

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



安心でおいしい国産蜂蜜を届けたい／野々山純 恵

ホクホクとした食感が魅力／そら豆

本誌の読者プレゼント
野々山養蜂園
蜂蜜セット



10名さま



ENERGY

頑張る人の
声を聴きたい

People

“安心でおいしい
国産蜂蜜を届けたい”

野々山養蜂園

野々山純さん 恵さん

川越市岸町2-19-3(川越店)

049-265-8431



Instagram



養蜂を始めたきっかけは
恵さんへの思いやりから

川越出身の野々山純さんは、埼玉県、静岡県、栃木県、宮城県、岩手県の5つの県を移動して、蜜蜂を飼育し、蜂蜜を採取する移動養蜂を行っています。旅する養蜂家とも言える純さんは、季節の花々を求めて南から北へと巣箱を移動し、時期や場所によって異なる花の蜂蜜を集めています。採取した蜂蜜は奥さまの恵さんの手でパッケージされ、お客さまの手に渡っていきます。

「もともとは、車の修理工場を営んでいて養蜂の知識はなかったんですよ」という純さんの養蜂家としての始まりは、恵さんの体調を気遣ったことがきっかけでした。

「私のつわりがひどかったときに、栄養価の高いものがないかと考えて、蜂蜜を買ってきて食べさせてくれました」。何も食べられなかった恵さんが、蜂蜜を食べられたことを機に、蜂が嫌いだった純さんは養蜂に興味を持ち、師匠に当たる方にノウハウを学んで趣味で養蜂を始めました。

最初は家族で食べる分だけでしたが、たくさんとれるようになると近所や友人にもお裾分けをするようになります。その後、友人から蜂蜜を

購入したいという申し出を受けると、蜂蜜を道の駅などに少しずつ出荷をするようになりました。趣味からスタートしてまずは車の修理屋さんとの兼業で、そして14年ほど前から養蜂家の道を歩むことになったのです。たくさんの蜂を大切にしながら、蜂蜜をとっていくこと

純さんが育てている蜂の巣箱は約240箱あります。ひとつの巣箱には1匹の女王蜂がいて、4万匹の働き蜂が集まる大きな群れになると蜂蜜が採取できるようになります。

蜂蜜は本来、蜜蜂の食料なので、蜜蜂が食料以外の余剰の蜜を集めるようにならないと採取できません。

そこで数か月間かけて群れを育てていきます。女王蜂は多い時には1日に2000個の卵を産みます。夏から秋口にかけて産卵能力は低下し



商品の味を見たり、蜂蜜を瓶に詰めたりする作業や販売は恵さんが一人で行っています



蜂の様子をチェックする純さん。巣箱はすべて純さんが手作りしています

てきますが、群れの規模を維持しながら蜂蜜を採取していきます。

「すべての蜂蜜を人がとってしまおうと、蜂が弱り、越冬できずに群れが全滅してしまうこともあります。純さんは群れがよい状態にあるように注意を払いながら適切な量を採取していきます。

しかし、昨年はきちんと管理をしていても群れが全滅してしまう出来事がありました。それは農薬によるものでした。

お米の価格高騰から害虫被害のない一等米をつくるため、通常よりも高い頻度で農薬が使用されました。ルールでは農薬使用時は養蜂家に通達を行うことになっていますが、通達がありませんでした。水田近くに巣箱を置いていた群れは蜂蜜を集めに飛んでいき、全滅してしまっただけです。

これまでも農薬の影響で蜂が死んでしまったと感じることはありましたが、群れの全滅は初めてのことでした。また、全滅した巣箱の蜂蜜からは農薬の成分が検出されるため、蜂蜜が巣箱に残っていても出荷はできず、廃棄しなければなりません。純さんは養蜂家の組合で役職に就いていることから、この現状を行政に伝え、養蜂家の人たちが安心して仕事ができる環境の維持にも取り組んでいます。

みんなが集まれる場所づくりと養蜂家を目指す人を育てていく

純さんが各地で採取した蜂蜜は川越にある店舗で購入できます。お店の担当は恵さんです。恵さんの仕事は蜂蜜の味をみることから始まります。「とってきたもの全て、私が確認をしています」というように、味見をして納得のいく蜂蜜だけが、恵さんの手でかわいくパッケージされて店頭並びます。

最初は店舗を持たずに道の駅や通販サイトなどで販売をしていました。お客さまに蜂蜜のことを丁寧に説明し、購入してほしいと思っていた恵さんにとって、お店は思いの詰まった場所でもあります。蜂蜜を買いに

