

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

地域の人たちと第二の故郷の魅力を発信／小堀利郎

使い勝手抜群の野菜／じゃがいも

本誌の読者プレゼント
クラフトジュース
詰め合わせ



10 名さま



ENERGY people

頑張る人の
声を聴きたい

“地域の人たちと 第二の故郷の魅力を発信”

ときがわブルワリー代表

小堀利郎さん

ときがわブルワリー

比企郡ときがわ町大野529

詳細はHPをご確認ください。



1. 小堀さんが自ら描いた繊細なタッチのイラスト。おしゃれなラベルに仕上がります
2. 人気商品の「柚子の贅沢」。柚子の油が浮いていてジュースの上の部分の色が違って見えますが、これがおいしい証拠なのだそうです
3. ビンにラベルを貼っていく作業。1本1本手作業で行っていきます
4. 会社（工場）の周囲は自然が豊かで静かな環境。ここでさまざまな清涼飲料水が作られます

は工場の設備を整えることからでした。装置の導入を業者に依頼すると億単位の資金が掛かります。そこで、小堀さんは設備の大半を自らの手で作ることに。「化学の人間は器具を自分で作るんですよ」と、学生の頃の知識を活かして、通常よりも低コストで製造環境を整えたのです。そして、最初はゆずとハチミツのジュースの製造に着手しましたが、3年間は試行錯誤の連続。売ることより

も作るほうが大変だったといいます。しかし、地元の人たちの支えもあり、生産量も増え、今では多様な清涼飲料水を手がけるまでになりました。今は、ゆずのジュースのほかに、OEM（他社ブランド製品の製造）の商品を農家や企業に依頼されています。その土地の名産食材を使ったクラフトコーラはこれまで30種類ほど作りました。また、本格的なジンジャーエールはすぐに売り切れるヒット商

大学進学で坂戸市へ
化学を学び、30歳で独立

ときがわ町でゆずをはじめとしたクラフトジュースの製造・販売を行う小堀利郎さん。大学進学で坂戸市へやってきたことをきっかけに、現在はときがわ町に暮らし、自然豊かな環境で日々の業務に邁進しています。理学部の学生だった小堀さんは大学卒業後、土壌や堆肥を研究する企業へ就職。しかし、もともと独立志向が高かったこともあり、30歳のときに地元の食材を使ってビールを作りたいと起業を決めました。

ビール作りをしようと思った理由は、発酵食品に興味があり、趣味でパンを焼いたりすることがあったため。そこからビールへと関心が広がり、地元の食材を使ったクラフトビール作りを考えました。当時暮らしていた東松山市周辺で工場を建てる土地を探しましたが、よい場所が見つからずにいたところ、静かで環境のよいときがわ町を紹介してもらい移住を決めたのです。

周囲の人に支えられ、
一からジュース作りを開始

「ここでビール作りをする決める

品になっています。

地元の人と関わりながら
土地の魅力を伝える仕事を

小堀さんは、さまざまな食材で清涼飲料水を作っていますが、もともとも取扱量が多い素材はやはりゆずで、素材の卸しも手がけます。

毛呂山の桂木ゆずは日本最古で、皮が厚く果汁が少なく、香りがほかの産地のもの比べて4倍にもなるといいます。また、バニリンというバニラのような甘い香りも多く含まれ、ゆずの産地である高知県の人も注目する素材なのです。

このような貴重なゆずが、小堀さんがくるまでは皮に黒点があるなど

と地元の人が注目してくれました」と小堀さん。そして近隣でとれたブルーベリーやゆずを譲ってくれるなど、小堀さんを応援する環境が少しずつできあがっていったといいます。

しかし、ビール作りでは、麦芽や麦、ホップなどの外国産の原料がメインで、地元の食材はフレーバー的にわずかな量を使用するだけです。とくに周辺でたくさんとれるゆずは酸味があるため、ビールに合わせるのが難しく、少量を香りづけに使う程度。「外から仕入れたものを加工して売るのはなく、地元のものを使ってそれを外へ発信していくことに意味があると思いました」と小堀さん。

そこで、これから本格始動というときに、地元の食材を多く使うジュース作りへのシフトを決めました。ジュース作りはまさに手探り。まず



ラベルを貼り終えたジュースは手作業で箱詰めをしています。こちらはにんじん農家に依頼された商品

の理由で規格外となり、売り先がなく捨てられてきました。

取り引きするゆず農家は高齢の方が多く、60代でも若手といわれます。小堀さんは今後後継者が出てくることを期待し、いい場所があれば自分でもゆず栽培をしたいと考えています。さらに現在は、町の中の古民家を再生する試みもしています。1軒は再生が終わり、クラフトビール店の入店が決まりました。

