2025. 7-8
volume 23

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

埼玉県らしい起業を川越を拠点にサポートできたら／森直人

さまざまな味わい方ができる野菜／なす

今号の読者プレゼント

狭山と川越のおいしいものセット

10名さま

武州ガスのYouTube・Instagram はこちら

YouTube

Instagram

武州ガス

ENERGY people

頑張る人の
声を聴きたい

“埼玉県らしい起業を川越を拠点にサポートできたら”

りそな コエドテラス
館長兼コミュニティリーダー
森 直人さん

りそな コエドテラス
川越市幸町4-1
詳細はHPをご覧ください

銀行員時代から持ち続ける新しいことへのチャレンジ精神

川越市にある「りそな コエドテラス（以下・コエドテラス）」は、りそなグループが新たな産業の創出や起業家育成（インキュベーション）拠点として立ち上げた施設。森直人さんはここで館長を務めるとともに、コミュニティリーダーとして起業をめざす人たちへのサポートを行っています。

「2006年にりそな銀行に入社しました。銀行では大企業のコンサルティング営業や上海駐在員事務所勤務、人材育成・人事企画担当、狭山支店の副支店長など、銀行業務全般を経験してきました」と森さん。持ち前のチャレンジ精神から、幅広い分野の仕事に取り組んできたといいます。

そして2023年に〝地域の自立的な好循環を創出し、価値共創をすること〟を目的とした埼玉りそな銀行の子会社「地域デザインラボさいたま」へと異動し、コエドテラスの立ち上げに着手することになったのです。森さんが参画したときには、〝新たな産業の創出や起業家を育成する施設〟というコンセプトは決まっていましたが、細部はまだ見えていない状況。メンバーと協力してヒアリングや協働事業者の方たちとの話し合いを行い、開業に向けて施設の利用金額設定やプロモーション戦略などを考えました。正解のない業務はまさに手探り状態。まずは開業をめざし、その後ブラッシュアップしていこうという思いで突き進み、1年後オープンを迎えたのです。

館長・コミュニティリーダーとしての日々と施設の魅力

オープンから現在まで、森さんはさまざまな人とスペースを共有しながら、それぞれの仕事を行う3階のコワーキングスペースに常駐し、起業の相談にのったり事業者同士のマッチングの支援を行ったりしています。マッチングの相談は多く、「コラボレーションをして新しい商品を開発したい」といった依頼に応じ、企業と企業を結ぶサポートをしています。

重厚感ある館内では、旧第八十五銀行として開業した頃からの歴史がわかる展示も見られます

埼玉県産の食品や加工品が並ぶ1Fのショップ。店内を見回り、店長と打ち合わせを行うこともあります

現在、施設を利用している会員は個人事業主、フリーランス、ベンチャー企業など180名を超え、年齢層は30~40代が中心。施設には4名の常駐スタッフがおり、いつでも相談ができる環境です。

森さんは実際に起業する人をもっと増やしていきたいと考えています。そこでイベントを企画し、サポートをしています。そのひとつが「埼玉起業人発掘プロジェクト」。これは埼玉県の63市町村の中から毎月1つの自治体の起業家を呼び、事業について話をしてもらい、参加者の交流を図るものです。そこから新しい仕事の提案が生まれることもあります。川越市から始まり、秩父市、深谷市などの起業の先輩に登壇してもらい、1年で11自治体が終了。残りも4年ほどでやりきる予定です。

また、起業家の支援のひとつで1階にシェアキッチンを設け、曜日・時間替わりで利用できる貸し店舗の運営もしています。

地域共創拠点としての機能も持つコエドテラスは、地域の人が集う場としての役割も担いたいと思っています。その一環として、屋外の敷地を開放して、定期的に野菜のマルシェなどを開催しています。これまでなかったオープンな取り組みや環境が評価され、昨年「かわごえ都市景観表彰」を受賞しました。歴史的な建造物をリノベーションし、かつ屋外スペースを地域と共創した場として活用したことに評価をもらいました。

