

武州ガスがつなぐ、街・人・暮らし。

武州 **b** ガス

bGAS情報

vol.
77 2020.
1-2

鏡山 銘酒再生

The Reborn of Kagamiyama



今号の
読者プレゼント

5名
さま



鏡山 おすすめ2本セット

bGAS情報は武州ガスのホームページからご覧いただけます

発行 / 武州ガス株式会社 〒350-1188 埼玉県川越市田町32-12
2020年12月16日発行 発行部数300,000部(年6回/偶数月に発行)

鏡山

銘酒再生し

The Reborn of Kagamiyama



◀蒸した米に麹菌を付着させ、繁殖させることで麹をつくります。鏡山では完全手作業にこだわり、およそ4日間、昼夜を問わず温度や湿度を管理し、わが子のように育てています。

▶お酒の元となるもろみをつくるには、酵母、麹、蒸米、仕込み水をタンクに入れて、およそ30日かけてじっくり発酵させます。職人の微妙な加減がものを言うところです。



▶もろみをしぼる上槽(じょうそう)の工程。槽(ふね)と呼ばれる箱に、もろみの入った布袋を詰め、圧力をかけてしぼったものがお酒です。左は手でねじ込んでしぼるもの、右はおもりをかけた天秤でしぼるもの。鏡山ではこの他に、袋をぶら下げてたばたしたたる雫(しずく)を集める袋吊り搾りも行っています。



◀鏡山では、旨みや香りを逃さないため、生のまま瓶詰めし、瓶ごと湯煎することで火入れ※を行います。
※「火入れ」は殺菌および発酵を止める工程。

※精米歩合とは？
米は外側に近いほど、旨みと共に雑味を含んでいます。そこで澄んだ酒質にするためには、米を外側から削ります(「磨く」とも言う)。精米歩合とは、残った米の割合のことで、60%以下を吟醸、50%以下を大吟醸と呼びます。柔らかい米は削るときに割れやすく、大吟醸には向いていないとされています。



左:専務取締役 五十嵐昭洋さん
右:杜氏 山田真さん

父山系の伏流水が豊富に湧き出ており、それは酒づくりに適した水質でもありました。松本公夫社長は「同じ醸造仲間じゃないか」と、川越市仲町の松本醤油敷地内の自宅を取り壊して、酒蔵のために場所を提供してくれたそうです。

そうして鏡山は、日本でもかなり小さい、テニスコート一面分ほどの酒蔵を構え、平成19(2007)年2月、約6年ぶりの復活を果たしたのです。

埼玉のお米でつくったお酒で賞をとりたかった。そこで、地元の9軒の農家さんと組合を立ち上げ、県やJAにも協力を仰ぎながら品質向上を図ったんです」

その結果、「鏡山斗瓶取(とびんど)り雫酒(しずくざけ)」はさけ武蔵を原料とする日本酒としては史上初めて全国新酒鑑評会で金賞を受賞。さらに、さけ武蔵改良の取り組みは今年度の埼玉県農業大賞を受賞するに至りました。

再興から13年が経ち、「今後は開かれた蔵にしてい

ければ」と五十嵐さんは言います。

「酒づくりという仕事は、あくまで微生物の働きをサポートする飼育係みたいなもの。おいしいお酒になれば願いながら、丁寧に、愛情を込めて、麹菌や酵母菌の環境を整えてあげるのが蔵人の役目だと思っているんです。今後は、川越の皆さんにもそんな姿を、それこそ米づくりから体験しながら見てもらえる機会をつくることで、地元のお酒にもっと愛着をもってもらえたらと考えています」

川越唯一の酒蔵の再興

川越が誇る銘酒「鏡山」の創業は、明治8(1875)年。しかし120年以上を経た平成12(2000)年9月に惜しまれつつも蔵をたたむことになってしまいました。

蔵の町に酒蔵がないなんて—そんな思いで立ち上がったのが、現在、小江戸鏡山酒造(株)を取り仕切っている五十嵐昭洋さんと有志たちでした。

「埼玉随一の観光都市、川越には皆さん、“和”を求めていらっしゃいます。蔵造りの町並みをはじめ、神社仏閣、和食や和菓子など、豊富なおもてなしツールがあるのに、ご当地の食を一層楽しくしてくれる地酒がないなんて、さみしいじゃありませんか」