地元の食材や可能性のあるものに注目し、自らの手で新しいものと生まれ変わらせる小堀さん。「ここはいい人も自然も多く、第二の故郷のような場所です」と、周囲の人たちと一緒に大好きな町の魅力を外部へと発信し続けています。



ラズベリーの木を切る小堀さん。これらの木から収穫した実で作った「桂木ゆずとラズベリーのソーダ」はかわいらしいピンク色をしています



植えつけ前に糠を撒いていく



種いもを半分に切って灰をつけて植えていく

所 沢市でじゃがいもを栽培する本橋孝さん。郵便局を退職後、14年前から農業を始めました。1ヘクタールほどの畑で、ナス、ねぎ、さといもなど、多くの野菜を栽培していますが、就農時から作り続けている野菜のひとつがじゃがいもです。本橋さんが現在育てているじゃがいもの品種は、男爵や黄爵など数種類ありますが、メインは「キタアカリ」。明るい黄色の果肉が特徴で、ホクホクとしたなかに滑らかさもある人気の品種です。

キタアカリは、粉性が強く煮崩れしやすいことから、カレーなどの煮込み料理よりも、ポテトフライやコロッケといった料理に向いています。育てる上では病気に強く、数量もとれ、大きく成長するところがよいといえます。じゃがいもの植えつけは春と秋の年2回。所沢市周辺では、春は3月上旬から中旬くらいまでに行います。1か月ほどで芽が出て、その後10〜15センチほど伸びたら、株を支え、根が出ないように土寄せをして追肥を行います。収穫は6月初旬頃から始まり、とれたものから出荷します。

秋の植えつけは、8月末〜9月前半に、「デジマ」「シユタカ」「アンデスレッド」の3種類を行います。これらは早く芽が出る品種で、11月〜12月頃に収穫できます。秋は暑さで畑に水分がないことから、水分がとられないように種いもを切らずに植えます。栽培で難しい点は、「そうか病」という病気が出ること。これは皮にかさぶたのような病斑ができるもので、見た目が悪くなります。そうか病の菌に感染させないためには、土壌を酸性に保つことが重要で、本橋さんは土に糠を混ぜて対策しています。

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむき、6等分のくし形切りにして水にさらし、柔らかくなるまで煮て水気を切る。
- 2 豚バラ肉を広げ、塩、こしょう、小麦粉を薄くふり、縦半分に切った青しそを2枚のせ、①を芯にしてピッタリと巻く。
- 3 ②に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけて170℃の油で肉に火が通るまで揚げる。
- 4 つけ合わせの野菜を添えてお皿に盛る（お好みでソースをかける）。

材料（4人分）

じゃがいも…大2個
豚バラ肉…12枚
（切ったじゃがいもの個数と合わせる）
塩…少々
こしょう…少々
小麦粉 適量
青しそ…12枚（衣）
小麦粉…適量
溶き卵…1個分
パン粉…適量
揚げ油…適量



ホクホクのじゃがいもと豚肉で食べ応え満点！ じゃがいもの肉巻きロールフライ



ENERGY Foods

元気を生み出す
地元の食材

教えてくれた人



本橋 孝さん

じゃがいもは、いなげや所沢狭山ヶ丘店やマミーマート狭山ヶ丘店などで購入することができます。



potato

じゃがいも

食べ応えがあって、腹もちのいいじゃがいも。
おかずはもちろん、おやつでもよく食べられる
使い勝手抜群の人気野菜が今号の食材です！

and Recipe

バター風味とパリッとした食感がポイント！ じゃがいもとじゃこガレット



作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいて千切りにする。
- 2 バットに①を入れてちりめんじゃこを混ぜ、塩、こしょうを入れ、米粉と小麦粉を絡める。
- 3 フライパンにバター10gを溶かし、②を広げて弱火で蓋をして6〜7分、きつね色になるまで焼く。色がついたら残りのバターを溶かし、裏側を4〜5分、蓋をして焼く。
- 4 ③を器に盛り、かつお節をかけて小ねぎを散らす。