くる大人はもちろんですが、子どもたちが楽しめるようにと駄菓子置き、誰でも立ち寄れる場所を目指しました。

また、川越の玉力製菓さんに依頼し、蜂蜜を使った手作りの飴の販売もしています。玉力製菓さんに少量の依頼にも対応していただき、売り切れるころに作りたての飴をまた店頭並びます。このように地域の人たちと繋がることで蜂蜜とお店のファンは増え続けています。

現在、養蜂家の高齢化もあり、国



1. 蜜の種類によって蜂蜜の味も見た目の色も違います。
2. 玉力製菓さんに依頼して作ってもらっている飴は人気商品。暑いと溶けてしまうため、秋から春頃まで販売しています
3. 蜂蜜以外にも蜜蝋なども販売しています
4. 240箱の巣箱は30個ずつくらいにわけていろいろな場所に置いてあります。純さんは巣箱を持って各地に移動します

内で養蜂をやっている人は年々減少しています。一代で移動養蜂を広げてきた純さんは、自分が蜂蜜をとるだけでなく、これまでの経験を活かしてこれから移動養蜂をやってみたい人たちの育成に力を入れていきたいと考えています。

この先も野々山さんご夫妻は、おいしくて安全な国産蜂蜜をたくさんの人に味わってもらえるように、ふたたび協力しながらそれぞれの仕事を頑張っていきたいと語ってくれました。

ENERGY Foods

元気を生み出す
地元の食材



教えてくれた人



川越ファームフジカワ
藤川晴喜さん/雅也さん

私たちの育てたそら豆は袋に「藤川晴喜」と名前が入っています。探して食べていただけると嬉しいです。



Instagram

Fava beans

そら豆

全国的に春から初夏に旬を迎えるそら豆。
美しい緑色の豆はどんな料理にも映え、
ホクホクとした食感が楽しめます！

and Recipe

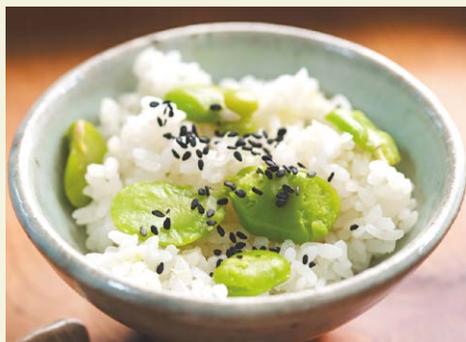
作り方

- ①米は洗って30分ほど浸水させておく。
- ②水1L（分量外）に対して、大さじ1の塩（分量外）を入れて湯をわかす。沸騰したらさや付きのままそら豆を入れて、2分ゆで、ざるにあげる。さやから外し、水にさらさずに薄皮をむいて、塩（分量外）を軽くふる。
- ③米を土鍋に入れ、酒、塩、昆布茶を加え、通常の水加減で米を炊く。
- ④炊きあがったら②を加えて、ざっくりと混ぜ、黒ごまをふる。

材料（2～3人分）

米…2合
そら豆…400g（さや付き）
酒…大さじ1
塩…小さじ1/2
昆布茶…小さじ2/3
黒いりごま…適量

グリーンの彩りが美しい そら豆ごはん



豆知識

そら豆をさやごとゆでるときは、さやの両端を切り落とし、沸騰した湯でゆでます。

年

間で約80品目の野菜を育てている川越ファームフジカワの藤川晴喜さん、雅也さん。川越市にはたくさん農家さんがいますが、ほかではあまり育てていないそら豆を栽培し、近隣のスーパーや直売所へ出荷しています。そら豆は11年前から変わることなく栽培を続けており、地場産野菜としては希少なことから、人気のある野菜のひとつです。

藤川さんの畑では、秋の種まきから栽培がスタートします。「ほかの野菜もそうですが、昨年は暑さが長引いたため、種をまく時期をずらしました」というように、通常は10月中旬から下旬に種まきを行いますが、昨年は11月に入って気温が落ち着



1月下旬の様子。トンネルをめくると不織布の下に成長した苗が見えます

いてから200株分の種をまきました。

畑にビニールのマルチシートを敷いて種をまき、その上に防寒と水分の蒸発を防ぐための不織布をふんわりとかけてトンネルで覆います。

豆類は人工的に水を与えず、自然に降る雨などの水分で育てます。そのため水分が少ないと芽が出ず、逆に多いと種が腐ってしまいうため、トンネルやシートを活用して発芽に適した水分や温度になるように管理します。そして芽が出て育つまではトンネルやシートで保護して、暖かくなり始める3月頃にこれらを取り外します。

