

武州ガスがつなぐ、街・人・暮らし。

武州 **b** ガス

# b-GAS 情報

vol.  
**60** 2018.  
1-2

特集

## 醤油 100年先につなぐ

今号の  
読者プレゼント



笛木醤油 バラエティセット

# 100年先につながる

## 醤油

川島町の老舗  
【**笛木醤油**】

### 世界に誇れる調味料

「これ、お前の家の醤油？」  
醤油屋ではなく、途上国支援の仕事がしたいと国際関係を学びに渡った留学先で、運命的な一報が届きます。それは帰省していたアメリカ人の友人から、スーパードで見つけたと送られてきた写真でした。

「笛木醤油が海外で売られていることも知らなかったので、衝撃でした。醤油は日本を代表する世界に誇れる調味料なんだと気付いたら、自分が守らなくてはいけないと思ったんです」  
遠回りをしたのち家業に入ることを決め、その日から奮闘し続けるのが12代目当主・笛木正司さん。寛政元年創業以来、川島町で歴史を刻む笛木醤油は、今

年で創業228年目を迎えます。

### 呼吸をする調味料

本社に隣接する工場では大きな木桶がずらりと並び、それぞれ熟成期間の異なる調味料が仕込まれています。その光景は壮観。すべて吉野杉で造られた100年もので、中には150年前に造られた桶もあるのだとか。

一般的なステンレスタンクで仕込む醤油は機械を使って温度管理し、発酵熟成を進めるため、仕込み期間は約6ヶ月と量産しやすいのが特長です。一方、笛木醤油は木桶を使った自然な状態で約2年間寝かせるという醸造方法。時間をかけて発酵熟成させることでゆっくりとうまみが引き出され、塩角がとれてまろやかな味わいに仕上がります。

醤油は諸味を発酵熟成させてから搾り出し、加熱・ろ過をして造られます。仕込んでから約1、2ヶ月の諸味を覗いてみると、表面にプクプク、ピチピチと音を立てながら現れる小さな気泡が。その様子はまるで生き物が呼吸をしているようです。「我が子を育てるように、毎日諸味には挨拶をして話しかけ



▶埼玉県の景観賞も受賞している本社は創業200年の時に先代のお父様が建てた。「230周年のタイミングで私も新しい蔵を建てたい」と笛木さん。

▼笛木醤油川越店は、金笛醤油の味わいを愉しめる飲食店・うんとん処「春・夏・秋・冬」のほか、金笛直売店、美術館も併せ持つ。



人気NO.1

塩分を50%カットした、天然醸造で造る減塩醤油の先駆け。一番の売れ筋商品。

金笛減塩醤油  
600ml / 680円(税込)  
1ℓ / 1,058円(税込)

醤油をベースにした万能だし。お湯で割るだけのお吸い物はじんわりと味わい深い。

春夏秋冬のだしの素  
500ml / 648円(税込)  
1ℓ / 1,134円(税込)



当主の笛木さん

38本並ぶ50石(こく)の大桶。桶の直径と深さは約2.5mほどで、ひとつの桶で約8000~9000ℓの醤油ができる。



1week



7~8months

◀1週間前に仕込んだ諸味と、7~8ヶ月前に仕込んだ諸味。しだいに膨らんでヒビが入ってくる。



◀笛木さんが持つのは醤油の諸味を混ぜる「糴(かい)突き棒」。2m以上の長さがあり、先端にかまぼこ板のような木片がついている。



### 新桶

新桶にはまず2ヶ月間塩水を入れる。木が水分を含んで膨張し、木材同士がぎゅつと締まる効果がある。

▲使用する箍(たが・外側に編まれた竹)は桶によって太さや本数が異なる。経験の積み重ねで締め方が変わる職人技だ。



▲今年新たに新調した40本目の新桶は、2018年2月頃から仕込み始める。

### 笛木醤油株式会社本社

見学可(要予約)

埼玉県比企郡川島町上伊草660  
☎049-297-0041

8:30~17:30  
土・日祝、年末年始定休

### 笛木醤油川越店

埼玉県川越市幸町10-5  
☎049-225-6701

直売店 10:00~17:00  
うんとん処「春・夏・秋・冬」  
11:30~17:00(L.O.16:30)  
不定休



かき揚げめん・ごはん付  
1,188円(税込)

川越産のさつまいもなど、野菜が盛りだくさんな自家製かき揚げが大人気。



く。ご縁を大切に常に新しいことに挑戦し続け、子どもたちに伝統を残していきたいです」  
230周年、その先の未来に向け、笛木醤油はその想いを次の世代へ受け継いでいきます。

