

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

街に溶け込み、革製品のように長く愛される職人に／篠田俊樹

食卓を彩る定番野菜／にんじん

読者の読者プレゼント
所沢農人
にんじんジュース 4本セット



10 名さま





革盆栽は土や苔も革で作りたいと考えて方法を模索。まるで本物のような仕上がりに。百貨店での展示会を10月16～29日に行います

伝統の残る街に溶け込み
いい仕事をしていきたい

店舗がある弁天横丁は川越の中心地からすぐの場所ですが、路地であることから、落ち着いた雰囲気があります。「明治時代の建物なので夏は暑く、冬は寒いです」。集中して作業するには、ほかに適した場所はありませんが、篠田さんはとても気に入っています。

修理の際に重きを置いているのは、なるべく元の状態を残すこと、そして希望に沿って細やかに対応すること。予算に合う修理の仕方を考え、パーツ全体を取り替えるのではなく、傷んでしまった部分だけを直すなど、丁寧に対応していきます。1人で作業を行うため、時間がかかることもあります。修理が終わったものを見たお客さまは完成度に満足してくださるといいます。

を直したことがあります」。壊れたものの修理だけではなく、履き慣れた靴を体に合うように調整すること。ときには生活をサポートする役割を担うこともあり、お客さまとの信頼関係を大切にしています。

修理の仕事が続ける中で、篠田さんは革の端材の利用方法を考えてきました。革は動物の命があつて得られるもの。それを最後まで使い切りたいという思いが強くなってきたのです。そのときに偶然、革を使った盆栽のオブジェを作る先生の存在を知り、盆栽好きということもあつて、制作に挑戦することを決めました。修理の仕事の合間に作業をすることから量産は難しいですが、多くの人に注目してもらえよう制作に力を入れていきたいと考えています。

「横丁にきたことで地元の方との距離も近くなりました」。近隣の方と一緒にお酒を飲むこともあり、それが新しい仕事へとつながりました。都内の百貨店の呉服売り場に勤務する方と知り合い、和服に合う巾着袋を作り、百貨店で販売する機会を得たのです。

中です。篠田さんも革盆栽のワークショップを予定しており、このような活動を川越で広げていきたいと考えています。

「この横丁を盛り上げようと尽力してくださった蔵の会の方の思いにも共感していますし、活動を通して少しでも街の力になればと思っています」。街に馴染み、地域の人と関わりながら職人としての技を磨いていこうと篠田さんは邁進しています。



1. 弁天横丁にある店舗。瓦屋根の趣ある長屋周辺はとても静か
2. 都内の百貨店で販売することになった巾着。店舗でも注文を受け付けており、革の色などを選ぶことができます
3. 革靴を縫う篠田さん。ゆっくり一針一針、縫い進めていきます
4. 革盆栽の紅葉の葉を小刀で切り出す作業はまさに真剣。細かい作業は集中力がカギになります

ENERGY people
頑張る人の
声を聴きたい

“街に溶け込み、お客さまに寄り添い、
革製品のように長く愛される職人に”

革職人

篠田俊樹さん

靴靴修理 坂庭
川越市喜多町2-1
049-224-0878
詳細はHPをご覧ください



服飾デザイナー志望から
革製品の修理の道へ

服飾の専門学校に通い、デザイナーを目指していた篠田さん。卒業後、海外ブランドの靴修理の仕事に就いたことをきっかけに、革の世界に足を踏み入れました。ブランドの靴の修理を5年、その後、靴の修理業界へ転職して5年。年月を重ねるごとに次第に革、とくに革靴が持つ可能性に魅了されていったといいます。

「靴の修理を手がけるようになって、その深さに惹かれました」。靴は平面的なものを立体に仕上げますが、靴は先に足という立体があり、靴を作るにあたって1度それを平面で考え、再度立体的に組み立てていきます。その過程に興味を覚え、また革靴は修理して履くことを前提に作られ、メンテナンスをして、使い続けられていく点にも魅力を感じたといいます。

そして、修理の道で独立しようと決めたときに、川越で店を構えていた友人に一番街にある物件をすすめられました。おじいさまの影響で浮世絵や骨董が好きだった篠田さんは古い街並みに心を奪われ、2016年に多くの人が行き交う一番街に店を構えました。その後、現在の店舗

篠田さんの元には川越周辺の方を中心に、様々な依頼がやってきました。他店で修理が難しかったものをお願いされることもあります。基本的にはどのような依頼にも対応したいと考えています。持ち込まれるものの多くは、思いが詰まったもので、おばあさまやお母さまから譲り受けた靴や、何十年も履いた靴など大切なものを預かります。

