

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



人形作りに想いを込める伝統工芸士の業／青屋玲子

栄養豊富な緑黄色野菜の代表／ほうれん草

非常食
安心セット



10 名さま

武州ガスのYouTube・Instagramはこちら



YouTube



Instagram

武州  ガス

ENERGY

頑張る人の
声を聴きたい

People

“人形作りに想いを込める 伝統工芸士の業”

埼玉県伝統工芸士（所沢人形 雛人形）

青屋玲子さん

株式会社 倉片人形
所沢市東新井町283
0120-7-01730



教育と子どもに関わる仕事から
雛人形作りの職場へ

雛人形作りの仕事をする前は、幼稚園教諭や公文教育研究所の職員として働いてきた青屋さん。子育てを終え就職先を探していたときに、以前のように教育や子どもに関わる仕事がしたいという思いと、昔からのづくりが好きだったことが繋がり、雛人形作りの世界へ足を踏み入れました。「現職に就いて18年になります。はじめは人形のお着物などの縫製の仕事から入り、その後いろいろな仕事に携わらせていただきました。あるとき腕折りという作業をやってみないかといわれ、初めて両手を広げた状態のお雛様にお着物を着せて、肩、肘と腕を折っていく仕事をしたんです」。

お雛様の腕は藁を紙で包んだ作りになっており、腕折りは選ばれた人にしかできない作業です。このことをきっかけに、青屋さんはお雛様の着付けや振り付けの仕事を任されるようになりました。

振り付けする人で人形の見え方が
変わる、腕折りの難しさ

腕折りは人形の姿や肘の位置、肩



青屋さんが制作するお雛様は、時代のニーズに合わせて着物の素材にレース生地を取り入れるなど工夫がこなされています。

の位置などを変えていく繊細な作業です。青屋さんは目打ちといって、千枚通しの細いもの（他所では刀を使うところもあるようです）を当てて腕を折っていきます。目打ちを当てて腕を折っていくときに肘の位置、肩の位置などが決まってきますが、肘の位置が上がってしまったり下がってしまったり、少し前に出てしまったりと、折る角度によって人形の姿が変わってしまいます。それが腕折りの難しさだと青屋さんは話します。「倉片人形としてどういう姿がよいのか、社長に相談を重ねて探究しながら自分のやり方を確立してきました。人形といっても、着物の状態や布の厚さなど一つとして同じ状態ではないため、いつものやり方で折っていてもきちんとした形になると

は限りません。着物に刺繍が入っているだけでも、折り方次第で姿が微妙に変わってきてしまいます。」

経験をもとに実地の調整と勤がものをいう世界。工芸士としては経験に経験を重ねるといことが非常に大事になってきますが、青屋さんはその按配あんばいの難しさがお雛様作りの醍醐味であると感じているそうです。

お雛様と節句の明るい未来を作っていく
伝統工芸士になって想うこと

一昨年の10月、伝統工芸品の製造に従事して12年以上の実務経験者に与えられる埼玉県伝統工芸士に認定された青屋さん。とても誇らしく、これからのものづくりの励みになると話します。



心を込めて雛人形を制作する青屋さん。作る側の思いをお客さんに伝えたいと、持ち前の器用さと想像力を活かして人形作りに勤しんでいます。

昨今では少子化という難題も立ち上がり、お雛様などの行事離れが進んでいます。「私ができることは、身近に感じてもらえるお雛様を作る

ことです。そこを入り口として、お雛様に込められた意味を知ってもらい、桃の節句という行事の歴史にも興味を持ってもらえたら、この仕事をしている意味があります」と青屋さん。日本に古くから伝わるお雛様の文化がこれからも続いていくことが、ひいては職人の継承ということにも繋がるのかもしれない。