川越を拠点に埼玉県らしいユニークな起業を応援したい

埼玉県内では今、インキュベーション施設などの立ち上げが盛り上がっている状態だといいます。埼玉県内や川越市内にも同様の施設があり、これからは施設間の横の連携を行い、利用者がどこでも同じサービスを受けられるネットワークを作っていきたいと考えています。

「この場所は川越藩の御用商人によって、埼玉県下で初めて銀行が設立されたというルーツをもっています。このような施設でこれまでとは異なる形で起業家の支援を行えることにやりがいを感じています」。森さんは、埼玉ならではの産業を生かした起業のサポートも行っていきたいと考えています。「川越には多くのインバウンドの観光客が訪れますが、川越や埼玉の伝統文化を知らない人も多いはずです。そういったまだ知られていない地域の文化を形にして届けていけたらいいですね」。

コエドテラスを起点とした「埼玉県最大の起業家・スタートアップネットワークの構築」と、「埼玉の魅力を発信する起業家のサポート」。この2つの目標を胸に森さんのビジョンは大きく広がっています。

4. 1階のレストラン。ランチからコース料理まで楽しめます

3. マルシェには地域の方をはじめ、観光客などが足を運びます

2. 埼玉起業人発掘プロジェクトの第1回目の様子

1. 1階のシェアキッチンでは、これまでカレー、ハンバーガー、コーヒー店などが出店。毎週月曜日には武州ガスの「武州うなぎ」のお店も出店しています。

ENERGY Foods

元気を生み出す
地元の食材

Eggplant

なす

煮る、焼く、漬ける、揚げると
さまざまな味わい方で楽しめるなす。
これから旬を迎える定番野菜の魅力を紹介します。

教えてくれた人

大澤滉平さん

なすなどのとれたて野菜を直売所で販売。詳しくはインスタグラムをチェックしてください！

赤一商店
川越市下赤坂104
毎週火曜・金曜日 16:00~19:00
※天候不順などで休業することがあります（要確認）

川越市の福原地区でなす栽培をする大澤滉平さん。18歳で農業を志し、露地野菜やハウス栽培の農家で7年ほど修行し、25歳で独立しました。独立時に80本からスタートしたなす栽培は、現在は380本まで増えたといいます。

大澤さんが育てるなすは、「筑陽」という長なす系の品種。皮が柔らかく、大きめで料理に使いやすいものです。「とれたてを生で食べると、青りんごのような味がします」というように、ほんのりとした甘みが特徴です。

栽培は4月中旬の苗の定植（ていしょく）から始まります。大澤さんは根が強くなり、病気にもかかりにくい接木苗（つぎき）（地上になる植物と根になる植物の茎をつなぎ合わせた苗）を植えます。定植後は防寒用のビニールでトンネルを作り、苗が成長した5月中~下旬にビニールを外しアーチ状の支柱を立て、風などから実を守るネットを張ります。そして一番果（いちばんか）ができるのが6月上旬頃。一番果は「石なす」といって、実が固くなるため、一般的には実を落としますが、大澤さんの畑では堆肥を多めに入れるなどして実が固くなりにくいため、落とさずに食べています。その後11~12月の霜がおりるまで毎日収穫が続きます。

5月、トンネルのビニールを開け、苗の成長を確認する

アーチ状の支柱の中を歩いて収穫をする

「なすは水で育てる」というほど水が重要で、栽培中はほぼ毎日のように水をあげ、花の状態を見ながら追肥をします。7月頃に最も実がなり、暑さが厳しい8月は収量が落ちます。なすのような果菜類（かさいるい）は、たくさん収穫できている時期にきちんと管理をすることで収量の落ち込みを最小限に抑えられるようにしています。

鮮度の良いなすの見分け方は、皮のつやと色。黒光りしてハリがあるものはおいしい証拠です。また、ヘタの下の部分が白くなっていることも鮮度が良い見極めの目安になります。皮に光沢やハリがないものは、収穫から時間が経っていたり栽培時に水が足りていないことが考えられます。

なすはカリウムが豊富な野菜です。体内の塩分を排出する作用があるため高血圧の予防に効果があります。また、体を冷やす作用もあるので、暑い季節の体温調節にも役立ちます。