「技術が途絶えてしまえば醤油が造れなくなってしまう。だから桶職人を育て、ノウハウを伝承していくことも我々の使命のひとつです」  
醤油造りは自分たちだけでは絶対にできないと、笛木さんは語ります。

「桶職人さんや、原料を造ってくださる農家さんと協力し合い、みんなで一緒に頑張っている

ています。手間と人手はかかりますが、その価値を理解して下さっているお客さまにしっかりと提供していきたいんです」

### 人とのご縁を大切に

創業230周年を前に、笛木さんは「未来へ繋ぐ100年プロジェクト」と題して100年後を見据えた取り組みを立ち上げました。伝統的な木桶仕込みを未来に繋げ、醤油造りを通して地域社会に貢献するためです。

昨年その第1弾として行った新桶造りでは、全国から集めた若手を含む桶職人4名と、1週間泊まり込みで作業を行いました。桶職人は年々減り続け、全国で60名ほどと言われています。そのほとんどが60歳以上。

「技術が途絶えてしまえば醤油が造れなくなってしまう。だから桶職人を育て、ノウハウを伝承していくことも我々の使命のひとつです」

ついつい汚れをためがちなキッチンまわり。効率良くお掃除するコツは、浸け置きで汚れを落としやすくしている間に拭き掃除を一气に行うこと！親子で協力して、ピカピカのキッチンで新年を迎えましょう。

がんばるぞー！

Yさん親子



STEP 5

コンロの天板を磨く

中性洗剤をやわらかいスポンジや布に含ませて天板を磨きます。ガンコな汚れは古い歯ブラシでこするのがおすすめ。最後に濡れ布巾でよく拭き取ります。



おすすめのお手入れ用具

- ・ゴム手袋
- ・アクリル製の手袋や軍手
- ・重曹(スプレーボトルがあると便利)
- ・レジ袋やゴミ袋
- ・スプレータイプの漂白剤
- ・キッチンペーパー
- ・中性洗剤
- ・スポンジ
- ・布巾、雑巾
- ・古い歯ブラシ

⚠️ お手入れ前の注意点 ⚠️

よく換気しながら行いましょう  
点火ロックを必ずしましょう  
コンロとグリルの消火を確認し、機器が冷めてから始めましょう

STEP 1 調味料容器をキレイに

コンロ周辺に置いてあるものを移動し、油で汚れた調味料などの容器を拭きます。ゴム手袋の上にアクリル製手袋や軍手をはめ、重曹水を含ませ、そのままこすように拭きます。水拭きで仕上げを。重曹水の比率=水500ml:重曹約スプーン3~5杯

STEP 6 壁は重曹水で拭く

スプレーボトルに重曹水を作り、濡れ雑巾にふきつけて上から下へ方向に拭いていきます。仕上げの水拭きも同様に行います。



浸け置きの仕上げへ！

STEP 7 排水口を洗い流す

排水口の汚れは古い歯ブラシを使ってこすり落とします。ゴミうけや排水口のフタなどは、ビニール袋内の水が茶色くなって汚れが落ちていたら洗い流します。



STEP 8 ゆるんだ汚れをこする

浸け置きしていたゴトクやグリルパーツを取り出し、浮き上がった油汚れや焦げ汚れをスポンジや古い歯ブラシでこすり落とします。グリルの焼き網は切り込みを入れたスポンジを食い込ませながらお掃除。流水で水洗いして仕上げます。

STEP 2 まずは浸け置きする

レジ袋やゴミ袋(破れにくい丈夫なものがおすすめ!)に、42℃~45℃くらいのお湯と重曹を入れて混ぜ、浸け置き用の袋を作ります。取り外したゴトク、分解したグリルを入れ、30分~1時間浸け置き。袋は複数に分けてもOK。

POINT

時間がある場合は鍋に水と重曹、ゴトクを入れ、沸騰させたら火を止めてそのまま浸け置きするとさらに汚れが落ちやすくなります。  
※煮沸するとゴトクのつやが落ちる場合があります。



STEP 3

グリル扉には湿布!

グリル扉やしつこい汚れ部分には漂白剤を吹きかけたキッチンペーパーを湿布のように貼ります。10~15分放置。



STEP 4 排水口にもスプレー

漂白剤を排水口全体にスプレー。そのままゴミうけや排水口のフタなどをレジ袋やゴミ袋に入れ、水を少量加えて口を結んだら振ってなじませます。10~15分放置。



POINT! スポンジを格子状にカット

スポンジの柔らかい方にカッターやハサミで格子状の切り込みを入れます。網や溝にフィットして掃除がしやすくなります。



お買い求めは武州ガス及びサービス店まで!