※上記の材料で2枚のガレットが作れます。焼くときにお皿を使って裏返すと形が崩れません。

豆知識

じゃがいもの選び方

皮が薄くて表面にシワがなく、しっかりと固さがあるものを選びます。



参加者募集中

「コンロ活用☆簡単クッキング・スイーツ」など、
先着順の教室の案内はLINEをcheck▶▶

b kitchen

📍 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



予約・詳しい内容はこちら▶▶

～初心者大歓迎～
フィナンシェ

バターとアーモンド香る基本のフィナンシェをガスオーブンで焼きます。アレンジやおうちで再現する際のポイントもご紹介。詳細は右上のQRをご覧ください。

6月3日(火)・4日(水)
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 5月7日(水) 13時
当選案内 5月16日(金)

リピーター開催 骨を元気に！骨活

～いつものおかずを骨活レシピに～

前回大好評！馴染みのある料理にひと工夫、骨の健康に必要な栄養素が摂れる身近な食材をご紹介。カルシウムがたっぷりつまった献立を学べます。

7月2日(水)・3日(木)
各16名

時間 10:00～13:00
参加費 2,800円
講師 満留邦子先生

申込締切 6月4日(水) 13時
当選案内 6月13日(金)

～家庭でできる～
かんたん抹茶生活＜入門＞

川越市にある珈琲工房 楽 オーナーをお呼びします。コーヒー講座、アイスコーヒーの淹れ方、各種コーヒー飲み比べ等。ご自身で入れたアイスコーヒー持ち帰り付き。

7月15日(火)
12名

時間 10:00～12:30
参加費 2,500円
講師 星野ともえ先生(珈琲工房楽)

申込締切 6月11日(水) 13時
当選案内 6月20日(金)

～家庭でできる～
かんたん抹茶生活＜入門＞

狭山市にある宮野園から講師をお呼びし、お茶や抹茶に関するお話や様々な体験をご用意してお待ちしています！詳しい体験内容は右上QRへ。

8月7日(木)
16名

時間 10:00～12:00
参加費 2,500円
講師 宮野圭司先生(宮野園)

申込締切 7月2日(水) 13時
当選案内 7月11日(金)

※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）。※写真はイメージです。教室終了時間は進捗状況により前後する場合があります。※（記載のない場合）対象年齢は18歳以上、一部お子様向けイベントは教室ごとに対象年齢をご確認ください。※お子さま連れ含む対象年齢以外の方や実習に参加されない方の入場はご遠慮ください。※グループ参加は2名まで可能です。



風布川

ここでひと休み！

日本の里 風布館



日本水を使ったコーヒーや手打ちのうどんが人気です。
大里郡寄居町大字風布74

観音茶屋



毘沙門水を使ったこだわりのかき氷、コーヒーなどが味わえます。
秩父郡小鹿野町飯田2359

KININARU SPOT 気になる埼玉の名水 風布川・日本水 毘沙門水

寄居町・小鹿野町
ちよっと足を伸ばして楽しむ
素敵な水場めぐり

47都道府県の中で県土に占める河川面積の割合が2位の埼玉県。暮らしを支える「母なる川・荒川」の最長川幅・2537mは日本一の記録を誇っています。

河川は暮らしに密着しており、江戸から明治時代にかけては、荒川や入間川、新河岸川などの主要な河川で舟運が開発され、地域の発展に深く関与しました。また、寄居玉淀水天宮祭や長瀬船玉まつり、出来島のあばれみこし（熊谷市）などの川に馴染みのある祭りも多く開催されています。現在は水辺の豊かな環境を生かし、釣りやキャンプなどの川遊びを楽しむ光景を目にします。

このような大きな河川だけではなく、県内には長きに渡って親しまれている、地域ならではの湧水も300か所ほど存在します。そして、5つは昭和の名水、平成の名水として環境省から選定されています。

ひとつは昭和60年に認定された寄居町の風布川・日本水です。マグネシウムを多く含む水で、ヤマトタケルが戦勝を祈願して大岩壁に剣を突き刺すと、そこから水が湧き出したという伝説があり、日本水取水場で汲むことができます。

平成20年に選出された小鹿野町の毘沙門水は地元の人たちの生活を支えてきた水で、石灰質の白石山から湧き出すためカルシウムを多く含みます。こちらも水汲み場があり、真夏でも水温17℃の冷たい水を飲むことができます。名水はほかにも熊谷市、秩父市、新座市にあり、県内には美しい水環境が残っています。暖かくなる季節、名水めぐりを楽しんでみてはいかがでしょうか。