修理から派生した
新たな世界へのチャレンジ

ある弁天横丁のカフェ、二軒堂のご主人と知り合い、静かな横丁へとやってきたのです。



革靴のソールを削る篠田さん。修理の前の解体作業はどのように作られているかをよく見ながら慎重に行い、全て手作業で進めていきます

東 京都に隣接する所沢市で年間150種類の有機野菜を作る川瀬さん。その中でも力を入れているのが、甘みがギュッと詰まったにんじんです。にんじんには、根の長い東洋系と根の短い西洋系があり、現在市場で多く流通しているものは、短根の西洋系品種です。川瀬さんはたくさんある品種の中から栽培しやすい、食味のよい、「愛紅」と「べにもり五寸」の2つをおもに育てています。

愛紅は生長が早く、根の表面が黒くなるシミ症に強い、肌ツヤのよい品種。べにもり五寸は、生長しても根が地中に潜り込んだままになる吸い込み性が強い、耐寒性に優れた品種です。にんじんは、一般的には春まきと夏まきで年に2回収穫できますが、川瀬さんは年1回、8月末頃までに種をまいて、11〜1月頃に収穫をしています。

「7年前に就農したときから、手がけていますが、年々種まきのタイミングが難しくなっています」と川瀬さん。種まきと初期生育が肝というにんじん。暑すぎると上手く発芽せず、芽が出ても順調に生育しません。ま



すりおろしたにんじんがたっぷり入った人気のジュース



種まき前にマルチシートを敷き、畑を整える

た、近年増えているゲリラ豪雨のような大量の雨が降ると、種が水に流されてしまうこともあるのです。葉物のようにワンシーズンに何回も種をまく野菜と違い、1回の種まきが勝負。ここ数年は厳しい暑さを避け、種まきの時期を遅らせる工夫をしています。

川瀬さんのにんじんは、畑で育てるほかの野菜とセットにして注文された方に宅配で販売をしています。ほかにも近隣のマルシェに出店もしています。また、ジュースやドレッシングといった加工品にして販売。真冬に掘り上げたおいしいにんじんを丸ごと使うことで、ジュース

もドレッシングも旨みをたっぷり感じられると人気です。

β-カロテンや食物繊維、ビタミンC、カリウムなど、栄養豊富なにんじん。目や皮膚の健康維持や腸内環境を整える力、免疫力を向上させる効果があります。生で食べると熱に弱いビタミン類を損なわずに摂取でき、加熱するとβ-カロテンの吸収率がアップします。皮にはβ-カロテンやビタミンCがたくさん含まれているため、皮つきでの調理がおすすめです。寒さとともに、にんじんの旨みも増してきます。彩りも華やかなにんじんをいろいろな食べ方で味わってみてください。

作り方

- ① にんじんはよく洗う。
 - ② ビーラーを使って厚めのさががきにする。
 - ③ フライパンにごま油を熱し、②を炒める。少ししんなりしてきたらしらす干しを加えてさらに炒め、Aを入れて仕上げる。
 - ④ 器に盛って、空炒りしたごまを指先で潰してふりかける。
- * 冷蔵庫で3日間保存できるので常備菜としてもおすすめです。

材料 (2人分)

にんじん…1本
しらす干し…大さじ2
ごま油…小さじ2
炒りごま (白) …少々
A { しょうゆ…小さじ2
砂糖…小さじ2
酒…小さじ1



サッと作れる手軽な一品 にんじんきんぴら



ENERGY Foods

元気を生み出す
地元の食材

教えてくれた人



川瀬 悟さん

11〜3月頃まではにんじん入りの野菜セットをお届けします！

オーガニックファーム所沢農人
所沢市本郷地区

注文や問い合わせは
HPをご覧ください



作り方

- ① 米は研いでざるにあげる。土鍋に米を入れて水を注いで30分ほど浸水させる。
 - ② ①にみじん切りにしたにんじん、酒、塩、和風だしの素を入れる。蓋をして中火にかけ、沸騰してきたら弱火にして水気がなくなるまで炊く。
 - ③ 炊き上がったたら直ぐに細かく切った塩昆布を入れて蓋をして10分くらい蒸らす。蒸らし終えたら器に盛る。
- * 炊飯器での炊飯も同様の手順です。

豆知識

にんじんの選び方

葉がついていた部分の切り口が小さく、ハリとツヤがある鮮やかなオレンジ色のものを選びます。

材料 (3人分)

白米…2合
水…適量 (通常米を炊くときの水の量)
にんじん…大きめ1本
酒…大さじ1
塩…小さじ1/3
和風だしの素…小さじ1/2
塩昆布…小さじ2



やさしい甘みに舌鼓 にんじんごはん



carrot

にんじん

鮮やかなオレンジ色で食卓を彩る定番野菜のにんじん。

有機農法でにんじんを育てる川瀬さんにその魅力や栽培のコツなどを教えてもらいました。

and Recipe

kitchen

教室参加者募集!

