

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



伝統技術が光るうちわでこの先も心地よい風を／島野博行

シャキッと瑞々しい夏野菜／きゅうり

今号の読者プレゼント

越生うちわ
2本セット



10名さま



ENERGY People

頑張る人の
声を聴きたい



“伝統技術が光るうちわで
この先も心地よい風を”

5代目店主
島野博行さん

うちわ工房 しまの
入間郡越生町越生740
049-292-2273
詳細はHPをご覧ください



越生を代表する特産品の
越生うちわ、その歴史と特徴

梅林で知られる越生町。その中心町役場のすぐ近くでうちわ工房を営む島野博行さんは、伝統的な製法で「越生うちわ」を年間約2000本作っています。

越生うちわは、童謡・民謡作詞家の野口雨情が昭和8年に作った「越生小唄」の中で、「越生名物生絹に団扇誰が着るやらつかふやら」と詠われたように、かつては越生を代表する特産品のひとつでした。

明治9年に刊行された『武蔵国郡村誌』では、越生村の物産の項目に、「団扇四十二万本」と書かれ、明治44年2月4日の「埼玉新報」には、「毎年二百四十万本内外の産出額」とあることから、明治時代には盛んに製造が行われていたことがわかります。

「越生では、東京都から群馬県までを商圏としてうちわを作っていました。子どもの頃は、周囲のうちわを作る家がたくさんあり、作業を分業して多くの人が製造に携わっていました」と島野さん。越生うちわは、持ち手に「肩竹」という真っ直ぐな竹を差し込んで骨組みとなる竹が編み込まれており、「一文字うちわ」と呼ばれ、丈夫で独特な形をしています。

ます。この形は、骨組みを編むときに強く引き上げながら、高い位置で編むことで強い風が起こせます。昔は柿渋をぬって耐久性を高めた「波うちわ」を多く作っていました。

しかし、昭和30年代以降、かまどや七輪の減少、扇風機・エアコンの普及、そして合成樹脂のうちわの誕生によって、手作りうちわの需要は減少。全盛期は50軒ほどが生産に関わっていましたが、現在は島野さん1軒となりました。今でも、強い風と耐久性の高い越生うちわは、ウナギ店や焼き鳥店などから支持され、長い間、愛用されています。

丁寧に使ひ勝手のいいうちわを作り
新たな需要にも対応していく

うちわ作りは良質の竹を竹林から切り出すところから始まります。町



持ち手に真っ直ぐに差し込まれた下の竹が「肩竹」です。この肩竹を軸にして、骨組みとなる竹を紙紐でうちわの形に編み込んでいきます



1. うちわの周囲に貼られているものが縁紙。持ち手と肩竹の中心には肩紙を貼り、その下に柄巻きをしています
2. うちわの下の部分が一直線になっている点が越生うちわの特徴。昔ながらの柿渋を塗った波うちわは水に強く、耐久性があります
3. 現在作っているササラ。竹を割いてしごいて、うちわの形に広げられるように準備をします。これを乾燥させて翌年に骨組みを編みます
4. 店の奥にはたくさんのうちわが展示されています。ここから好きなデザインのうちわを選んで購入することができます

内の山あいや、ときがわ町の竹林で12月頃に竹を切ります。その後、竹が乾燥する前に割いてうちわの骨組みの元となる「ササラ」を作ります。この作業は竹が乾くとできないため、1年分のササラを冬から初夏くらいまでに作り、その後乾燥させます。

現在作っているうちわのササラは1年前に作ったもので、まずは肩竹を入れてササラを広げ、うちわの形になるように紙紐を使って骨組みを編んでいきます。骨組みができたら和紙を貼り、乾燥後、縁と一緒にみ出た竹を切り落とし、うちわの周囲に縁紙、持ち手と肩竹の中心に肩紙を貼り、持ち手に柄巻きをして完成です。全工程手作業のため手間と時間がかかります。しかし、ひとつひとつの工程の積み重ねで強いうちわができるため、島野さんは丁寧な作業を心がけています。

子どもの頃はうちわ作りを手伝い、

若い頃にはお父さまから手ほどきを受けた島野さんは40歳で5代目を継ぎ、34年が経ちました。お父さまの代は、商店などの販売促進のサービス品やお中元として、店名などを入れたうちわを多く作っていました。今でもそのような依頼はありますが、少しずつ需要の傾向が変わり、お土産として買いにくる方や趣味としてうちわを作りたい方も増えています。「うちわ作りの体験もできます。私が見つけた骨組みに和紙を貼り、押し花や切り絵などで装飾をして、オリジナルうちわが1時間ほどで完成します」と島野さん。体験に訪れた方の笑顔を見ることは仕事のやりがいのひとつになっています。