防草シートを敷地を設置するときはガス管にご注意を！

防草シートをピンで止めるときに、誤ってガス管に穴を空けてしまうケースが増えています。武州ガスがガス管の埋設位置をお調べしますので、事前にご連絡ください。

お問い合わせ 川越保安維持チーム 049-242-6076(平日 9:00～17:00)

3駅3路線「本川越」駅徒歩5分 「川越市」駅徒歩10分
利用可 「川越」駅徒歩13分

65㎡台～103㎡台 ファミリーレジデンス | 南側に採光溢れる東照宮中院通り沿い

「ランカ川越通町」モデルルーム公開中〈予約制〉

お問い合わせは「ランカ川越通町」マンションギャラリー

0800-222-3223

ランカ川越通町 検索

受付時間／午前10時～午後6時
定休日／水・第3次曜日(祝日除く)

伊藤忠ハウジング

※掲載の外観完成予想CGは、計画段階の図面を基に描き起こし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ございます。尚、外観の扉部・設備機器・配管類および電柱・基幹・道路標識・周辺建物等は一部省略または簡略化しております。掲載に不備または特定の商品の取扱いを表現したものでなく、竣工時には完成予想図と異なっている可能性があります。また今後変更になる場合がございます。※掲載図面に記載されている内容は、実際の状況と異なる場合があります。また今後変更になる場合がございます。※掲載図面に記載されている内容は、実際の状況と異なる場合があります。また今後変更になる場合がございます。

2025 武州ガスもお使いの皆さま限定
くらし快適応援
セールくらしやすいの
その先へ!

© 武州ガス/SAKURAI-P

セール期間

2025 4/1 火 ~ 6/30 月

ガス機器・エアコン・リフォームなど皆さまの暮らしを
便利に豊かにするお手伝いは武州ガスグループに
お任せください!

くらし快適応援セールに関する詳細は右記QRよりご確認ください。



商品のお問い合わせ方法は3とおり。お好みの方法でどうぞ! = セール期間: 2025年 4/1 火 ~ 6/30 月 =

01

じっくり見たい方に

ご来店で

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でみて確かめて
比較できます。

02

チラシ以外の商品も

WEBで

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。



ガス機器みつけるくん 検索



03

チラシ以外の商品も

お電話で

右記までお電話のうえ、
チラシに掲載の商品番号を
お伝えください。

0120-49-6611

(株)ビージーサービス受付窓口
電話受付 9:00~17:00(平日)

あなたの
電気で
環境貢献!

CO₂排出量実質ゼロ※1

武州さすてな電気

武州さすてな電気をお申込みいただくと、武州ガスが1契約につき、1,000円
公益財団法人さいたま緑のトラスト協会へ寄付いたします。

実質再生可能エネルギー

「武州さすてな電気」は太陽光や風力発電などの再生可能
エネルギーを持つ環境的な価値を与えられた「非化石証書」
によって、CO₂の排出量を実質ゼロ※1とし、東京電力サ
ンダードS/Lと同水準の電気料金※2で実質再生可能エ
ネルギーとしてお客さまに提供します。

再生エネ指定の
非化石証書武州ガスが
販売する電気

※1 武州ガスの電力取り次ぎ元である東京ガスが再エネ指定の非化石証書を購入することによりCO₂排出量が実質ゼロになることを意味します。武州さすてな電気の主な電源はLNG火力です。非化石証書市場の状況によってはCO₂排出量実質ゼロにならない場合があります。

※2 東京電力エナジーパートナー株式会社の電気料金プラン「スタンダードS/L」(2024年4月実施の料金)と「武州さすてな電気」(2024年10月実施の料金)を比較して各使用量における「当社と東京電力エナジーパートナー株式会社の料金差額÷東京電力エナジーパートナー株式会社の料金」は1%以下になります。当社の電力プランは燃料費調整の上限を設けておりません。これにより、燃料費の高騰によって上限を設けている他社の料金と比べ、高くなる場合があります。

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



武州ガスは東京ガス株式会社 (小売電気事業者/登録番号A0064) の
電気を取り次ぎ販売いたします。

今号の
読者
プレゼント

クラフトジュース
詰め合わせ

10名



※組み合わせは変更する場合があります

応募締切 2025年 5月15日(木) 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
企業
武州
画ガ
チス
ーム株
株式
会
社
行

●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。あらかじめご容赦ください。