

# 武州ガスとつくるおいしい生活情報誌： b ガス情報

2016  
7-8  
vol.51

90th  
おかげさまで90周年

武州bガス  
www.bushugas.co.jp



和紙のふるさと、小川町が  
世界に誇る「手漉き和紙」

職人が大きな漉き桁を使う、和紙制作過程の実演見学もできます。

[Contents]

◎巻頭特集

bHappy 埼玉伝統工芸会館

親子クッキングコンテスト

bHappy [ビーハッピー]

……取材協力……

埼玉伝統工芸会館



埼玉伝統工芸会館

## ユネスコ登録された「細川紙」

緑豊かな山々に囲まれ、清流が流れる小川町は、小川和紙の産地として古くから知られてきました。なかでも紀州高野山の麓の細川村から伝えられた「細川紙」は、約1300年の歴史を誇り、強靱で光沢がある高品質な和紙として、江戸の都で重宝されたそうです。化学処理をしない昔ながらの伝統的な製法と用具で「流し漉き（竹簾を使用し、リズムカルに漉き桁を動かして薄い紙に仕上げる方



楮を煮て、和紙の原料の繊維にします。

法)」で漉く「細川紙」の手漉き和紙技術は、昭和53年に国の重要無形文化財に指定され、平成26年にはユネスコ無形文化遺産に登録。和紙の素晴らしさが世界にも広く知られることになりました。

「この和紙工房では、今では貴重になったクワ科の国産楮を用い、蒸す、外皮を削り取る、白皮を煮る、水にさらす、日光漂白する、棒で打つなど何工程もかけて細い繊維に手作業で精製していく、和紙の原料作りから手をかけています」と、工房長の若林さん。「細川紙を作ることが許された職人さんは、日本で10名しかいません。楮の生産者も年々減少しています。手漉き和紙を守り伝えていくためには後継者の育成と楮生産者の保護の両輪が必要なのです」

長い歴史を持ち、世界も認めたこの伝統技術に、小川町でふれてみてはどうでしょうか。



和紙工房 工房長の若林正良さん

## オリジナル作品が簡単に作れる

### 「手漉き和紙体験」にトライ!

和紙工房では見学のほか、職人さんの手を借りながら、楮の繊維を使った本格的な「紙漉き」体験もできます。

まず展示見本から、はがきなど作りたい作品を選びましょう。色紙なら赤ちゃんの命名書、大きな1枚紙なら結婚式のウエルカムボードなど、記念品として使えるのも高級和紙ならではの魅力です。地元の埼玉県内で、大人から子どもまで短時間で手軽に楽しめる、日本伝統の手漉き和紙作り。ぜひ一度、体験しに出かけてみませんか？

職人さんの手を借りて紙漉き体験ができます。



和紙工房では、年間を通して「手漉き和紙体験」ができます。  
■受付時間 午前9時30分～午後3時※10名様以上はご予約ください。

## Present 小川和紙の「うちわとレターセット」をプレゼント!



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いたします。  
一枚ずつ手漉きされた和紙の美しい風合いと温もりある手ざわりが魅力。  
柄は数種類あり、写真とは異なる賞品が送られる場合がありますので、ご了承ください。

応募締切：2016年7月13日（水）消印有効

応募方法：①はがきで応募 ②ホームページから応募

アンケート：①今号のどの記事に興味を持ちましたか？ ②武州でんき・都市ガスについて知りたいこと。  
③今後、取り上げて欲しいテーマや、おすすめのスポットなど。



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。



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

- ご住所
- お名前 ●ご年齢
- お電話番号
- ご性別
- アンケートのご回答
- キーワードのご回答

※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、電力、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いただく場合があります。

〈埼玉伝統工芸会館〉には、和紙工房のほかにもお楽しみが満載！岩槻人形など20産地30品目の「埼玉県伝統的手工芸品」が常設展示されているほか、著名作家を招いての特別企画展が開催され、展示内容がこまめに変わるなど、実演体験会も定期開催されています。また、〈工芸の里物産館〉では、和紙などをお土産に買い求めることもできます。

