住宅の建築請負契約(外構工事を含む)を締結していただくことを条件として販売します。この期間内に住宅の建築請負契約が成立しない場合は、土地売買契約の無効が確定し、売主は土地代金(申込保証金、手数料等を含む)の全額を速やかに無条件で返還することとし、土地購入者はその土地を取戻契約の上、売主に引き渡したいただきます。

(土地建物売主・建物請負主) 宅地建物取引業者免許番号:国土交通大臣(3)第6771号 建設業許可番号:国土交通大臣許可(特-25)第020430号 (公社)埼玉県不動産公正取引協議会加盟

(土地建物売主・建物請負主) 宅地建物取引業者免許番号:国土交通大臣(14)第245号 建設業許可番号:国土交通大臣許可(特-22)第5279号 (一社)不動産協会会員 (公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟

(土地建物) 宅地建物取引業者免許番号:国土交通大臣(3)第6457号 トヨタホーム株式会社 (土地販売代理・建物売主・建物請負主) 宅地建物取引業者免許番号:国土交通大臣(4)第5732号 建設業許可番号:国土交通大臣(特-23)第21970号 (公社)東京都宅地建物取引協会会員 (公社)埼玉県不動産公正取引協議会加盟

**ミサワホーム西関東**  
〒338-8510 埼玉県さいたま市中央区内阿場7-7-8  
分譲営業部 ☎0120-157-338

**大和ハウス工業株式会社**  
〒350-0857 埼玉県川崎市松郷890番地-5  
川崎営業所 ☎0120-67-6867

**トヨタホーム東京株式会社**  
〒353-0004 埼玉県志木市本町5-1-4  
分譲営業部 ☎0120-772-343