伝統的な技術を
この先も残していきたい

うちわ作りの技術を息子さんに継



店内の一角に設けられた作業場。ここでは骨組みとなる竹を切ったり、削ったりする作業を行っています

いでほしいという島野さん。しかし息子さんがうちわ作りにかかわるまでにはまだ時間がかかるため、それまでは仕事を続けていきたいと考えています。

「今は観光協会の会長をやっています。町を紹介する上でうちわは欠かせないものだと思います」。地域の産業だったうちわ作り。これを継続することが町の伝統を守り、PRにもつながると考えています。

「店内には父から引き継いだ後に作り始めた、浮世絵をあしらったうち

わや手拭いを貼ったうちわなど、多様なデザインのもの揃えています」。近年、島野さんはうちわを作品のような感覚で作ることが増えたといいます。「一本一本手にとつて、気に入ったものを選んで、長く使ってもらえたらうれしいですね」。

時代の変化とともに、うちわは暮らしから少し遠くなりました。しかし、受け継いだ技術は変わることなく、島野さんのうちわはこの先も心地よい風で人々の暮らしに寄り添い続けます。



さまざまな品種審査会で受賞した数々の賞状



ハウスの中では異なる品種のきゅうりが育てられている

吉 見町の株式会社ときわ研究場。ここではきゅうりの育種を行っており、3代目の小田篤さんがおいしくて育てやすいきゅうりの開発に力を入れています。

私たちが食べているきゅうりは、黒い皮と厚い皮が特徴の「黒いぼきゅうり」と、鮮やかな緑色と白い皮が特徴の「白いぼきゅうり」の2つに大きく分かれます。昭和32年にときわ研究場で開発した白いぼきゅうりの「ときわ」は、数年で全国に普及した人気品種でしたが、その頃から白いぼきゅうりが生産の主流となり、現在も白いぼ

きゅうりが多く食されています。栽培方法は露地とハウスがあります。昨今はハウス栽培が大多数で、1年を通していつでもきゅうりを食べることができますが、旬は露地栽培のものが多く出回る7〜9月、価格が一番安くなる頃です。

きゅうり栽培の作型（栽培パターン）は、気候区分や生育条件によってさまざまですが、露地栽培の場合は、4月中頃〜5月中頃に播種（種まき）、5月中頃〜6月中頃に定植（畑に苗を植える）、7月上旬頃から収穫が始まります。

ときわ研究場の露地栽培用の

ものでは、新品種の「なついろ」が人気です。味と果実の形がよく、収穫が安定していて多収が期待できるものです。「この時期に育てる品種は暑さに強いです」というように、高温で花が奇形になったり、果実が焼けたりしないように耐暑性を備えています。

また、きゅうりは葉や茎、果実に白い粉状のカビが生える「うどんこ病」や、葉に黄色い斑点ができる「べと病」がカビや細菌によって引き起こされます。これらを予防するための耐病性も備えています。

果実全体の約95%が水分ですが、むくみを予防するカリウムや、骨を丈夫にするビタミンK、肌の老化を防ぎ、免疫力を高めるビタミンCが豊富な野菜です。埼玉でたくさん生産され、古くから品種の開発が行われているきゅうりをこの夏、存分に味わってみませんか。鮮度を見分けるポイント、皮に艶があり、いぼが潰れていないものです。持ったときに痛いと感じるものは新鮮な証拠です！

ENERGY Foods

元気を生み出す 地元の食材



教えてくれた人



株式会社ときわ研究場
代表取締役社長
小田 篤さん

吉見町にあるきゅうり専門の種苗メーカー。種の多くは農家向けですが、家庭菜園用もあり、ホームセンターや園芸店などで販売。昔から「味のときわ」と称され、日々、おいしいきゅうりを研究・開発しています。

株式会社ときわ研究場
比企郡吉見町田甲1087



cucumber

きゅうり

さわやかな香りとシャキッとした食感で夏の食卓を彩るきゅうり。埼玉県はきゅうりの生産量、全国3位を誇る生産地の1つです。今回はきゅうりの種苗会社のプロにお話を伺いました。

and Recipe

夏野菜がたっぷりとれる きゅうりのスープ



作り方

- きゅうりは縦半分にして斜め薄切りにする。しめじは小房に分け、トマトは5mm角に切り、レタスは手で食べやすい大きさにちぎる。
- なべにごま油を入れ、にんにくを熱し、香りが出たらきゅうり、しめじを加えて炒める。
- 水を加えて煮立ったらコンソメを加えて5分ほど煮て、塩とこしょうで味を調える。火を止める寸前にレタス、トマトを入れる。
※トマトは湯むきしておくとう当たりがよい。