大澤さんのなすは、近隣のヤオコーで販売されているほか、「赤一商店」という直売所で購入できます。

さっぱり味のたれで食欲アップ！
なす&夏野菜と鶏むね肉の揚げびたし

材料（2人分）
鶏むね肉…1枚（250g）
なす…3本
いんげん…6本
赤パプリカ…1個
塩…適量
こしょう…適量
片栗粉…適量
揚げ油…適量

たれ
しょうゆ…大さじ2
砂糖…大さじ2
酢…大さじ2
水…大さじ4

作り方
1. 鶏肉は皮をとって3㎝の角切りにする。塩、こしょうで下味をつけ、片栗粉をまぶす。
2. なすは縦4等分に切って3等分にする。いんげんは3等分に切り、パプリカは縦に8等分してから半分に切る。
3. たれを合わせる。
4. フライパンに油を2~3㎝入れ、170℃くらいの温度で❶を5分ほど揚げて取り出す。時間をおいて❶を2度揚げする（1分ほど）。なす、いんげん、パプリカは素揚げする。
5. バットに❹を入れて、❸のたれを熱いうちに回しかけて器に盛る。

豆知識

なすのアク抜き

なすを素揚げするときは、水にさらさずにそのまま揚げて大丈夫です。

and Recipe

ピリ辛味と食べ応えが魅力！
たっぷりなすのガパオ風

材料（2人分）
なす…2、3本
たまねぎ…1/3個
しょうが…1片
にんにく…1片
唐辛子…小1本
鶏ひき肉…150g
サラダ油…大さじ1
片栗粉…大さじ 1/4
水…大さじ1/4

たれ
オイスターソース…大さじ1+1/2
ナンプラー…大さじ1+1/2

ごはん…茶碗2杯
イタリアンパセリなど　お好みで

作り方
1. なすは1.5㎝の角切りにして水に2分ほどさらす。たまねぎは荒いみじん切りに、しょうがとにんにくはみじん切りにする。唐辛子は輪切りにする。
2. フライパンに油をしいて、❶のにんにくを入れて火をつける。香りが立ってきたら、たまねぎ、しょうが、唐辛子の順で入れて炒め、鶏ひき肉を加えて、肉の色が変わるまで炒める。
3. ❷になすを入れて7~8 分炒め、たれを加え、全体に絡むように1~2分炒めたら、水溶き片栗粉を入れて混ぜる。
4. 器にごはんを盛り、❸をのせる。お好みでイタリアンパセリやバジルなどを飾る。

（レシピ監修／石川真理）

b kitchen

参加者募集中

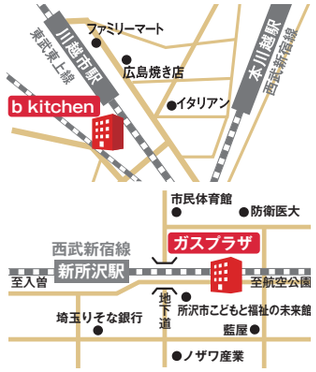
「コンロ活用☆簡単クッキング・スイーツ」など、
先着順の教室の案内はLINEをcheck ▶▶