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!



ガスコンロイベント ~あなたにぴったリコンロ~

コンロが気になるあなたへ、NORITZ・Rinnai・Paloma各メーカーの特徴紹介・実演(鮭焼き比べ、ご飯炊き比べなど) & 試食付きの体験会です。あなたのお好みやライフスタイルに合ったコンロのご提案をします。

〈川越〉

b kitchen

11月1日(金)

10:30~12:30

参加費 武州ガスをご利用の方:無料
一般の方:500円

講師 武州ガススタッフ

申込 電話 or QR

*予約日10日前に予約確認
案内を送ります

*会場や詳細は各QRをご
確認ください



〈所沢〉

ガスプラザ

11月15日(金)



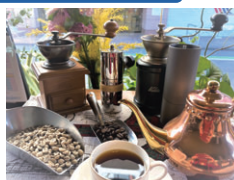
先着

ホットコーヒーの淹れ方教室

11月26日(火)

10:00~12:45 費 1,800円

申込締切 10月31日(木)13時



クリスマスリースパン

12月4日(水)・5日(木)

10:00~14:00 費 3,000円

申込締切 11月5日(火)13時



~発酵調味料を使った~ クリスマスランチ

12月24日(火)・25日(水)

10:00~13:30 費 3,500円

申込締切 11月18日(月)13時



*当選案内や内容の詳細・ご予約は各QRをご確認ください

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

先着順受付

初回特別価格

2回目以降

*写真はイメージです。
*ワンシーズンのレンタル料金

準備台数 300台

2,000円(税込)

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お客さまに限りです。
*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)。
*配達日は原則月~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!

ガスファンヒーターは 正しく接続しましょう

そろそろガスファンヒーターを
出そうという方も多いはず。
そこで今回は、ファンヒーター
の接続についてご案内します。

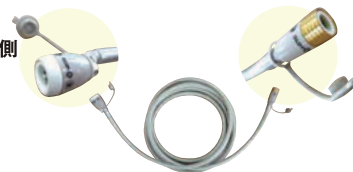
ファンヒーターには、このガスコードを
ご使用ください

ワイヤーが入っているので誤って踏んでも大丈夫なコードです。

接続前に、
接続部の
形状を確認!

ガスファンヒーターの接続には、カチッとまるまる専
用のガスコードが必要です。ゴム管や他の機器用の
ソケットを無理に接続すると、ガス漏れや火災の原因
になりかねないので、十分ご注意ください。

ガス栓側
接続口



機器側
接続口

西武新宿線

「南大塚」駅 徒歩

5分

「本川越」駅へ

4分

「いなげや」徒歩5分

「南台ふじみ公園」徒歩4分

地上15階
全邸南東向き

新築分譲デザインレジデンス | 今秋モデルルーム
オープン

free
dial 0120-533-253

〈売主〉



MIRARTH ホールディングス

Takara Leben

*掲載の距離歩分数は1分を80mで算出し端数を切り上げたものです。

株式会社カラレーベン
国土交通大臣(2)第9193号 (一社)不動産協会会員
(一社)全国住宅産業協会会員 (公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-2

KININARU
気になるステキスポット

りそな コエドテラス

約一世紀の間、銀行として親しまれた
歴史ある洋風建築の美に触れる

川越市

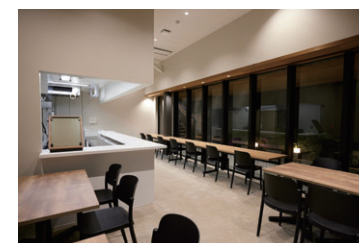


ちょっと立ち寄り!