雛壇飾りを
親子で一緒にする意味

お雛様のことや雛壇飾りの意味について、社長からはたくさんのこと



を教わったといえます。雛人形が身代わり守りのような役割を持つこと、雛道具にもそれぞれ意味が込められていること、親子で語らいながら雛壇の飾りつけを行うことには、しつけの意味も込められていること。お雛様や雛道具の役割や意味を知ること、若い世代の人にももっと知ってほしいとの思いが青屋さんの中に生まれてきました。「これは〇〇よ」と教えて聞かせながら飾り付けをすることで、物を丁寧に扱うことや儀礼の所作を自然に伝えることができ、

しつけに繋がります。また、女の子が直に手に取って飾ることに『厄を落とす』ことに通じるものがあり、年に一度、その子の身代わり守りになるという意味合いもあります。この仕事をはじめから私自身多くのことを学びました」

伝統文化や職人技の継承という自分の役割を改めて感じている青屋さん。それをしっかりと心に留め、お雛様と節句の明るい未来を描けるようこれからもお雛様作りに励んでいきたいと話してくださいました。

1. 一般的に女性の人形がお雛様と呼ばれていますが、男性と女性の人形を合わせてお雛様、またはお内裏様と呼びます。
2. 工房では伝統工芸士のみなさんが黙々と作業をし、ひとつひとつ丁寧に人形作りをしています。
3. 店内にはさまざまな種類のお雛様が展示され、それぞれ異なる表情や着物姿を見ることが出来ます。
4. 生地生地の素材はとても多く、これを組み合わせることで着物が完成します。そこには伝統工芸士のすばらしい技術が見て取れます。

ENERGY Foods

元気を生み出す
地元の食材

絞ってくれた人



戸田大輔さん

暑さに弱いほうれん草、夏の栽培にもチャレンジしてみたいです。



spinach

ほうれん草

栄養豊富な緑黄色野菜の代表野菜で、冬にぐんと甘みを増すほうれん草。今回は川越市で作られている旬のほうれん草をご紹介します。

and Recipe

作り方

- 1 鍋に湯を沸かしてほうれん草を硬めに茹でる。ざるに上げて冷ましたら水けをしっかり絞って4cmに切る。ボウルに卵を割り入れ、牛乳と粉チーズ、塩、こしょうを加えて混ぜる。
- 2 ツナ缶の余分な油を切り（強く絞らない）、1のボウルにほうれん草と一緒に加えて軽く混ぜる。
- 3 小さなフライパンにサラダ油を熱し、2を流し入れたら極弱火でふたをして5分焼く。裏返したらふたを取り2分焼く。器に盛りお好みでケチャップを添える。

材料（2人分）

ほうれん草…2株（70～75g）
ツナ缶（油漬け）…1缶（70g）
卵…3個
牛乳…大さじ3
粉チーズ…大さじ1
塩、こしょう…各少々
サラダ油…小さじ1
ケチャップ…お好みで



ほうれん草の甘みが広がる ほうれん草とツナの スパニッシュオムレツ





冬のほうれん草は濃い緑色で葉に艶があるのが特長です。



一面に広がるほうれん草畑。収穫もピークを迎えています。

「降

雪地域と違い、冬でも気が安定している川越市はほうれん草栽培に適しています」と話すのは、埼玉県でも野菜の出荷量が多いことで有名な福原地区で農業を営む戸田大輔さん。ほうれん草栽培歴は23年になります。ほうれん草は、種を蒔いてから早くても4日、遅くても一週間から20日ほどで発芽。寒い時期は1日で約0・5cmほど茎や葉が伸び、2月中旬頃になると暖かさと同比例して生長が早くなり、1日で2〜3cmほど伸びることもあるそうです。そ

のため、生育具合を見極め収穫のタイミングを逃さないことが重要だといえます。

冬の旬の野菜のひとつといわれるほうれん草。ほうれん草が甘くなるのは、寒さへの抵抗力を高めるためです。サツマイモが寒さでデンプンを多く蓄えるように、ほうれん草は茎の中に糖分を多く蓄えるため冬は甘みが増すのだそうです。また夏場とは違い、寒さに耐えようと葉が肉厚になつてうまみがでます。冬のほうれん草はおいしいといわれるのはそのためです。葉物

