

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ネルギーを

お茶を特別なものではなくいつも身近にある存在に／宮野圭司

瑞々しさとシャキッとした食感が魅力／梨

本誌の読者プレゼント  
宮野園お茶セット



10名さま

武州ガスのYouTube・Instagramはこちら



YouTube



Instagram

武州**b**ガス

# ENERGY

頑張る人の  
声を聴きたい

# people

“お茶を特別なものではなく  
いつも身近にある存在に”

茶匠

宮野圭司さん

有限会社宮野園

狭山市北入曾25-2

入曾駅から車で5分

04-2959-3025

詳細はHPをご覧ください



日本三大茶産地  
狭山でのお茶づくり

明治2年創業の狭山茶農園、宮野園。現在は5代目の宮野圭司さんが、狭山茶の味と魅力を伝えたいと茶葉の栽培や加工、そして体験活動に力を注いでいます。19歳でこの道に入り、お父さまや叔父さま、そして周囲のお茶農家の方たちにお茶づくりの基本を習うことからキャリアをスタートした宮野さん。ポジティブ思考で勉強熱心なことから、お茶に関する論文を読んだり、小学校へ体験



茶摘み体験を行う茶畑。ここは宮野さんが管理を行っており、5～11月まで継続して茶摘みができるように環境を整えています

授業に赴いたりと枠にとられない活動を37年に渡り続けています。

宮野さんが管理する茶畑は、会社周辺にある茶摘み体験用に整えられた畑。そのほかに、5軒の契約農家の方に栽培をお願いし、収穫した茶葉を2次加工して販売しています。販売するお茶は緑茶だけではなく、ほうじ茶や紅茶、ケーキやチョコレートなどに使う抹茶など幅広く扱っています。

「ここ5～10年くらいは国産紅茶の需要が高まり需要が増えました」と宮野さん。外国の紅茶とはひと味違

つたものを作りたいと、数種類の茶葉をブレンドし、すっきりとした中に甘みを感じるオリジナルの和紅茶を作っています。

紅茶の人気など、お茶の需要で期待できる部分はありますが、年々消費量は減少していると宮野さんは感じています。そこでお茶の魅力を知ってもらおうと、20年ほど前から茶摘み体験を続けています。体験を通してお茶を飲み、お茶とふれあう機会を持ってもらいたいとの思いから力を入れています。

### お茶の魅力を知ってもらう様々な体験を

体験のきっかけは、姪御さんが通う小学校でお茶を作る授業を行ったことが始まりでした。子どもたちがみんなで茶葉を摘み、それをお茶にしていたら、また、完成したお茶を自宅へ持ち帰り、家族にお茶を淹れるという宿題も出しました。すると、子どもがくれたお茶を家族が「おいしい」と飲んでくれたことで、お茶を好きになる子や、茶摘み体験をしたいという親御さんも出てくるように。体験活動を通して宮野さんはお茶のよさを伝えられると感じました。そこで農園でも茶摘み体験を始める

と、日本各地や海外からも申し込みがくるようになったのです。今では5月からお茶の木が冬眠に入る11月上旬まで、茶摘みができるように畑を管理し、年齢や国籍を問わず多くの人が長い期間、茶摘み体験を楽しんでいます。

茶摘みから始まった体験活動は、お客さまの声を受けてほかの体験へと派生しました。そのひとつが「お抹茶体験」。抹茶製造工程を知ってもらうために茶臼で抹茶を挽き、その抹茶を点でて味わいます。ほかに、ほうじ茶の焙煎や日本茶の鑑定講座など活動は多岐に渡ります。お茶を身近に感じてもらえるよう、相談を受けられる限り応えたいと

宮野さんは考えています。

### 協同と時代をつかむ力でお茶を暮らしの一部に

宮野さんは多くの人たちと力を合わせることでもお茶の魅力を発信しています。都内の高校生との交流授業では、茶摘みから茶葉づくりを一緒にに行い、生徒がパッケージもデザイン。完成した茶葉を学校のオリジナルブレンドとして、学園祭や学校説明会で配っています。