材料（2人分）

- きゅうり…2本
- しめじ…1/2パック
- トマト…1/2個
- レタス…4枚
- ごま油…大さじ1
- にんにく（薄切り）…3枚
- 水…3カップ（600ml）
- コンソメ（固形）…2個
- 塩…少々
- こしょう…少々



作り方

- きゅうりは両端を落とし、めん棒などで叩いて1〜1.5cmの長さに切り、塩をふる。
- 豚肉はAで下味をつけてもみこむ。
- ちくわは1cm幅の斜め切り、しょうがは千切りにする。
- 梅干しは種を取って包丁で叩いてBと混ぜる。
- フライパンにごま油を熱し、しょうが、豚肉の順に炒め、肉に火が通ったらちくわを加える。きゅうりを入れてさらに炒め、④を加えて炒め合わせる。器に盛り、切った青じそをのせる。



材料（2〜3人分）

- きゅうり…2本
- 豚肉（薄切り）…180g
- 酒…大さじ1
- 塩…少々
- 片栗粉…大さじ1/2
- ちくわ…小4本
- しょうが…1片
- 梅干し…2個
- 酒…大さじ1/2
- しょうゆ…小さじ1/4
- 水…大さじ1/2
- 砂糖…1つまみ
- ごま油…大さじ1/2
- 青じそ…2枚

豆知識

きゅうりは炒める前に叩いておくと味がしみやすくなります。

味のしみたきゅうりに箸が止まらない！ きゅうりと豚肉とちくわの 梅しょうが炒め



武州ガスグループ 株式会社 ビージーサービス

お得な限定期間：2025年9月30日(火)まで

日頃の感謝を込めて暑い夏に大活躍するエアコンをご紹介

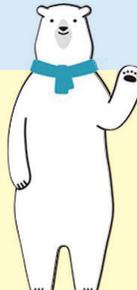
エアコン買うなら今がチャンス！ お求めやすいAJシリーズが標準工事費込みの超特価！

AJ HITACHI 白くまくん Inspire the Next 日立ルームエアコン

コンパクトなお部屋に **6畳**タイプ

標準取付工事込み 期間限定特別価格

RAS-AJ2225S オープン価格 **¥105,600**(税込)

お問い合わせはお近くの武州ガスサービス店へ

新所沢サービス店 TEL.04-2922-9190 所沢市泉町1794-2 / 営業時間 9:00~17:00 祝日除く

川越サービス店 TEL.049-243-2226 川越市新宿町4-1-1 / 営業時間 9:00~17:00 祝日除く

狭山台サービス店 TEL.04-2958-4076 狭山市狭山台 3-25 狭山台団地 4-3-101 営業時間 9:00~17:00 日曜、祝日除く

上福岡サービス店 TEL.049-261-0337 ふじみ野市霞ヶ丘1-4 コンフォール霞ヶ丘12-101 営業時間 9:00~17:00 日曜、祝日除く

ガス機器 **みづけるくん** ガス機器みつめるくん 検索

ガス機器の修理も承っております!!

大好評! **ガスファンヒーターレンタル!**

ご予約受付開始 2025年9月1日(月)~

レンタル期間 (ワンシーズン) 2025年10月~2026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)。
 ※配達は原則月~土となります。

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)**

数量限定のためお早めにお申し込みください!

049-247-3852

詳細はこちら

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!

安心を見守る、警報器の設置!

古くなったガス機器は、早めに交換!

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か月無料**

2025 夏キャンペーン 2025年8月1日(金)から2025年10月31日(金)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!

お申し込み・お問い合わせ 0120-255-900

小売電気チーム (平日 9:00~17:00)

※電灯プラン・動力プランが対象です。※一部適用対象外となる場合がございます。

新築分譲マンション **ユニハイム所沢** 「所沢」駅徒歩 **8分**

池袋・新宿・渋谷・有楽町直通

モデルルーム公開中 60㎡台・3LDK中心 17タイプの全40戸

0120-084-040 ユニハイム所沢 検索

※掲載の完成予想図は、設計図を基に描き起こしたもので官公庁の指導、施工上の都合等により建物の形状・色調・植栽等に変更が生じる場合があります。外観形状の細部、設備機器は省略または簡略化しております。掲載は計画段階のもので変更になる場合があります。特定の季節、時間、または入居時を想定して描いたものではありません。業の色の色合い、枝ぶりや樹形は想定であり、竣工時は完成予想図程度には成長していない場合があります。予めご了承ください。※徒歩分は180mを1分として計算した概算時間で、実際は切り上げられています。※最新の情報については、公式HPをご覧ください。