野菜の中でも、ほうれん草は発芽してしまえば比較的水分が少なくても育つ作物です。戸田さんの畑では、土の上にマルチ（土壌表面を被覆するフィルム）を敷くことで土の中の水分を保持し、さらに上からビニールのトンネルをかけることで、蒸発した水分がまた戻ってくる仕組みにしています。6月の雨が多くなる季節は、雨で腐らぬよう雨除けをかけたり、気温が30度以上になれば日除けをかけるなど、一年を通し水分量を保つための工夫は欠かせません。また少しずつ変化する気候に合わせて肥料配分を考え、土の中にいる微生物の状態にまで気を配るといってから驚きます。

収穫作業は全部手作業で行っている戸田さん。1日に1000束から1200束ほど収穫し、出荷用に余分な葉を取り除き、根を切り落として洗うという作業をこなします。根気の要る作業ですが、戸田さんは「ほうれん草の栽培はまだまだ手作業が多いんです」と笑顔。これからも試行錯誤を重ねながらおいしいほうれん草を作り続けたい、と意気込みを語ってくれました。

作り方

- 1 ジャガイモは皮をむき4〜6つに切る。鍋に入れてかぶるくらいの水を加えて火にかける。竹串がすっと刺さるようになるまで5分程度茹でる。水けを切ってバターと牛乳、塩、こしょうを加えフォークなどを使ってつぶす。
- 2 ほうれん草は茹でて2cmに切る。1のジャガイモに加えてよく混ぜたら6つに分け、それぞれ中心にチーズを入れながら丸める。
- 3 小麦粉→溶き卵→パン粉の順番に衣を付ける。鍋に3cmくらいの油を中温に熱し、時々転がしながら揚げる。器に盛ってペビーリーフを添える。

材料（2人分）

ほうれん草…2株（70〜75g）
 ジャガイモ…2個（約260g）
 ピザ用チーズ…30g
 バター…10g
 牛乳…大さじ1と1/2
 塩…小さじ1/2
 こしょう…少々
 小麦粉…大さじ2
 卵…1個
 パン粉…適量
 サラダ油…適量
 ペビーリーフ 適量



栄養満点、寒い季節にぴったり!

ほうれん草のチーズコロケ



川越市

フレンチ食堂 Mont-nord

モンノール

おみ行 店たっ いて



オーナーシェフ 北山 剛

洋食屋、パティシエ、イタリアンを経験したシェフの北山さん。ランチ、ディナーのコースメニューはどれも贅沢で凝っています。

お店のこと、おしえてください!



Q1 どんなお店ですか?

私自身、洋食屋、パティシエ、イタリアンと多くの料理をやってきたので、正統的なフランス料理店ではできない手軽なフレンチ、サービスを提供したいというコンセプトでやっています。

Q2 どのようなお客さまが多いですか?

観光客の方はもちろんいらっしゃいますが、地元のお客さまが多いですね。近隣から足を運ばれる常連さんもいらっしゃいます。年齢も幅広いですが、女性のお客さまが多いですね。お店の居心地がよいとおっしゃっていただいています。

Q3 新メニューにも期待しています!

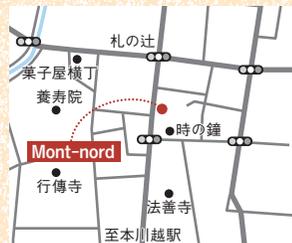
今はひとりでお店を運営しているのでなかなか難しいですが、パティシエだったこともあり、もう少しデザートメニューを増やせたらと考えています。

隠れ家のようにくつろげる落ち着いたのある空間 ひとりでも気軽に楽しめる、美味しいフレンチ食堂

川越蔵造りにあるフレンチ食堂モンノール。ランチメニューは1,950円で主菜1品にサラダ・パン・スープ・ミニデザート・コーヒー付。ディナーメニューも3,500円、6,000円の本格的なフルコースながらリーズナブルです。川越三元豚や彩の国黒豚を使った主菜の肉料理、地元野菜をふんだんに使った料理が楽しめます。冬には蝦夷鹿のジビエ料理もおすすめ。お酒は各種ワイン、COEDOビール、ワインベースのカクテルと豊富。パティシエ出身のシェフの作るデザートも魅力です。



川越市幸町10-12明文館201
本川越駅蔵のまち口（東口）から徒歩約14分
ランチ 11:30~15:00
(L.O.14:30)
ディナー 18:00~22:00
(L.O.21:00)
月曜定休日



参加者募集!