切り込みが入った  
ナチュラルスポンジ  
販売中



今号の読者プレゼント

# 笛木醤油 バラエティセット



濃口醤油やぼん酢し  
ょうゆ、お刺身におす  
すめな再仕込醤油  
などをセットでプレゼ  
ント。さまざまな料理  
にお楽しみ頂けます。  
容量:各150ml

10名さま

応募 2018年1月22日(月)  
締切 当日消印有効

※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、マーケティング、弊社の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。

応募方法 はがき、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？  
②今号をお読みいただいた感想。  
③コンロのことでお困りごとはありますか？

〒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

●ご住所  
●お名前  
●電話番号  
●年齢  
●性別  
●アンケートの  
回答

武州ガス プレゼント 検索

携帯電話の方は、  
下記QRコードを読み込むと  
応募ページにアクセスできます。



オナチュウの百より

## ガス話

### いろいろ安心！ 警報器の豆知識

乾燥しやすい冬、火災警報器があると安心ですね。ところで警報器には、いろんな種類があるのをご存じですか？

#### 火災、ガスもれ、CO中毒対策に

①煙や熱で火災を検知、②ガスもれ検知、③不完全燃焼で発生するCO(一酸化炭素)中毒の防止が、警報器の3大機能。1台3役のタイプがおすすめです。

#### 最新型は熱中症や乾燥の予防にも！

最近はその3役に加え、夏は温度と湿度を検知して熱中症対策を、冬は乾燥をお知らせしてインフルエンザ対策ができるタイプも登場！ランプと音声で教えてくれるから安心・快適です。



警報器は、リース契約がご利用いただけます。詳しくは武州ガスまで。

## b-GAS healthy!

### 「今どきの湯たんぽ」

体が冷えて寝つけない、エアコンは乾燥するし...そんなあなたにオススメしたいのが、湯たんぽ。最近の湯たんぽは丈夫で機能的で、かわいいデザインのものもいんです。使い方はお湯を沸かして入れるだけ。電気も使わず繰り返し使えるからエコですね。睡眠時に使うなら、たっぷり容量タイプが◎。小さめのものなら日中の冷え性防止にも最適です。  
※お湯を注ぐ際のやけどや使用時の低温やけどにご注意ください。



いろいろなシーンで使えてしかも **エコ**！  
お湯を沸かして入れるだけ！

# お6り 食べ歩き map

vol.3

## 上福岡駅周辺

第3回目は開設から約50年の歴史がある駅。昔ながらの商店街が広がる、上福岡駅周辺をご紹介します。

駅からまっすぐ進むと大きな公園が！親子で楽しめる噴水があり、地域のイベントも多数開催されます。



牛すじトマト煮込み810円(税込)

### 和\*伊太利 cucina ~クッチーナ~

ワインとトマトでじっくり煮込んだ牛すじは、コクのある味わいで大人気のメニュー。バゲットと相性抜群でつけて食べるとさらにおいしいです。毎月変わるスペシャルメニューもチェック！

- 上福岡駅東口から徒歩1分(駐車場無し)
- 埼玉県ふじみ野市上福岡1-4-1 梶原ビル1F
- 049-266-7555
- 17:00~24:00 (L.O. 23:00)
- 月曜定休

西口の大通りからは、天候の条件が揃えば富士山が見えることも！

### 讃岐うどん 条辺

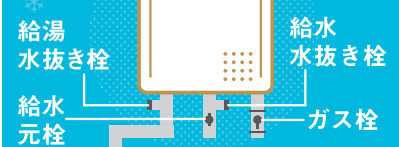
本場の讃岐うどんを愉しめるお店。材料はすべて香川県から仕入れ、麺は店内で手打ち。つゆはうす色で、すっきりとした味わいが特徴です。店主は巨人軍の元選手で、長嶋名譽監督から贈られた暖簾が入り口にかけられています。

- 上福岡駅東口から徒歩1分(駐車場無し)
- 埼玉県ふじみ野市上福岡1-7-9
- 049-269-2453
- 7:00~15:00
- ※麺が無くなり次第終了
- 火曜定休
- ※火曜が祝日の場合は営業。翌水曜が振替定休日。



かけうどん(温) 400円(税込)