良質な酒は良質な水から。五十嵐さんは水を求めて、まずは蔵を構える場所探しから始めます。そこに手を差し伸べてくれたのが、川越で250年以上続く蔵元、(株)松本醤油商店でした。松本醤油の井戸には秩

米の旨さあふれるお酒のために

鏡山は単に復活しただけではありません。現代の食文化など、時代に合った味やスタイルを提供したいと五十嵐さんは言います。

「ここ数年、日本酒のトレンドは淡麗辛口(たんれいからくち)の方向にありましたが、今の若い人たちの中には辛いからという理由で日本酒を敬遠する向きもあるようです。私たちのお酒が目指しているのは、濃醇旨口(のうじゅんうまくち)。原料であるお米の味がフルに活かせるような酒づくりを心がけています」

その取り組みのひとつが、埼玉発祥の酒用のお米「さけ武蔵」の改良です。さけ武蔵は純米酒に適した酒米ですが、一方、大吟醸を仕込むために精米歩合※を高くするにはあまり向いていませんでした。

「品評会などで賞をとるお酒は、山田錦という兵庫の酒米でつくったものが多いんですよ。私たちはメイドイン

小江戸鏡山酒造
埼玉県川越市仲町10-13 <https://www.kagamiyama.jp/>
鏡山の販売店は以下のとおりです。
●河越酒店(川越市幸町8-1/TEL:049-236-3109)
●小江戸蔵里(川越市新富町1-10-1/TEL:049-228-1782)
蔵里は、旧鏡山酒造があったところで、当時の面影を残しつつ改修した施設です。



今号の
読者
プレゼント

5名
さま

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!
鏡山おすすめ2本セット

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?その感想をお聞かせください。
②とりあげて欲しい記事はありますか?

2021年1月20日(水)
当日消印有効

武州ガス プレゼント 検索

携帯電話の方は、左記QRコードを読み込むと応募ページにアクセスできます。

〒350-1188
企 武 埼玉
画 州 玉
グ ガス 川
ル グ 越
ー ス 市
プ 株 田
レ 式 町
ー 会 32
ホ 社 12

●ご住所
●お名前
●電話番号
●メールアドレス
●年齢
●性別
●アンケートの回答

※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。※お客さまへのお届け状況により、応募締め切りが過ぎる場合があります。あらかじめご了承ください。※ご応募は20歳以上の方に限らせていただきます。

ガスの
じかん



一番出汁ならではの
香りと味を楽しむには、
そばやうどん、おみそ汁、
出汁巻き卵などが
おすすめです!



一番出汁ならではの
香りと味を楽しむには、
そばやうどん、おみそ汁、
出汁巻き卵などが
おすすめです!



自 宅で過ごす時間が多くなったという方が増えています。時間があるときは和食の基本「一番出汁」を、昆布とかつお節でとってみてはいかがでしょうか。香り豊かで、旨みが凝縮。後味もすっきりした上品なお出汁は、素材の味を引き立ててくれます。昆布を浸けておく時間こそかかりますが、思ったより簡単にできますし、何よりぜいたくな気分させてくれます。出汁が変わるとどうちがうのか、味の変化もぜひ楽しみください。

意外とカンタン!