併設の「道の駅おがわまち直売所」では、味が濃いと評判の有機生産者の朝採り野菜や地酒、お菓子、惣菜などが販売され、買い物客が後を絶ちません。「麺工房かたくり」では、地元産小麦100%を自家製粉したうどんメニューが大人気。

山からの風が心地よい広場では、土・日になると物産市などのイベントが開かれ、屋台も出て賑わいます。来たる7月23日(土)・24日(日)には「細川紙」の飾りを使った「第68回 小川町 セタまつり」が市街地一円で繰り広げられ、花火の打ち上げ会場も近いので、〈埼玉伝統工芸会館〉にも足を運んでみてはいかがでしょうか。



新鮮で安心の有機野菜が並ぶ「道の駅おがわまち直売所」

埼玉県比企郡小川町大字小川1220  
 ■入館料/大人(高校生以上)300円、小人(小・中学生)150円  
 ■開館時間/午前9時30分～午後5時※入館は午後4時30分まで  
 ■休館日/月曜日(この日が祝日の場合、開館) 祝日の翌日(この日が土・日・祝日の場合、開館)  
 12月29日～翌1月3日  
 ■無料駐車場があります。  
 TEL.0493-72-1220 ホームページ <http://saitamacraft.com/>



自宅で楽しむ旬の味



**材料 (4人分)**  
 アスパラガス.....4本  
 なす.....2個  
 スズキニ.....2本  
 オリーブオイル.....適量  
 岩塩.....適量(普通の塩でも代用可)  
 黒こしょう.....適量

**作り方 ※調理時間: 約15分**  
 ①アスパラガスはかたい部分を切り落として根元約4cm分皮をむき、半分に切る。  
 ②なすはヘタを切り、タテに薄切り、水にさらす。スズキニは1cm厚さの輪切りにし、なすと共に水にさらして水気をふく。  
 ③グリルでアスパラガス、なす、スズキニを約5分焼く。  
 ※ガスコンロのタイマーを使用すると便利!!  
 ④器に盛り付け、オリーブオイルをまわしかけ、岩塩、黒こしょうを適量ふりかける。

**材料 (4人分)**  
 ゴーヤ.....中1本  
 合挽き肉.....300g  
 にんにく、しょうが.....各1片(大きめ)  
 玉ねぎ.....小1個  
 パプリカ(赤).....1/3個  
 完熟トマト.....小2個  
 カレー粉.....大さじ1  
 小麦粉.....大さじ1  
 水.....200cc  
 チキンコンソメ.....1/2個  
 塩.....小さじ1  
 こしょう.....小さじ1/4ほど  
 サラダ油.....大さじ1  
 卵.....4個(目玉焼きにしておく)

**作り方 ※調理時間: 約30分**  
 ①ゴーヤは縦半分に切り、中の白い部分をスプーンなどでくりぬいた後、1cmほどの角切りにして、10分ほど水にさらした後、ザルに開けておく。  
 ②にんにく、しょうがはみじん切り。玉ねぎは粗みじん切り。パプリカは1cmほどの角切り。トマトは皮をむいて、ざく切りにしておく。  
 ③鍋にサラダ油を温め、にんにく、しょうがを炒める。香りが出てきたら玉ねぎを加えて3～4分炒める。  
 ④合挽き肉を加え、火が通ってきたらカレー粉を加えて軽く炒めた後、小麦粉も加えて炒める。  
 ⑤ゴーヤを加えて軽く炒めた後、パプリカ、トマトを加えてさらに炒め、水、チキンコンソメ、塩、こしょうを加える。  
 ⑥弱めの中火で10分ほど煮込み、水気が少なくなったら出来上がり。  
 ⑦ご飯と一緒に皿に盛り、目玉焼きを添えてお召し上がりください。  
 ※煮込んでいる間は、時々、木べらなどでかき混ぜてください。  
 ※完熟トマトの代わりにトマトの水煮缶1/2個を使ってもおいしくできます。



ガスコンロでもう一品 旬野菜のグリル焼き

グリルで簡単!

file.05 教えて! 武州ガス

ガス機器のことやガス料金のことはもちろん、武州ガス、武州でんきについてなど、お客さまから寄せられたさまざまな質問にお答えします。

Q ガスホルダーがなくなったけれど、大丈夫なのかな?