さらに「人気のサウナとのコラボをした商品もありますよ」と教えてくれたのが、サウナの口ウリュウに使う茶葉。熱したサウナストーンに



狭山は茶の産地としては寒冷なことから、茶葉が厚く、お茶の味に甘みとコクがあるところが特徴。年2回5月と7月に茶摘みを行います



1. お茶の香りを嗅ぎ比べて茶葉の鑑定をする宮野さん
2. サウナ用の茶葉として販売している「サ山茶」。口ウリュウだけでなく、飲むこともできます
3. 茶摘みは、やわらかい新芽を丁寧に指で挟んで摘んでいき、すべて手作業で行います
4. 茶摘み体験では茶娘の衣装に着替えて茶摘みを行い、茶葉をお茶にしたり、お茶の葉の天ぷらを味わったりします

お茶をかけ、蒸気を立ちのぼらせて楽しみます。埼玉県内のサウナメーカーに声をかけてもらったことから、三大茶所のある埼玉ならではのサウナ用のお茶が誕生しました。また、お茶の新たな楽しみ方として、リラックスのために狭山茶を使った手湯や足湯を考案。日々を忙しく過ごす人が香りのよいお茶に手足をつけてホッとひと息つく、お茶の豊かな利用方法が生まれました。

「正しいお茶のいれ方を聞かれますが、どんな方法でもいいのです。昔おばあちゃんがくれたお茶がおいしかったように、誰かがいれてくれたお茶はそれだけでおいしいです」。毎回いれることが難しければ、たまにでもいいし、飲むだけにとどまらない新たな楽しみ方にも注目してほしいと宮野さん。これからもお茶の魅力伝えるためにチャレンジは続いていきます。

# ENERGY Foods

元気を生み出す  
地元の食材

教えてくれた人



千葉有美子さん

8月第1土曜日から11月上旬頃まで直売所でとれたてを販売しています！

なしやさん  
東松山市野田440 (直売所)  
090-4089-2681  
営業時間 10:00～  
梨がなくなり次第終了



Pear

## 梨

これから旬を迎える、瑞々しくシャキッとした食感の梨。  
今回は東松山市にある梨農園の千葉さんに  
梨の魅力やおいしさの秘密を伺いました。

### and Recipe

#### 作り方

- 1 梨は薄めのくし形切りにして皮と芯を取り除く。鍋に梨と水、白ワイン、グラニュー糖を入れて弱火で15～20分煮る。
- 2 梨が透き通って柔らかくなったらレモン汁を加えて火を止めて冷めます。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、器に盛ってミントを飾る。

#### 材料 (2人分)

梨…1個  
水…200ml  
白ワイン…100ml  
グラニュー糖…50g  
レモン汁…小さじ2  
ミントの葉…適量

さわやかなデザート

#### 梨のコンポート





実を切り落とし、数を絞って大きく育てる

## 東

松山市で八〇〇〇平米のほどの梨農園「なしやさん」を営む千葉さん。農業に興味を持ち、就農支援で技術を学び、11年前に東松山市で担い手のいかなかった梨園を紹介され、栽培を始めました。現在は幸水、彩玉、豊水、秋麗、あきづき、甘太、新高、王秋の8品種の梨を育て、販売しています。とくに力を入れているのは、埼玉県の県育成品種で、県内だけで生産されている彩玉。しっかりとした歯応えがあり、糖度も13〜14度ととても甘いことから人気があります。また、あまり市場では見かけない、甘太と秋麗の

栽培にも力を注ぎます。ソフトな果肉で、甘さにやさしい酸味が加わった甘太はリピーターが多く、濃い甘みを持つ秋麗は女性ファンが多い品種です。

8品種の梨は8月上旬から11月上旬にかけて順番に収穫を迎えます。最も早いものは幸水。最後に収穫するのが王秋です。梨づくりのサイクルは、11月の収穫が終わると、3月下旬の花が咲くまでは木の手入れの時期。枝を切り、枝を1本1本誘引して縛る地道な作業が続きます。

この期間はヤギが除草を手伝います。3月下旬から4月中旬頃に花が咲いたら受粉作業を行い、実ができてきたら成長させるものをのぞいて切り落とします。実が育つまでは不要な枝の切り落としや草刈り、消毒をします。「おいしい梨を提供するためには、収穫のタイミングを見極めることが大切です」というように、一つ一つの実の色を確かめて、最もおいしく食べられるときに収穫をします。