白く美しい花が咲いて実が育ち、収穫開始は5月下旬から6



そら豆の花。白い花びらに濃い紫色のラインが入り、蝶々のように美しいです

月上旬頃です。空に向かっているたさやが垂れ下がった状態になると採りごろです。収穫が始まると2週間ほどは毎日収穫し、とれたてを出荷します。

新鮮なそら豆の見分け方はさやの緑色が濃く、さやを軽く触ってみて中のワタが詰まった弾力のあるものです。収穫してから時間が経つと少しずつワタが薄くなります。また、さやに黒っぽい点が出ているものは鮮度が落ちていくわけではなく、糖度が上がっている証拠だといえます。

そら豆には、疲労回復を促進するビタミンB1や粘膜細胞の保護などに役立つビタミンB2が豊富です。また、健康な体づくりに欠かせない三大栄養素のひとつ、たんぱく質も多く含まれています。ゆでて食べるともちろんおいしいですが、どんなメニューにも合わせやすい食材ですので、さまざまな料理で味わってみてください。

藤川さんの育てるそら豆は、いなげや川越旭町店、ベルク川越東田町店、ヤオコー川越藤間店、東武ストア新河岸店、あぐれっしゅげんき村で6月上旬頃から販売予定です。

そら豆のホクホクとした食感が絶妙！ そら豆とエビとごぼうの かき揚げ



材料(8個分)

そら豆…400g(さや付き)
エビ…4尾
ごぼう…40g
砂糖…少々
小麦粉…小さじ2
天ぷら粉…大さじ3+1/3
水…大さじ2

作り方

- 1 そら豆はさや付きのまま、沸騰した湯で2分ゆでる。さやから外して水にさらさずに薄皮をむく。
- 2 エビは殻をむき、背わたを取り、1cm幅に切って砂糖と小麦粉をまぶす。
- 3 ごぼうはたわしなどで洗い、5cm長さの細切りにして水にさらし、水気を切って小麦粉をまぶす。
- 4 天ぷら粉に水を加え、エビとごぼうとそら豆を混ぜる。
- 5 油が170℃になったら、④を8等分して入れて2分ほど揚げる。その後、ひっくり返して裏面も2分ほど揚げる。



山崎美術館 川越市立美術館



山崎美術館



川越市立美術館

山崎美術館



創業約240年の歴史を持つ龜屋本店の裏にあります。黒漆喰の蔵造り建築は見事です。

日々、暖かさが増して春の桜の季節となりました。お花見や街歩きと一緒にゆっくりと芸術鑑賞はいかがでしょう。今回は川越市にある2つの美術館を紹介します。

蔵造りの町並みにある老舗和菓子店「龜屋」。山崎美術館はその一角に建つ蔵を美術館としています。ここでは川越藩のお抱えの絵師だった橋本養邦を父に持ち、明治時代に活躍した日本画家・橋本雅邦の作品を中心に展示を行っています。

また、雅邦の作品のほかに川越市ゆかりの画家の作品や江戸時代に龜屋で作られた菓子資料、山崎家に伝わる装身具や雛人形、オールドノリタケの陶磁器などを2か月おきに展示内容を変えて公開しています。入館者には和菓子とお茶のサービスがあり、甘味を味わいながらゆっくりと過ごすこともできます。

川越市立美術館



川越城の二の丸跡に建てられています。蔵造り風の外観が目印です。

山崎美術館から歩いて15分のところにある蔵造りの商家風の建物で川越市立美術館です。市制施行70周年を記念して博物館の隣に開館した美術館では、橋本雅邦や小村雪岱などの川越市ゆかりの画家の作品を所蔵・展示しています。常設展示のほかに年に2回特別展も行っています。

また、芸術作品を手で触れて鑑賞できるタッチアートコーナーのほか、発表・創作の場として貸し出している市民ギャラリー・創作室もあり、市民のアート活動を支援しています。

3月25日から6月21日までの常設展は「美術家と鳥」と題し、鳥と美術とのかかわりを紹介します。

川越市には桜の名所がたくさんあります。お花見と一緒に美術館にも足を運んでみてください。



参加者募集中

コンロ教室など、
先着順の教室の案内はLINEをcheck!

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

注意事項

※当選者の発表は当選メール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、一部お子さま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。

特別教室のお知らせ

ピリ辛生地のチーズソーセージパン ~エビ&ロングの2種成形~

貴重な祝日開催あり!1つのスパイシーな生地から見た目の違う2種類のパンが作れるレッスンです。人気の「エビ」とお洒落な「ロング」、2種類の成形をマスターしましょう!