武州ガス子どもエコクラブ

小学生5・6年生を対象に、武州ガスで環境学習などを行うエコクラブのメンバーを募集します。春休み、夏休み、休日を利用し、年3回程度のイベントを行います。



※写真はイメージです。

日時 第1回 2024年4月2日(火) 9:30~13:00

於 武州ガス本社bキッチン

内容 天然ガスと環境の学習/エコクッキング(そぼろ弁当)

※第2回目以降は、エネルギーや環境に関する施設見学、環境学習などを予定しています。日程は未定です。

対象 新小学5年生、6年生

募集人数 合計10名 ※応募者多数の際は抽選となります。

応募締切 2024年3月6日(水)

申し込み 右記QRより、氏名、フリガナ、住所、電話番号、学校名、学年等を入力してください。



お問い合わせ 企画チーム 049-241-9590 (平日8:30~17:15)



つけて安心! 都市ガス警報器



リチウム電池式タイプ
壁掛型



100V電気式タイプ
壁掛型

コードレスなリチウム電池式でスッキリ設置

ガス漏れ、不完全燃焼、火災を検知する1台3役のタイプがおすすめです。

ランプとともに、音声でお知らせします

ガス漏れ ガスが漏れていませんか?

不完全燃焼 COガス 空気が汚れて危険です。窓を開けて換気してください。

火災 火災警報器が作動しました。確認してください。

お問い合わせ 保安推進チーム
049-241-9057
(平日9:00~17:00)

PROUD プラウド川越

川越謳歌
The New Delight

丸広百貨店 & クリアモール 近接

外観完成予想CG

■所在地/埼玉県川越市新富町2丁目19番1(地番)■交通情報/東武東上線「川越」駅 徒歩9分、JR川越線「川越」駅 徒歩10分、西武新宿線「本川越」駅 徒歩5分■種別/マンション■敷地面積/1,361.42㎡建築確認対象面積は1,361.05㎡■建築面積/687.20㎡■延床面積/6602.49㎡■土地権利/借地権種類/所有権■建築確認番号/第UHFC建確R040323変1号※今後計画変更を提出する場合があります。■用途地域/商業地域■構造/規模/鉄筋コンクリート地上14階■建物竣工時期/2024年6月上旬(予定)■入居(引渡)予定時期/2024年7月下旬■総戸数/96戸(非分譲37戸含む)■管理形態/(区分所有者全員で管理組合)結成後、野村不動産パートナーズ株式会社委託予定(自動)■分譲後の権利形態/専有面積割合による所有権の共有■販売戸数/未定■販売戸数が未定の場合のご注意(間取り、専有面積が変更になる場合がございます。これらと、その他の未定部分については本広告時までに確定致しません。なお、掲載の内容は未分譲の30戸を対象とした情報となります。予めご了承ください。■予定販売面積/未定■予定最多面積/未定■間取り/2LDK・3LDK■専有面積/55.56㎡~72.04㎡■バルコニー面積/7.33㎡~16.62㎡■売主/野村不動産株式会社■施工/株式会社長谷工コーポレーション

▼詳しくはこちら



予告広告

本広告を行い取引を開始するまでは、契約または予約の申込みは一切応じられません。また申込みの順位の確保に関する措置は講じられません。予めご了承ください。

※掲載の外観完成予想CGは計画段階の図面を基に描いたもので実際とは異なります。また、今後変更になる場合があります。外観の細部、設備機器、配管類は一部省略又は簡略化しております。タイルや各種部材につきましては、実物と質感・色等の見え方が異なる場合があります。※掲載の徒歩分は1分=80mで算出し、端数は切り上げております。※掲載の情報は2023年11月現在のもので、今後変更になる場合がございます。