ほかの果実もそうですが、梨も天候によって出来は左右され、雨が多なくても少ななくてもいい実ではできません。昨年は水不足で



梨の消毒が始まる前までヤギが除草をお手伝い

新高の果肉が茶色っぽくなり、半分ほど加工業者に販売したといます。しかし、加工品になった梨も人気があり、千葉さんも小さめの実は、パウンドケーキやゼリーにして通年で販売しています。

水分が多く、カリウムなどのミネラル類を補給できる梨は暑い季節に積極的に食べたい果物。果肉に含まれるアスパラギン酸は疲労回復にも効果があり、猛暑を乗り切る強い味方になってくれます。なしさんの直売にぜひ足を運んでお気に入りの梨を見つけてみてはいかがでしょうか。

### 作り方

- 1 梨は8等分のくし形切りにして、皮と芯を取り除く。卵は溶いておく。
- 2 豚肉を広げて塩とこしょうを振り、端に梨を置いて全体を覆うように巻きつける。薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣を付け、中温に熱した油で揚げる。
- 3 器にリーフレタスとフライを盛って、中濃ソースと粒マスタードを合わせたものを添える。

### 材料 (2人分)

梨…1/2個  
豚ロースしゃぶしゃぶ肉…6枚 (約120g)  
塩、こしょう…各少々  
薄力粉…大さじ1  
卵…1個  
パン粉、サラダ油…各適量  
中濃ソース、粒マスタード  
リーフレタス…適量



## ジューシーな梨が決め手 梨の肉巻きフライ



川越市

## 琥珀月夜 菓子店

おみ行  
店たっ  
いて



店主 小野塚誠さん

他店で勤務したのち、川越市内でお店を開き2年半前に現在の場所に「琥珀月夜 菓子店」をオープン。植物や生物などの自然を愛する心やさしいパティシエ。

お店のこと、おしえてください!

Q1 素敵な店名ですが由来は?

色にまつわる名前を考えていて浮かんできたのが「琥珀」。自然の産物でお菓子の焼き色にも似ていることから、まずは琥珀をつけることに。そこに好きな月からとった「月夜」をプラス。変わらず長く続いて欲しいという想いから、「つくよ」と万葉読みをします。

Q2 どのようなお客さまが多いですか?

近隣から足を運んでくださる女性が多いですが、男性1人という常連さんもよくいらっしゃいます。

Q3 満月の日に特別なことがあると聞いたのですが?

月に1度、店名にちなんで満月の夜に「満月営業」を行います。月の形のクッキーや夕食にぴったりなキッシュなどの限定メニューを用意します。満月営業を楽しみにして下さるお客さまも多く、その方たちとお会いできるのを私たちもとても楽しみにしています。

## 旬のおいしい食材を ひとつひとつ丁寧に

新河岸駅の住宅街にある「琥珀月夜 菓子店」。美しい焼き菓子やケーキは、店主の小野塚さんが奥さまと全て手作りしています。素材にこだわり、小麦は国産、フルーツや野菜は地元を中心に新鮮で安全なものを使用。直接農家へ伺い、話を聞いて素材選びをすることもありますが、ショーケースには旬のフルーツのタルトやケーキをはじめ、プリンやブラウニーなどが並び、見ているだけワクワク! どれを買おうか迷ってしまいます。自分へのご褒美や大切な人へのプレゼントにおすすめです。



川越市砂新田2-8-11  
新河岸駅から徒歩10分  
049-210-9565  
水木金 10:00-13:30/15:30-19:00  
土 10:00-17:00  
満月の日 17:00~20:00  
(8月現在。9月以降の営業時間は、SNSや電話で要確認)  
日月火定休



# b kitchen

## 教室参加者募集!

※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）。  
 ※進捗状況により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（特記のない場合）。  
 ※対象年齢18歳以上（特記のない場合）、お子さま連れや参加されない方の入場はご遠慮ください。

**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10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**

教室の詳細・お申し込みはこちら!