A. ガスホルダーは、1日の間で使用量の少ない時にガスを貯え、使用量の多い時にガスを送出したり、工事や、災害などの一時的な支障に対し、供給を確保するという役割があります。武州ガスでは、南北2系統からガスを受け入れていること、導管網を整備して供給能力をアップさせたことから、ホルダーの必要性が少なくなりました。そこで約2年前、本社と所沢営業所のホルダーを解体し、また現在、坂戸供給所のホルダーも解体中です。大きな球形の姿が、川越のシンボルとして親しまれてきたガスホルダー。お客さまからは、無くなってしまい寂しいという声もたくさんいただきました。

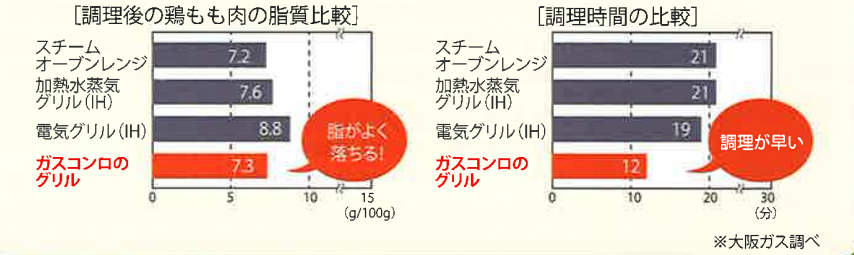


読んでもっと健康・快適に。読む健康ランド! プレゼントキーワード グリルで、ヘルシーお料理

ガスコンロのグリルは、直火の「放射熱」と「対流熱(遠赤外線)」のダブル加熱によって、短時間で食材を一気に焼き固め、旨みをギュッと閉じ込めるのでおいしさを逃がしません。また、揚げ物の温め直しも、火力が強いので、外側の水分が蒸発して、表面はカラッと中はジューシーに仕上がります。



ヘルシー & スピーディーに焼き上げます。スチームオーブンレンジと同じくらい脂が落ちて、短時間で焼き上がる、ヘルシーかつスピーディーな調理が可能なのも、ガスコンロのグリルの特長です。



募集受付  
スタート!

子どもと一緒に参加しませんか?

第10回全国

わが家の自慢メニューを披露する

# 親子クッキングコンテスト

参加者  
募集中!

今回で10回目を迎える「ウイズガス 全国親子クッキングコンテスト」。全国の地区大会から参加されるたくさんの親子ペアチームが、わが家の自慢料理を披露します。このコンテストに2年連続で参加予定の、石毛さん親子にお話を伺いました。

## ガスコンロやグリルを使って 親子で家庭の自慢料理を作りましょう

前回は50,000組以上の応募があった「ウイズガス 全国親子クッキングコンテスト」(頁下詳細)。上位者に賞金が用意され、本大会では著名人の審査が受けられることもあり、全国屈指の人気クッキングコンテストとなっています。その埼玉県地区大会に石毛克恵さん・雅基くん親子も昨年初参加。「自己流の料理で、特

別に勉強したことはないんです」とおっしゃる克恵さんですが、書類選考を見事に突破し、地区大会で抜群のチームワークを発揮しました。今回は、そのお二人が武州ガスの「Siセンサーコンロ調理体験」(参加無料・要予約)に来られたところへ訪問。コンテストの魅力について体験をもとに語っていただきました。

※「Siセンサーコンロ調理体験」…最新のSiセンサーコンロの機能を体験できるよう、武州ガスが定期開催中のイベント。料理や最新のガスコンロに興味がある人ならどなたでも参加できます(詳細はホームページにて)。

2年連続で  
参加予定の  
なかよし親子

お弁当のおかずも楽しみながら毎日手作りしてきた石毛克恵さん。小6の雅基くんは、家族が寝ている間に朝食を作ってしまうこともあるほど大の料理好き。

「もう少し入れていい?」

OK!  
ゆっくりね!