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

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

ガスプラザ
所沢市泉町1794-2
ビージーサービス内
新所沢駅西口から徒歩10分



夏休み親子企画

親子ちょこっとクッキング

夏に旬の野菜を使って、親子でピザを作ろう！

先着　TAKE OUT

7月30日㈬～8月1日㈮

会場①	〈川越〉b kitchen	会場②	〈所沢〉ガスプラザ
時間	10:00～11:30	時間	10:30～12:00
定員	各8組	定員	各2組

参加費 700円（ひと家族）　対象 4歳～小学6年生とその保護者さま
※保護者1名につき、お子さま3名まで参加可能
講師 武州ガス スタッフ

エコバッグなどのクラフト教室も企画中！詳しくはこちら

プリンケーキ

プリン生地×ココアスポンジの2層ケーキ。みりんカラメルソースを使うなど、体にやさしい調味料を使って作ります。

8月27日㈬　TAKE OUT
16名　会場 b kitchen

時間 10:00～12:45／参加費 2,300円
講師 小林亜紀先生
申込締切 7月23日㈬ 13時
当選案内 8月1日㈮

麹について学ぼう！ 米麹の魅力と甘酒スムージー

手づくりみそ教室で大好評の講師を招きます。材料は麹と水だけ！

9月5日㈮
16名　会場 b kitchen

時間 10:00～11:30／参加費 1,800円
講師 水上すみえ先生
申込締切 7月30日㈬ 13時
当選案内 8月8日㈮

注意事項
※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。

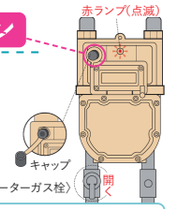
予約・詳しい内容はこちら▶▶

マイコンメーターが止まったら…

ガスメーター（マイコンメーター）は
コンピューターで使用状況を24時間見守っています。
お客さまの安全のために、次のような場合は
自動的に止まるようになっています。

- 震度5相当以上の地震を感知したとき
- 長時間ガスを使用しつづけたとき
- 異常に大量のガスが流れたとき
- ガスの圧力が低下したとき　など

ガスが止まったら　復帰ボタン



①ガス機器の元栓を止める
※メーターの下にあるメーターガス栓は閉めないでください
②復帰ボタンのキャップを外しボタンを押す
ボタンを奥までしっかり押してすぐに手を離してください
③3分待つ
赤ランプの点滅が消えたらガスが使えます

3分たってもガスが止まったままの場合は…
ガス機器の元栓の閉め忘れをチェックして、再度復帰ボタンを押してください。それでも復帰しない場合は、武州ガスまでご連絡ください。
049-241-9000（24時間365日受付）

The Parkhouse　ザ・パークハウス 川越フロント　［物件エントリー受付中］

東武東上線・JR川越線「川越」駅西口徒歩2分｜全192邸

［お問い合わせ］ザ・パークハウス 川越フロント レジデンスギャラリー
0120-320-818
営業時間／平日11:00～17:00 土日祝10:00～17:00 定休日／火・水・木曜日

［売主］三菱地所レジデンス
川越フロント　検索

※最新の情報は公式HPにてご確認ください。※掲載の外観完成予想CGは、2024年12月に撮影した現地付近の写真と計画段階の図面を基に描き起こした完成予想CGを合成したもので、実際とは異なります。雨樋、エアコン室外機、給湯器、TVアンテナ等再現されていない設備機器等がございます。

外観完成予想CG

KININARU 気になる埼玉の城 SPOT

寄居町　嵐山町

国指定史跡

鉢形城跡・菅谷館跡

埼玉県には「日本100名城」「続日本100名城」に選定された城が5つあります。今回はその中の2つを関連する武将とともに紹介します。

寄居町にある鉢形城は、1476（文明8）年に築城されたといわれています。戦国時代の代表的な城で、北条氏邦によって整備拡充され、関東地方において有数の規模を誇るものとなりました。1590（天正18）年の豊臣秀吉による小田原攻めでは、前田利家・上杉景勝等の北国軍に包囲されて攻防戦を展開しました。

城跡は公園として整備され、石積み土塁、四脚門が残り、池などが復元されています。春には樹齢150年を超えるエドヒガン（愛称・氏邦桜）が咲きます。鉢形城歴史館もあり、いにしえの情景を思い浮かべながら散策を楽しめるスポットです。

嵐山町にある菅谷館は、続日本100名城の1つで源平の合戦などで活躍した鎌倉時代の武将、畠山重忠が館を構えた場所といわれています。重忠は源頼朝から信頼され、文武両道かつ誠実な人柄から「武士の鑑」とされる人物です。源平の合戦で愛馬を担いで急坂を駆け降りたエピソードは有名です。

現在見られる菅谷館跡は、戦国時代に築城された菅谷城のものとされ、約13万平方メートル（東京ドーム約3個分）の面積をほこります。鉢形城跡と同じように土塁などが残り、二ノ郭の土塁上には重忠の像が建てられています。城跡内の嵐山史跡の博物館では城や重忠についての説明も充実。広い菅谷館跡は自然豊かなスポットです。ゆっくり訪れてみてはいかがでしょう。