基本の一番出汁

材料
水 …… 6カップ(1.2ℓ)
昆布 …… 約10g
かつお節 …… 20~25g



鍋に水と昆布を入れて1時間以上浸けておきます。時間があれば一晩置いておきましょう。



鍋を弱めの中火にかけます。沸騰直前に昆布を取り出すのがポイントです。



かつお節を加えて、一度沸騰させて火を止めます。



かつお節が鍋底に沈むまで5分ほど待ちましょう。ザルにキッチンペーパーをしてこします。

ペーパーに残った出汁もしぼります。

出汁の旨みを味わおう①

茶碗むし



材料 (4人分)

出汁 …… 360ml 鶏もも肉(塩を少々ふっておく)… 20g
卵 …… Lサイズ2個(約120g) かまぼこ …… 厚さ5mmを4枚
塩 …… 小さじ1/4 しいたけ …… 薄切り4枚
三つ葉、ゆずの皮 …… 適量

作り方

1 卵をボウルに入れて泡立てないようによくほぐし、冷ました出汁と塩を加えて混ぜる。卵液はザルでこす。2 耐熱容器に鶏肉、かまぼこ、しいたけを入れ、卵液を容器の7分目までそそぐ。容器にはアルミホイルでふたをする。3 厚底のフライパンに容器が揺れないように布巾をしき、容器の高さ1/3になるくらいの水を入れる。4 鍋を火にかけ沸騰したら容器を入れ、菜箸をかませてふたをする。加熱時間は強めの中火で3分、その後弱火で10分が目安。様子を見て、火が入っていないようならきっちりとふたを閉めて弱火で2~3分、火を止めてそのまま3分、余熱で蒸らす。三つ葉とゆずの皮のをせて完成。



POINT

蒸し器がなくてもご自宅にある厚底のフライパンなどでできちゃいます!

出汁の旨みを味わおう②

お雑煮

材料 (4人分)

出汁 …… 550ml 鶏もも肉 …… 100g
醤油 …… 小さじ1と1/2 小松菜 …… 1株
塩 …… 小さじ1/4 かまぼこ …… 厚さ7mmを4枚
切り餅 …… 4個 ゆずの皮 …… 適量

作り方

1 小松菜は茎側を30秒ゆでたあと、全体を30秒ゆでたら、冷水にとり、軽くしぼって4cmくらいに切る。2 コンロのグリルにアルミホイルをしき、餅を焼く。上下弱火で4分、その後返して2分が目安。庫内をチェックしながら焼き時間を調整する。3 鍋に出汁を入れて火にかけ、鶏もも肉に火が通るまで加熱したら、塩と醤油で味を調える。4 お椀に、餅、小松菜、かまぼこを入れて、3をそそぐ。ゆずの皮のをせて完成。



POINT

グリルにシリコン加工のアルミホイルをしきとお餅がくっつきません!

出汁がらも活用!

かつお節と昆布のふりかけ



材料 (4人分)

出汁がらのかつお節と昆布 …… 1回分 みりん …… 大さじ1
醤油 …… 大さじ1 砂糖 …… 大さじ1
酒 …… 大さじ1 いりごま …… 小さじ1
出汁 …… 大さじ2

作り方

1 出汁がらのかつお節と昆布は乾燥させておく。昆布はなるべく細かく切っておく。2 1をフライパンでから煎りし、かつお節が細かくなったら調味料を加え、弱火で炒める。出汁を加えて水分が飛んだら火を止め、ごまを混ぜ合わせて完成。

お出かけ情報

vol.16

[川越] 料亭 山屋

創業明治元年の老舗料亭でいただくリーズナブルな本格弁当。



つばさ弁当



かごめ弁当

◀相席の杉の間でいただくランチは、刺身、天ぷら、煮物、焼物、お椀から、デザートまでついた「つばさ弁当」(税込3,300円)と、それをコンパクトにしたような「かごめ弁当」(税込1,650円)の2種。数量限定で12時過ぎには売り切れることが多いそうなので、予約がおすすめ。完全個室でいただける料亭ランチ(税込4,400円+別途サービス料、要予約)もあります。