プラウド川越 お問い合わせは「プラウド川越」 ☎ 0120-059-557 [売主] 野村不動産

今号の
読者
プレゼント

非常食
安心セット



10名

●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。

応募締切

2024年 3月19日(火) 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。

〒350-1188 企画チーム 武州ガス株式会社 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
-------------------------------------	--------------------------	---

●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。あらかじめご了承ください。

b kitchen

教室参加者募集!

LINEからWeb予約できます!



教室の詳細・各種お申し込みは右記QRのWeb予約サイト
又はお電話で承ります!

※当選者の発表は当選案内の発送をもってかえさせていただきます。(先着の教室を除く)
※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。
※グループ参加は2名まで可能です。
※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

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

4歳~小6のお子さまとその保護者対象! 春休み親子企画♪ 参加者募集!

1 親子ちょこっとクッキング

先着

親子で肉まん・チョコまんを作ってみよう!

b kitchen

4月4日(木)・5日(金) 各8組 10:00~12:00

所沢ガスプラザ

4月2日(火)・3日(水)・4日(木)・5日(金) 各2組

①10:30~12:00 ②14:00~15:30

参加費:ひと家族500円 講師:武州ガス スタッフ

※参加者には3月20日ごろ詳細のご案内を郵送します。

※保護者1名につき、お子さま3名まで参加可能



※写真はイメージです。

アンケートにご協力で明治のお菓子お土産付き

健康にアイデアを

2 meiji × b kitchen

親子で楽しむ♪
チョコレートアレンジ

「デコドーナツとチョコベジ」 詳細はこちら!



b kitchen 3月29日(金) ①10:30~12:00 各8組

30日(土) ①10:30~12:00 ②14:30~16:00

申込締切 3月4日(月) 13時 当選案内 3月8日(金)まで

参加費:親子ペアで1,000円 ひとり追加につき (大人500円、子供300円)

※ひと家族最大4名まで。

※保護者1名につき、お子さま2名まで参加可能

4歳未満の方や実習をしない方の入場はご遠慮ください。応募締切日を過ぎてキャンセル等発生した場合は再募集する場合がございます。

01 そば打ち体験教室



講師が仕入れる香り高いそば粉を使用して
10割そばを4人前打ちます。

4月13日(土) 16名

時間 10:00~13:00 参加費 3,000円

講師 松岡 又三郎先生

申込締切 3月11日(月) 13時

当選案内 3月20日(水)まで

02 シフォンケーキ教室 ~プチランチ付~



LUNCH



TAKE OUT

径17cmのシフォンケーキを作ります。講師の作る発酵常備菜を使ったプチランチ付です。

4月24日(水)、25日(木) 各16名

時間 10:00~14:00 参加費 3,000円

講師 小林 亜紀先生

申込締切 3月25日(月) 13時

当選案内 4月3日(水)まで

03 パン教室~エビ~



TAKE OUT

大人気! 手ごねパン教室です。
ベーコン入りエビを4本作ります。

5月9日(木)・10日(金) 各16名

時間 10:00~14:00 参加費 3,000円

講師 ゆみたちさと先生

申込締切 4月5日(金) 13時

当選案内 4月10日(水)まで

武州ガスで電気を新規に申し込むと

※低圧メニューが対象です。

電気代基本料金 1ヶ月無料

+

電気代基本料金1ヶ月無料

3,000円分のクオカード

さらに期間限定で生活応援キャンペーン

2024年2月9日(金)から2024年4月14日(日)までのお申し込みで

3,000円分のクオカードをプレゼント!



約4,000円※お得!

※40Aの基本料金1,180.96円(税込)で計算した場合

お申し込み・お問い合わせ

小売電気事業チーム
(平日9:00~17:00)

☎0120-255-900

詳細はこちら!