立ち寄り・イベント情報

寄居町
寄居玉淀水天宮祭

8月の第一土曜日に開催される。玉淀に浮かぶ数隻の舟山車と、花火との共演は見事。関東一の水祭りと呼ばれます。

嵐山町
嵐山渓谷

埼玉県の景勝地のひとつで、槻川の清流と豊かな自然が織りなす美しいスポット。バーベキューなどのレジャーも楽しめます。

武州うなぎ

@BUSHUUNAGI.JP

今年の土用の丑の日は
7月19日(土)・7月31日(木)

武州ガスが養殖している「武州うなぎ」の
価格改定（2025年6月10日～）を行いました！

商品ラインナップ（冷凍真空パック）全て送料・消費税込みです。

蒲焼	超特大サイズ 200g～	特大サイズ 170g～190g	大サイズ 150g～160g	中サイズ 120g～140g	お手軽サイズ 100g～110g
1尾	7,000円	5,000円	4,200円 ~~4,400円~~	3,500円 ~~3,900円~~	2,900円 ~~3,550円~~
2尾セット	13,000円	9,000円	7,500円 ~~7,900円~~	6,000円 ~~6,900円~~	4,800円 ~~6,200円~~
3尾セット	19,000円	13,000円	10,800円 ~~11,400円~~	8,500円 ~~9,900円~~	6,700円 ~~8,800円~~
4尾セット	25,000円	17,000円	14,100円 ~~14,900円~~	11,000円 ~~12,900円~~	8,600円 ~~11,400円~~
5尾セット	31,000円	21,000円	17,400円 ~~18,400円~~	13,500円 ~~15,900円~~	10,500円 ~~14,000円~~

刻み

蒲焼を刻んだお値打ち商品です。
ひつまぶしにもぴったり。

5パックセット　1パック50g×5

3,600円 ~~4,500円~~

半身セット

蒲焼をそのまま半分にカット。
小分けに使えて便利です。

50g×6

6,700円 ~~8,800円~~

大盛り食べ比べセット

特大1尾、お手軽1尾
半身50g×2、刻み50g×3。

合計500g

10,000円 ~~12,500円~~

うなぎおにぎり

武州うなぎと武州米を使用したおにぎりです。
レンジ調理でお手軽にうなぎをいただけます。

6個セット　3,300円

新商品 大入りお買い得セット

100g未満の規格外商品をまとめて詰め合わせました。ご自宅用ストックにどうぞ。※化粧箱は付属しません。

500gセット　8,000円
700gセット　10,800円
1,000gセット　15,000円

「武州うなぎ」は、楽天市場、Yahoo!ショッピング、東松山市のふるさと納税からお買い求めいただけます。

楽天市場　Yahoo!ショッピング

ふるさと納税返礼品でもどうぞ

- ふるさとチョイス
- ふるなび
- JAL
- 楽天市場
- ANA
- JRE MALL

特売会情報　土用の丑の日直売会を初開催いたします！（直売会価格で販売します）

①7月15日(火)～7月19日(土) 10時～15時30分（最終日15時まで） 小江戸蔵里（屋外広場。川越市新富町1-10-1）
②7月29日(火)～8月4日(月) 10時～21時（最終日20時まで） 川越駅東武東上線改札前

※当日販売分終了し次第閉店になります。

お問い合わせ 武州ガス新事業企画チーム（受付時間 平日9:00-17:00） **TEL.0120-36-5896**

お電話でもご注文承ります。（代引き決済対応　※手数料はお客様負担となります）

今号の読者プレゼント

狭山と川越のおいしいものセット 10名

※内容は変更する場合があります

応募締切 2025年 7月17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 埼玉県川越市田町32-12 武州ガス株式会社 企画チーム 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。

発行/武州ガス株式会社　〒350-1188 埼玉県川越市田町32-12 TEL：049-241-9000
2025年6月19日発行　発行部数220,000部（年6回/偶数月に発行）