川越市幸町4-1



CLOCK KITCHEN
りそな コエドテラス店



毎日、昼と夜で店舗が変わるシェアキッ
チンです。2024年9月~11月の毎週月曜
日10時から15時まで当社の武州うなぎの
店舗が期間限定でオープンしています。

ECCOLA
りそな コエドテラス



埼玉県の食材にこだわったピッツェリア、
チーズファクトリー、ジェラートなどが味
わえるスペース。生産者の顔が見える地
産地消のセレクトショップも併設しています。

川越は明治期から大正期にかけて
商業都市、入間郡の中心として昔か
ら栄えている地。1873(明治6)年、
川越の豪商らが渋沢栄一に銀行の開
設の請願を行い、埼玉県内初の銀行
開設の動きが起りました。そして、
1878(明治11)年に江戸時代から続
く豪商・綾部利右衛門を中心とした
人の力で川越に県下初の国立銀行「第
八十五国立銀行」が開業したのです。
しかし、第八十五銀行本店の建物
は1893(明治26)年の川越の大火
で焼失したことから、1918(天
正7)年に現存するルネサンス様式
の洋風建築へと生まれ変わりました。
建物は、三菱の丸の内赤煉瓦オフィ
ス街の設計で知られる建築家・保岡
勝也が手がけたものです。パッと目
をひく建物の特徴的な部分は、空高
く伸びる青銅葺きのドーム型屋根。

棟の先端までの高さは約27メートル
あり、当時の川越の建造物の中では
一番の高さを誇るものでした。また、
上棟式から完成までの間に約1万
8千人の職人が投入されたという渾
身の建造物でもあります。
これまで約100年にわたって銀
行として地域とともに歩み、街のラ
ンドマークとして親しまれた場所が
産業創出の場・情報発信交流拠点と
して生まれ変わりました。「りそな
コエドテラス」周辺には、保岡勝也
の設計した旧山吉デパートや旧武州
銀行川越支店として建てられた川越
商工会議所など、当時の川越の繁栄
ぶりを思わせる洋風建築がほかに
数多く残ります。歴史に思いを馳せ
ながら、新旧の川越の魅力を感じら
れるスポットに足を運んでみてはい
かがでしょうか。

入場無料

いまよりもっと、Bushu Gas

武州**b**ガス
武州ガス株式会社
ビージーサービス

武州ガスまつり

セール期間

2024 10/1 [水] ~ 12/31 [水]

メイン会場 10:00~16:00

ウェスタ川越 2024 10/26 [土]・27 [日]

武州ガス所沢営業所 2024 11/9 [土]・10 [日]

※写真はすべてイメージです。

武州まつりの
詳細は
こちらから



魅惑のステージをとことん楽しもう!

ウェスタ川越 stage show
ステージショー ※雨天中止

モンキーパフォーマンスとクッキングライブは
ウェスタ川越会場のみ開催となります

ステージの演目や開始時間は予告なく変更することがございます。
あらかじめご了承ください。

10/26 (土) ウェスタ 1 回目 12:30~12:50
27 (日) 川越 2 回目 14:10~14:30

日光さる軍団がやってくる!

モンキーパフォーマンス

【動物取扱業者登録】

- 名称: 株式会社モンキーエンタープライズ
- 登録番号: 栃木県動愛セ 17 展第 006 号
- 取扱業種別: 展示
- 登録年月日: 平成 29 年 12 月 13 日
- 登録有効期限: 令和 9 年 12 月 12 日
- 事業所所在地: 日光市納倉 763
- 管理責任者氏名: 関拓実



10/26 (土) ウェスタ 11:30~12:00
27 (日) 川越

クッキングライブ

いまよりもっと!



会場でハズレなしの抽選会に参加しよう!

① 武州ガスのお客さま限定

2024年9月または10月のQRコード付き検針票を
お持ちいただくと、抽選会にご参加いただけます。
※抽選会の参加は1家族さまあたり1回とさせていただきます。

QRコード付き検針票をお持ちください! ▼



※QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。

1等 武州うなぎ特別セット

・武州ガスが育てたうなぎです!



2等 武州ガスのお米 (2kg)

・武州ガスが育てたお米です!



全会場
展示会日に実施!
抽選会

特賞 JCBギフトカード (1万円分)



3等 しょうゆ



4等

オリジナルボックスティッシュ



BIG
CHANCE

抽選のチャンスは最大3回!

「武州ガス」「武州でんき」「武州ひかり」のご契約数
に応じて、最大3回まで抽選にご参加いただけます!

例 武州ガス + 武州でんき をご契約の方は → 2回抽選

会場では最新ガス機器の展示もごございます。購入をご検討のお客さまはぜひご来場ください。

今号の
読者
プレゼント

所沢農人
にんじんジュース
4本セット

10名



応募締切 2024年 11月20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 武州 埼玉県
画 武州 埼玉県
チ 武州 埼玉県
ム 武州 埼玉県
株 武州 埼玉県
式 武州 埼玉県
会 武州 埼玉県
社 武州 埼玉県
行 武州 埼玉県

●ご住所
●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。
ます。あらかじめご容赦ください。