## 長期不在による凍結防止対策



冬期には暖かい地方でも給湯器や配管が凍結して破損することがあります。凍結防止の処置をして、給湯器や配管を守りましょう。

- ① 運転スイッチを押してリモコンを「切」にする → ② ガス栓を閉じる
- ③ 電源プラグを抜く → ④ 給水元栓を閉める
- ⑤ 全ての給湯栓(お湯の蛇口)を開ける → ⑥ 給水水抜き栓、給湯水抜き栓を外す

●再度使用するときは給水水抜き栓、給湯水抜き栓、室内全てのお湯の蛇口を開け、給水元栓を全開にして全ての蛇口から水が出るのを確認し、電源プラグを差し込みガス栓を開けて使用します。 ※メーカーや機器の種類により方法が異なる場合がありますので、詳しくはお手持ちの機器説明書をご覧ください。

所沢エリアにひときわ異彩を放つ15家族のステージが誕生しました。

建築条件付売地全15区画

## ラビングヒルズ西所沢

# 「西所沢」駅まで徒歩5分

ラビングヒルズ西所沢 | 検索

不動産売買・賃貸  
注文建築・  
リフォームまで  
トータルサポート!

株式会社 山口企画設計  
〒359-1113 所沢市喜多町9-5 FAX:04-2939-0400  
**0120-778-772**



コンロを使った美味しいレシピを  
武州ガスがお届けします!



カロリー  
**331kcal**  
/人

**40min**  
cooking

**材料** (4~6人分)

- |                  |                      |
|------------------|----------------------|
| たまねぎ…1個(みじん切り)   | 洋風スープ…………… 200ml     |
| サラダ油…………… 大さじ1   | (湯200ml+固形ビーフコンソメ1個) |
| A 塩…………… 小さじ½    | じゃがいも……………4個(約600g)  |
| こしょう、ナツメグ…各少々    | 牛乳…………… 80ml         |
| 牛ひき肉(赤身) …… 300g | バター…………… 30g         |
| 小麦粉…………… 大さじ1    | B 塩…………… 小さじ¼        |
|                  | こしょう…………… 少々         |

イギリスの定番家庭料理  
**シェパーズパイ**

レシピ・料理 / 満留邦子

**作り方**

- フライパンにサラダ油を熱し、たまねぎを中火で少し色付くまで炒める。Aをふってほぐした牛ひき肉を加え、色が変わるまで炒める。
- 小麦粉を振り入れ、粉っぽさがなくなるまで炒めたらスープを加えて2~3分煮込む。

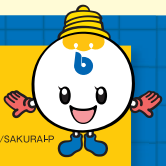


- 鍋でじゃがいもを茹で、熱いうちに皮をむいて潰す。牛乳とバターを加えて滑らかにし、Bで味をととのえる。
- 耐熱容器にバター(分量外)を塗り、2、3の順に重ねて表面を平らにする。フォークで筋をつけたらグリルで焼き色がつくまで強火で焼く。



**b-GAS Information**

**電気のこともお気軽にご相談ください!**



お電話で電気代がどのくらいお安くなるか試算もできます。電気の検針票をお手元にご準備ください。

暖房の電気代が気になる冬

電気とガスの  
セット割引  
あります!

**武州でんき**

お問い合わせ **で節約してみませんか?** **武州でんき** 検索

小売電気事業グループ **0120-255-900**  
(平日 8:30~17:15)

**「武州・入間川プロジェクト」助成団体募集!**

入間川流域で環境保全活動を行っている市民団体等に対し、助成金の交付や情報提供等を行います。

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	平成29年12月1日 ~30年3月16日	活動の 対象期間	平成30年4月1日 ~31年3月1日
応募方法	記入要領をよくご確認いただいた上、申請書に必要事項を記入し、事務局宛に郵送またはメールにてご提出下さい。 【申込書ダウンロード・詳細について】 <a href="http://www.ktr.mlit.go.jp/arajo/arajo_index049.html">http://www.ktr.mlit.go.jp/arajo/arajo_index049.html</a>		
お問い合わせ先	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) TEL:048-645-0570 (平日9:00~18:00)		

家庭用燃料電池  
**ENE・FARM**  
エネファーム

**補助金メ切間近!!**

エネルギーをムダなく使うエネファームは環境にやさしく、国からの補助金対象商品です。

わが家で電気をつくり、発電時の熱でお湯をつくる **エネファーム**

お申し込み・お問い合わせ

環境エネルギーグループ **049-241-9027**  
(平日 8:30~17:15)



光熱費無料シミュレーション  
実施中!

2017年度分  
補助金交付申請書の提出期限  
**2018年2月23日(金)17時**  
燃料電池普及促進協会(FCA)必着