テーマは  
これ!

家族みんなが大好きな  
自慢のレシピを教えてください!

「料理好きの雅基くんがきっと喜んでくれる」ということと、昨年のテーマが「家庭のご飯」という気軽さからコンテストに参加。「息子と料理できる、小学生の今の時期を大切にしたいんです」との想いも。



おいしく  
な~れ



盛り付けは  
きれいに  
カワイクね!



当日は...

子どもが主役でママは助っ人?!  
でもOK。役割分担はご自由に

前回コンテストでは克恵さんがアレンジ親子丼、雅基くんがサラダ、などとメニューごとに担当。調理体験では雅基くんが調理し、熱々のグリル調理など一部を大人が手助けしました。今年のコンテストでも、雅基くんが大活躍しそうな予感です。



準備

どんなメニューで勝負するか  
親子で楽しく会議中です

週末に夕食の調理を2人でしながらコンテストのメニューを相談している石毛さん親子。調理中にフライパンの上で、火を付けてアルコール分を飛ばす「フランベ」は、雅基くんの憧れ。ぜひ取り入れたいのだとか。



料理も試食も  
楽しかったです!

今回のSiセンサーコンロ調理体験で作ったのは、「おもてなしクッキング〜春のフレンチ〜」。メニューは「トマトのファルシー コンソメスープ」、「グリルでトーストトマトジャム添え」、「白身魚のムニエル グリル野菜の付け合せ」、「いちごのクレープ包み」でした。写真左は武州ガスの料理講師。



## 親子で料理コンテストに 出場してみませんか?

参加者  
募集中!

12月 ガスで彩る楽しい料理  
親子クッキング  
コンテスト

■ご応募から埼玉県地区大会予選～全国大会までの流れ

【ご応募】応募用紙を送付してエントリー

8/21(日) [埼玉県大会予選 南部地区大会] 開催。

10/2(日) [埼玉県大会] 優勝チームは関東中央地区大会に出場。

11/27(日) [関東中央地区大会] 東京にて開催。

2017年1/29(日) [全国大会] 全国大会は東京にて開催!

■入賞商品

【埼玉県地区選考会賞】(金額相当の商品券)  
【優勝】3万円/1組・埼玉県大会出場権  
【準優勝】1万円/1組・埼玉県大会出場権  
【3位】5千円/1組 【参加賞】2千円

応募者全員に  
図書カード  
(500円分)進呈!

応募の際はまず、応募用紙にレシピを書いてご応募ください。書類選考のうえ、通過されたチームで実技選考を実施します。たくさんのご応募お待ちしております!

■応募締切日  
2016年8月1日(月) 消印有効

■募集テーマ  
環境に優しい天然ガスを使った「わが家のおいしいごはん」

～家族と一緒に作ろう、うちの自慢メニュー～  
地産地消を推進し、食育に貢献する。

■参加資格

親(保護者)と子(小学1～6年生)の2名1組(チーム)  
※性別・国籍は問いません。  
※子1人につき1回のみ。  
※埼玉県在住の方に限ります。  
※プロ(現在、食の提供を職業とされている方)の参加はご遠慮ください。

■調理の条件等・食材費

2,000円程度(4人分)  
・調理時間:60分(盛り付け時間を含む)  
※ガスならではの調理方法を活用してください。  
※品数の制約はありません。

■応募方法

武州ガス プロモーショングループへお電話ください。  
申込用紙をお送りいたします。

☎049-241-2261

(平日8:30～17:15)

## 親子で知ろう、楽しもう 夏休み 親子調理体験

武州ガスでは、夏休みの特別企画として、親子で参加できる調理体験を実施しています。この企画は、親子で環境にやさしい天然ガスについてスライドや実験を通して学び、最新のガスコンロを使った調理体験や試食をすることができるイベントです。

参加者募集  
(参加無料)