料亭と言うと、敷居が高いイメージがあります。ましてや小江戸川越で150年以上も続く老舗となると…。しかし、山屋さんには、本格料理がリーズナブルにいただけるランチタイムもあるのでご安心ください。「ランチとは言え、夜と同じように日本料理の専門料理人が味付けをしております」と胸を張るのは、代表取締役の松山潤さん。玄関を抜けると、蔵造りの町並みの真ん中にこんな空間が!と驚くほどの広大な中庭。木々が町の喧騒を吸い込んで、聞こえるのは鳥の鳴き声ばかりです。こんなロケーションでお昼がいただけるなんて、とても貴重な経験になりそうです。「ロケーションと言えば、今年だけでも4本のドラマのロケに協力しました。聖地巡礼のお客さまも多くいらっしゃいますよ。京都に始まった料亭の原点は、“空間”を提供すること。Wi-Fiも完備しましたし、テレワークへの空間提供も計画しているところですよ」

創業以来最大の変化の年を迎えたという老舗料亭は、今も進化し続けています。

料亭だからと緊張せずに、カジュアルな感覚でご利用ください!



松山さん(右)と若女将(左)



◀58畳の杉の間(喫茶室)から四季折々に表情を変える庭園を眺めながら、ぜいたくなランチタイムを過ごせます。
▼およそ900坪の敷地に個室はわずか6つ。こちらは8畳の個室「離れの一番」で、三方がガラス張りのため「金魚鉢の間」とも呼ばれます。



2020年、こんなドラマに山屋が登場!
「美食探偵 明智五郎」(日本テレビ)、
「MIU404」(TBS)、「恋する母たち」(TBS)、
「黒革の手帖」(テレビ朝日)

料亭 山屋

- 時の鐘
- 龜屋本店
- 連馨寺
- 連雀町
- 小江戸蔵里
- 本川越駅
- 東口
- 川越新富町郵便局

埼玉県川越市幸町11-2
 本川越駅、川越駅から東武バス「一番街」下車徒歩2分。または本川越駅から徒歩13分。
 049-224-0048
 11:30~21:30 (L.O.19:30)
 ※つばさ弁当、かごめ弁当は平日11:30~13:30のみ。売り切れ次第終了。
 月曜定休、他休業日はFacebookにて要確認
<https://ryoutei-yamaya.com/index.html#id1>
<https://ja-jp.facebook.com/ryouteiyamaya/>
 ※新型コロナウイルスの影響により営業時間等が変更となる場合があります。Facebook等でご確認ください。
 Facebook ホームページ



らくらく Cooking

肉汁たっぷり食べ応え◎ 丸ごとピーマンの肉詰め

- 材料** (2人分)
- 塩 …… 小さじ1/4
 - こしょう …… 少々
 - 酒 …… 大さじ1/2
 - ピーマン緑と赤 …… 各4個
 - たまねぎ …… 1/3個
 - 大根おろし …… 適量
 - サラダ油 …… 小さじ1
 - おろししょうが …… 適量
 - 合挽肉 …… 150g
 - ぼん酢しょうゆ …… 適量

- 作り方**
- 1 たまねぎをみじん切りにし、サラダ油を熱したフライパンでしんなりするまで炒めて、バットなどにあけて冷ます。
 - 2 ボウルに合挽肉を入れ、塩、こしょう、酒を加え、ヘラなどで混ぜる。冷めた1を加えてさらに混ぜる。
 - 3 ピーマンのヘタのまわりに切り込みを入れ、ヘタを親指で中へ押しこみ、中からヘタと種を取り出す(中に残ってしまった種やワタなどはそのまま大丈夫です)。
 - 4 ピーマンの中に2を詰め、グリルに並べ入れる。強火で10~12分、途中焼き色がつき出したら中火に落としとして焼く(片面焼きの場合は、途中で上下をかえます)。
 - 5 焼きあがったら器に盛り付け、大根おろしやおろししょうが、ぼん酢しょうゆなどを添える。

25min cooking カロリー 250kcal/人

POINT

肉汁を閉じ込めてジューシーに仕上げるため、ピーマンの穴はなるべく小さくしましょう!