4月28日(火)、4月29日(祝・水) 各16名 TAKE OUT

時間	10:00~14:00
参加費	3,200円
講師	ゆみたちさと先生
応募締切	4月1日(水)13時
当選メール	4月3日(金)
会場	b kitchen



乳酸発酵~初夏野菜のピクルス~+プチ食

植物性乳酸発酵ピクルスを各自作り持ち帰り。さらに発酵ピクルスを使用したプチランチの試食と簡単な実習。上級麺士、発酵食エキスパート2級の講師による暮らしに取り入れやすい発酵食の教室です。



5月26日(火)、5月27日(水) 各16名 TAKE OUT

時間	10:00~12:30
参加費	2,800円
講師	小林亜紀先生
応募締切	4月22日(水)13時
当選メール	4月24日(金)
会場	b kitchen



麺について学ぼう! 米麺の魅力と甘酒スムージー

夏バテや紫外線ダメージが気になる季節に。麺と水で作る無添加の「飲む点滴」甘酒で、内側から体を整えませんか?ノンシュガーで体にやさしく、美味しい試飲や毎日続けられるアレンジもご紹介!します!

6月24日(水) 各16名

時間	①10:00~11:30 ②13:30~15:00
参加費	2,000円
講師	水上すみえ先生
応募締切	6月3日(水)13時
当選メール	6月5日(金)
会場	b kitchen



ハンドドリップで淹れる! おいしいアイスコーヒー体験

川越市にある珈琲工房楽の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14日(火) 12名

時間	10:00~12:30
参加費	2,500円
講師	珈琲工房楽 星野ともえ先生
応募締切	6月17日(水)13時
当選メール	6月19日(金)
会場	b kitchen



【24時間受付】特別教室の申込方法をWeb受付に一本化します

BAUS

パウス所沢小手指タワー

商業直結
住・商一体複合開発

西友(1F)

2026年
OPEN(予定)

埼玉県下
最大規模[※]全659邸

西武鉄道 始発駅 急行停車駅
「小手指」駅へ徒歩4分

外観完成予想CG

※1埼玉県内では、2000年以降で2000を超える物件が供給されていますが、駅徒歩5分以内で、坪数600坪以上のタワー物件(20階以上)は本件以外では1物件のみとなります。※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。また今後変更となる場合がございます。雨樋、給気口、スリーブ等一部再現されていない設備機器がございます。また、タイル・石貼等の大きさは実際とは異なります。周辺の建物、電柱、電線、標識、ガードレール等は省略またはライン等で表現しております。周辺環境は将来にわたり保証されるものではありません。

武州ガス子どもエコクラブ参加者募集



新小学5.6年生を対象に、武州ガス主催で環境学習などを行うエコクラブのメンバーを募集します。休日や夏休みを利用して、年3回程度のイベントを行います。



第2回エコ・クッキングのイメージです。

対象：新小学5年生、6年生
募集人数：合計10名 ※応募者多数の際は抽選となります。
応募締切：2026年4月3日（金）
問い合わせ：企画チーム 049-241-9590（平日8:30~17:15）
申し込み：下記QRより、氏名、フリガナ、住所、電話番号、学校名、学年等を入力してください。
日時：第1回 2026年5月16日（土）9:00~17:00
内容：東京ガス「がすてなーに」見学など
 ※第2回、第3回は夏休みにエコ・クッキング
 11月以降に火おこし体験などを予定しています。日程は未定です。



武州でんき 新生活応援キャンペーン

2026年1月30日（金）～ 4月30日（木）

上記の期間中に
 当社への新規申し込み・他社からの電気切り替えで

2,000円分の
 JCBギフトカードを
 プレゼント

さらに！電気代基本料金
 1か月無料！

※ご利用状況等により切り替え前の電気料金より安くない場合があります。
 ※低圧電力メニューが対象です。
 ※「武州さすてな電気」「武州さすてな電気ビジネス」は「新規申込割（電気代基本料金1か月無料）」の対象外となります。
 ※一部で適用対象外となる場合がございます。

武州ガス株式会社は東京ガス株式会社の取次店として電気を販売します。
 小売電気事業者 東京ガス株式会社 / 登録番号A0064

電気に関するお問い合わせ

小売電気チーム ☎0120-255-900（平日 9:00~17:00）

防草シートを敷地に設置するときは 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）

今号の
 読者
 プレゼント

野々山養蜂園
 蜂蜜セット
 10名



応募締切 2026年4月16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
 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