- 対象:4年生～6年生の親子
- 日時:7月26日(火) 午前の部/9:30～12:30  
午後の部/14:00～17:00
- 参加人数:午前午後それぞれ4組ずつ計8組
- 締切日:7月6日(水)

お問い合わせ/企画グループ ☎049-241-9590

(平日8:30～17:15)



## わがまち グルメ

きっと見つかる、  
地元のお気に入り  
スポット

### 「木の温もり」をコンセプトにした落ち着いた店内。 リラックス空間で手作り料理とスイーツが楽しめます。

ゆったりとした空間で美味しくヘルシーな料理が食べられる、BEIGE CAFE (ページュカフェ)。お店のコンセプトは「木の温もり」。家具のほとんどを木目調で統一して、落ち着いた空間を作り上げました。女性の一人客も多く、気軽に立ち寄れる雰囲気のお店です。記念日など、貸切パーティーにも対応しています。

人気メニューは「ガレット」。ガレットとはフランスの郷土料理でそば粉のクレープのようなもの。お客さまの半数が注文されるほどだそうです。コーヒーやスイーツも豊富にラインナップ。ランチはもちろん、ディナーも営業しているの、ちょっとした休憩から、食事まで幅広いニーズにお応えできるお店です。



季節の自家製ガレットランチ 1,180円(税込)  
(ランチタイムはドリンク付き)



本日のパスタ 780円(税込)  
(ランチタイムはサラダ・ドリンク付きで  
980円のセットにもできます)

data:  
BEIGE CAFE  
ページュカフェ

住所: 川越市新富町2-2-5 マルフジビル2F  
電話: 049-227-9335  
営業時間: 11:00~21:30 月のみ11:00~18:00  
ランチタイム / 11:00~16:00

定休日: 無し  
座席数: 28席  
駐車場: 無し



## 武州ガス Information

### 地球の環境を考えてガスで発電 お湯もつくる「エネファーム」を!



日本全国 エネファーム  
15万台突破!



ご使用の給湯器をエネファームにするだけで、ムリなく省エネ・省CO<sub>2</sub>ができ、普段の生活がそのまま環境貢献につながります。

- ☑省エネしながらも快適に暮らしたい
- ☑マイホーム発電について考えたことがある
- ☑太陽光発電をあきらめた
- ☑停電したら不安
- ☑光熱費が気になる
- ☑お湯も電気もガマンせず使いたい
- ☑給湯器の買い替えを検討している

ひとつでも  
当てはまる方  
まずはお気軽に  
ご連絡ください。



お申込み・お問い合わせは / 環境エネルギーグループ  
☎049-241-9027  
(平日 8:30~17:15)

## 武州でんき

あなたの電気代、  
1年でいくらおトクになるか  
試算してみませんか?



お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせは / 小売電気事業グループ  
☎049-247-3897  
(平日 8:30~17:15)

### ガス警報器が作動したり、臭いと感じたときは すぐガス会社へご連絡ください。

- 火気厳禁としてください。
- 着火源となる換気扇、電灯等のスイッチに絶対手を触れないでください。



#### 武州ガスをお使いの お客さまは

- お名前 ●ご住所 ●ご連絡先
- その場の状況をお知らせください

川越本社  
☎049-241-9000  
所沢営業所  
☎04-2928-9000

### 武州ガスメールマガジンのご案内!

武州ガスのメールマガジンは、おすすめのお店、レシピ、ピーポケットで開催される展示会情報や、近隣地域のイベント等の情報を毎月1回を目安に配信しております。メールマガジンの登録料はもちろん無料です。また、読者限定のプレゼント(当社カレンダー等)や、当社主催のコンサートの当選確率が高くなる等、特典もありますので、ぜひご登録をお願いいたします。詳細は武州ガスのホームページをご覧ください。



武州ガスメールマガジンお申し込みページ  
<http://www.bushugas.co.jp/home/mailmaga/apply.html>

携帯電話の方はこちらのQRコードを読み込むと、登録ページにアクセスできます。  
お問い合わせ / システム開発グループ  
☎049-241-9684  
(平日 8:30~17:15)