料理研究家/管理栄養士 満留 邦子

寒い夜のガス給湯器の凍結にご注意ください

この時期、気温が下がると(特に氷点下)、ガス給湯器や配管内の水が凍結して、お湯がでなくなることがあります。このような場合は気温の上昇により**自然に解凍するまでお待ちください**。配管に熱湯をかけると配管が破裂することがあります。また凍結防止のために、右記の点にご注意ください。

凍結防止方法

- 1 給湯器の電源を切らないでください。
機器内は気温が凍結する温度に近くなると、凍結予防のヒーターや循環ポンプの作動などで自動的に凍結予防するため、給湯器の電源を切らないでください。
- 2 給水元栓まわりに保温材をかぶせてください。
凍結しにくいようにするため、給水元栓まわりに保温材をかぶせるなどの処置をしてください。市販の間状スポンジ等の保温材をかぶせた後、ビニールテープ等で下から上に巻きつけて固定してください。



全15区画、子育て家族にぴったりの住環境。

敷地面積 土地価格

40坪以上 1,122万円より

武蔵野 ふれあいの街 第11期
 川越市笠幡
 小・中学校、幼稚園が徒歩3分圏内

創業55年の信頼と実績 (積田建設グループ)
横田建設株式会社
<https://www.yokota-g.co.jp/>
 横田建設グループ 検索
 0120-033-777

ウィズガス おうちで 親子クッキング チャンネル

武州ガス
キャンペーン

親子で楽しく調理を学びながら、食育の大切さを知っていただける特設サイトがオープンしました！親子で作れるレシピや動画を配信しております！ぜひご覧ください！

食育ウィズガス 🔍 検索



親子で作った料理の写真を送ろう！

レシピや動画を見て、親子で料理にチャレンジ！上手にできたら写真を撮ってご応募ください！

ご応募いただいた方の中から抽選で**100名様に「図書カード500円分」**、残念ながら当選に至らなかった方には**武州ガスオリジナル「マスクケース」**をプレゼント！たくさんのご応募、お待ちしております！

応募方法

下記の①～⑦の必要事項を記入の上、メールまたは郵送でご応募ください。

- ① お子さま・保護者のお名前(フリガナ)
- ② 小学校名・学年 ③ ご住所
- ④ お使いの調理器具のエネルギー
(a.都市ガス b.プロパンガス c.電気 d.その他)
- ⑤ 作ったメニュー ⑥ 調理した感想
- ⑦ 写真2枚(調理している写真と、完成した料理の写真)

※応募はお子さま1人につき1回のみでお願い致します。 ※ご記入いただいた個人情報は、本事業及び武州ガスにおいての情報提供、商品やイベント等のご案内にのみ使用いたします。

応募先・お問い合わせ先

武州ガス株式会社
〒350-1188 埼玉県川越市市田町32番地12
武州ガス(株)プロモーショングループ 行
E-mail:oyakocooking@bushugas.co.jp

☎049-241-2261 (平日 8:30~17:15)

応募締切日 2021年1月31日(日) 消印有効

※当選発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

自然エネルギーで発電

太陽光発電システム 15年リース はじめました！



取付工事費込みで
初期費用

導入時にまとまった
初期費用が
必要ありません。

リース期間
満了後は
無償譲渡！

0円

リース期間中の
修理費

リース期間中に対象機器が
故障しても無償で*
修理対応いたします。

*お客様の故意または過失による故障については有償となります。

太陽光発電 + 蓄電池
のプランもございます。

お問い合わせ お気軽にお問い合わせください！

メールはこちらから→

環境エネルギーグループ
(平日 8:30~17:15)

☎049-241-9027



*リースにはご利用条件がございます。 ※リースお申込みの際は、弊社で審査をさせていただきます。審査の結果により、お断りさせていただく場合もございますので、ご了承ください。

「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	2020年12月1日(火)～2021年3月12日(金)	活動の対象期間	2021年4月1日(木)～2022年3月1日(火)
応募方法	荒川上流河川事務所HPから申請書をダウンロードし、必要事項を記入後、事務局宛に郵送またはメールでご提出ください。	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)