KININARU 気になる埼玉のまつり SPOT

毛呂山町 出雲伊波比神社 流鏝馬・小鹿野歌舞伎

毛呂山町の出雲伊波比神社の流鏝馬は、1063(康平6)年、源義家が奥州征伐の凱旋の際に、戦勝のお礼に神社を訪れ、八幡社を建て、流鏝馬を奉納したことがはじまりとされています。約950年続く「古式流鏝馬祭」は毎年11月3日と3月第2日曜の2回、「秋の流鏝馬」「春の流鏝馬」と呼ばれ、秋季例大祭・春季例大祭に合わせて行われます。

秋の流鏝馬では、小学校高学年から中学生くらいまでの少年が乗り手を務め一の馬、二の馬、三の馬が奉納されます。朝的(午前)では、1回だけ騎射が行われます。夕的(午後)には一の馬が1本の矢に願いを込めて騎射を行う願的が行われ、騎射のほか扇子などを両手に持って駆ける馬上芸も披露されます。春の流鏝馬では7歳未満の男子が乗り手となり、願的を行い、地域の人たちの願いを神に伝えます。平成17年には県指定無形民俗文化財となりました。

小鹿野町の小鹿野歌舞伎は江戸時代の中頃に始まったとされ、1804~1830(文化・文政)年頃に活躍した初代坂東彦五郎が一座芝居を作りました。明治・大正時代には大和座となり、町内



立ち寄り情報

小鹿野町 小鹿野歌舞伎さろん

毛呂山町 出雲伊波比神社

衣装や台本、貴重な資料などを展示しており、写真や映像で小鹿野歌舞伎の雰囲気を感じることもできるスポットです。観覧料は無料。

流鏝馬が行われている神社で臥龍山の上にあります。本殿は埼玉県内の現存する神社建築では最古のもので国指定重要文化財です。

昭和になると映画やテレビの影響で人気は低迷しますが、小鹿野歌舞伎保存会が結成され、昭和52年に県指定無形民俗文化財となりました。町の5つの地域に伝承された歌舞伎は、地元の神社の祭りでも氏子中心となり演じられています。10、12月はさまざまな祭りで歌舞伎が演じられ、11月の第3土・日の郷土芸能祭では、小鹿野歌舞伎さろんがある小鹿野文化センターでも歌舞伎が鑑賞できます。秋のお出掛けで伝統文化に触れてみませんか。



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

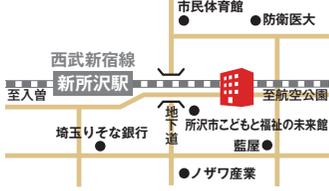
🚶川越市駅から
徒歩10分
本川越駅西口から
徒歩10分



ガスプラザ

📍所沢市泉町1794-2
ピージーサービス内

🚶新所沢駅西口から
徒歩10分



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▶▶**



**~10割そば~
そば打ち体験**



講師が仕入れた香り高いそば粉を使用して、10割そばを打ちます。打ったそばは持ち帰り、おうちでお召上がりください。

9月29日(月) 16名

時間	11:00~13:30
参加費	3,200円
講師	松岡又三郎 先生
応募締切	9月4日(木)13時
当選案内	9月12日(金)
会場	b kitchen



**ふわもちドーナツ
~かぼちゃの生ドーナツ風
できました~**



パン教室でおなじみのゆみた先生から学びます。クリーム入りのミニドーナツ試食付き。

10月9日(木)、10日(金) 各16名

時間	10:00~14:00
参加費	2,800円
講師	ゆみたちさと 先生
応募締切	9月10日(水)13時
当選案内	9月19日(金)
会場	b kitchen



**スパイス講座入門
~知って、味わって、使いこなそう!~**

“ペッパー”、“ナツメグ”、“オールスパイス”の使い方を中心に、手軽に料理をワンランクアップさせる方法を「ハンバーグの食べ比べ」を通して学びます。※調理実習なし

10月22日(水) 16名

時間	10:00~11:45
参加費	1,500円
講師	松村圭 先生
応募締め切り	9月17日(水)13時
当選案内	9月26日(金)
会場	b kitchen



**先着 男性クラス
始めます!**



料理教室は女性ばかりで行きにくい……
という方向けに男性だけのクラスで
初めの1歩踏み出しませんか?

詳細はこちら!



**今号の
読者
プレゼント**

**越生うちわ
2本セット
10名**



※形、柄は選べません。

- 応募締切** 2025年9月18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 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

●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。

●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。