### 01 バウンドケーキ教室 ~バナナ&シナモン~



濃厚でしっとりとした食感のバナナケーキです。講師の作るフルーツスムージー付

9月12日(木)・13日(金) 各16名

時間 10:00~14:00 参加費 2,500円  
 講師 西口淑子先生

申込締切 8月28日(水) 13時  
 当選案内 9月5日(木)

### 02 シフォンケーキ教室 ~プチランチ付~



径17cmのバナラ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

9月25日(水)・26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 8月30日(金) 13時  
 当選案内 9月11日(水)

### 03 アイシングクッキー教室 ~ハロウィン~



素焼きクッキー10枚程度、アイシング2~3枚作成・持ち帰り

9月30日(月) 16名

時間 10:00~14:00 参加費 3,000円  
 講師 小坂部千恵先生

申込締切 8月30日(金) 13時  
 当選案内 9月11日(水)

※写真はイメージです

## 不審電話にご注意ください!

最近、当社管内にてガスの点検をするといった、会社名を名乗らない不審な電話がかかってくる事案が発生しております。十分にご注意ください。武州ガスの社員、もしくは当社の委託作業員がお伺いする際には写真のように制服を着用して身分証明書を掲示しています。当社の社員がお伺いした際には制服や身分証明書をご確認ください、被害にあわないよう十分ご注意ください。ご不審な点がございましたら武州ガスへお問合せください。



### 武州ガス社員・当社の委託作業員の制服

当社では、点検や交換作業で訪問する際は、事前にハガキやチラシにて連絡を行ない、作業内容のご説明とお客さまのご都合をお伺いしております。

お問い合わせ

総務チーム ☎ **049-241-9309**

休日・夜間は代表電話 049-241-9000へご連絡ください

今号の  
**読者  
 プレゼント**

宮野園  
 お茶セット

**10名**



応募締切 2024年 **9月18日(水)** 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地元で頑張る人やおすすめ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 武州 埼玉  
 チーム ガス 県  
 ム株式 川  
 会社 越  
 行 市  
 32  
 12

●住所  
 ●お名前  
 ●年齢 ●性別  
 ●電話番号  
 ●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、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。

●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。



武州ガスをお使いの皆さま限定

この夏の期間、お得な価格で...

# 夏とセール

セール期間 2024年 7/1月～9/30月

商品のお問い合わせの方法は、お好みの方法でどうぞ！

① **ご来店**で  
じっくりと見たい方に  
武州ガスサービス店会場、特設会場なら様々な商品をご自身の目で見て確かめて比較できます。

② **WEB**で  
ガス機器  
武州ガスの機器紹介サイト「ガス機器みつけるくん」ならお手軽！チラシ以外の商品も豊富です。

③ **お電話**で  
カンタン！お手軽！  
下記までお電話ください。  
**0120-49-6611**  
電話受付 8:30～17:15(平日)  
(株)ビージーサービス受付窓口

## 大好評! ガスファンヒーターレンタル!



暖房の目安  
木造11畳  
コンクリート15畳

※写真はイメージです。  
※ワンシーズンのレンタル料金

先着順受付

準備台数 **300台**

初回特別価格

**2,000円(税込)**

2回目以降

**8,000円(税込)**

ご予約受付開始 2024年9月2日(月)～  
レンタル期間(ワンシーズン) 2024年10月～2025年4月

※途中で解約されても料金は変わりません。  
※武州ガスのガスをご利用の皆さまに限りです。  
※メーカー、カラーはお選びいただけません。  
※ガスコードはレンタルに含まれます(長さ5mのみ)。  
※配達は原則月～土となります。

詳細はこちら



お申し込み・お問い合わせ  
サービスチーム(平日 9:00～17:00)  
**049-247-3852**

数量限定のためお早めにお申し込みください!

## ガスと暮らしの安心運動を実施!

期間 9月1日～11月30日

ガス機器の使用中は**必ず換気!**(給気と排気)

安心を見守る、**警報器の設置・交換!**

古くなったガス機器は、**安全型に交換!**

ガス機器とガス栓は、**正しく接続!**

## 武州ガスで電気を新規に申し込むと 電気代基本料金 1ヶ月無料

2024夏キャンペーン

2024年8月1日(木)から2024年10月31日(木)までのお申し込みで

**2,000円分の**  
クオカードをプレゼント!



お申し込み・お問い合わせ 小売電気チーム(平日 9:00～17:00)

**0120-255-900**

詳細はこちら!