#### ★トヨタホーム 条件付分譲★

●名称 / 建築条件付宅地・カーサリブル狭山ヶ丘 (仮換地の従前地売買) 仮換地番号 所狭 10号 (平成28年5月18日付) ●所在地 / 埼玉県所沢市東狭山ヶ丘三丁目 (狭山ヶ丘土地区画整理事業地内) ●地番 / 2844番 22.23.24.25 仮換地番号 (29街区 13-2~5号)  
●交通 / 西武池袋線「狭山ヶ丘」駅 徒歩9分 ●面積 / 従前地 170㎡~171㎡ (仮換地 125㎡~126㎡)  
●地目 / 畑 ●用途地域 / 第1種低層住居専用地域 ●建ぺい率 / 50% ●容積率 / 80% ●設備 / 公営水道、下水道、東京電力、都市ガス ●接道 / 西側6m幅員 (公道)  
●販売区画 / 総区画 / 4区画・8区画 ●建築条件 / 本件土地契約は、契約締結後3ヶ月以内に売主であるトヨタホーム東京(株)との間でトヨタホームに関する建築工事請負契約を締結することが条件となり、この期間内に建築請負契約が成立しない場合は、受領金を全額返金した上で土地売買契約は白紙となります。

TOYOTA HOME 東京千代田区九段南 2-3-18 (社) 東京都宅地建物取引業協会会員 国土交通大臣(4)5732号  
トヨタホーム東京(株) 所沢店 お問い合わせ ☎04-2938-6170  
〒359-1151 埼玉県所沢市若狭 3-2353-1



### 6/18(土)~販売開始 中新井二丁目全20区画分譲 詳細はお問い合わせ下さい。

『コモンステーション 所沢中新井』  
●所在地 / 所沢市中新井二丁目688番地 ●交通 / 西武新所沢線「新所沢駅」より徒歩31分(約2,470m)、またはバスで10分、「ニュータウン西」バス停下車徒歩4分(約270m) ●開発面積 / 4,049.27㎡ ●開発行為許可番号 / 第29H270660号 (平成28年2月23日付) ●造成工事完了予定 / 平成28年8月 ●用途地域 / 第一種低層住居専用地域 ●建ぺい率 / 50% ●容積率 / 80% ●地目 / 畑 ●総区画数 / 20区画 ●今回販売区画数 / 15区画 ●土地面積 / 1,461.11㎡(1区画)~1,80.88㎡(1区画) ●販売価格 / 2,050万円(1区画)~2,650万円(2区画) ●最多販売価格帯 / 2,600万円台(5区画) ●水道分担金(税込) / 233,460円(20mm) ●設備 / 東京電力、公営水道、公共下水、都市ガス(武州ガス) ●私道負担 / なし ●道路幅員及び舗装 / 6m, 11m(アスファルトコンクリート舗装済み) ●土地売主 / 積水ハウス株式会社 ●手付金等の保全機関 / 西日本住宅産業信用保証株式会社 ●お住まいの方がより豊かな住環境を共有できるように『コモンステーション 所沢中新井』を定めています。 ※建築条件付宅地分譲 / 本分譲地の土地売買契約は、契約締結後3ヶ月以内に売主である積水ハウス株式会社との間で建築工事請負契約が成立することを条件として効力を生じます。期限までに、建築工事請負契約が成立しなかったときは、土地売買契約の無効が確定し、受領金の手付金等は、全額無利息にすみやかに返還いたします。 ●広告有効期限 / 平成28年7月末日 ●広告作成日 / 平成28年6月10日 ●※坪表示は1㎡=0.3025坪で換算し、小数点第3位以下は切り捨てとしました。 ●※徒歩分表示は1分あたり80mで計算しています。 ●※先着順販売の為、売約済みの場合がございます。予めご容赦ください。

積水ハウス株式会社  
SEKISUI HOUSE  
所沢支店 不動産課  
〒359-1124 埼玉県所沢市東住吉7-8 富士山ビル2F

資料請求・来場予約はこちら  
☎0120-65-2411