

人と食のエネルギーを伝える情報誌“エナジー”

ENERGY

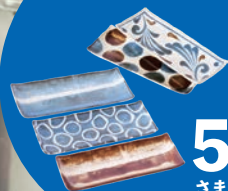
あなたの暮らしにエールを

緑豊かな土地の魅力を多くの人に伝えたい／松崎裕大

広々とした農園で栽培される不老長寿の果実／イチジク

本誌の読者プレゼント

アワサカ
筆青長角皿揃



5名
さま



武州ガスのYouTubeはこちら

頑張る人の声を聴きたい

“ 緑豊かな土地の魅力を多くの人に伝えたい ”

株式会社マツザキ 代表 松崎裕大さん

小さな雑貨店から始まった
創業136年の老舗酒店

川越市の郊外、新河岸街道沿いにある平屋建ての酒店。ここが海外で数々の賞を受賞するクラフトジン「棘玉(とげたま)」の醸造所がある株式会社マツザキの本店です。酒店としての創業はさかのぼること1世紀以上の明治20年(1887)。以前は多くの人が行き交い栄えたこの地で米や縄、くぎなどの雑貨を販売する酒類米穀販売店として商売をしていました。

現在、代表を務める5代目の松崎裕大さんは、先祖が残したこの地を生かし、地域貢献や地域に根ざした商いをやりたいと邁進しています。

免許緩和による酒屋の減少と
地酒に着目した4代目

「父の代に酒類の販売免許の緩和があり、スーパーやコンビニなどでお酒の販売が可能になりました。それまで地元の人が当たり前にお酒を買いにきていた酒店の状況は変化しました。松崎さんの店も御用聞きなどの新たなサービスを取り入れましたが、経営は厳しくなりました。

そこで、4代目が注目したのが全

国各地の地酒でした。とくに新潟県や北陸の知られざる日本酒に目を付け、全国の地酒を扱う酒類販売店に特化したのです。しかし、取り引きしてもらうにも一筋縄ではいかないことも。何度も酒蔵に通ったり、直筆の手紙を渡したりと地道なアプローチを続け、何年もかけてやっと販売できるようになったお酒もあると言います。

「父が1本でも多くのお酒を扱っていきたくないと奮闘する中、私は大学を卒業し、一度は外の世界を知ろうと、ほかの仕事にきました。元々、家業を継ぐことを考えていたので、その後、実家に戻る前には取り引き先の蔵元で住み込みで働くなど、お酒に関する見聞を広げたいと言います。

そしてその時期に、とある酒蔵の企業姿勢に感銘を受けることに。その酒蔵では、おいしいお酒を作る、たくさんのお酒を販売するということだけでなく、地域の発展や環境など、一歩先を見据えた経営をしていました。



クラフトジン「棘玉」を製造する、
緑に囲まれた蒸溜所。

5代目としての新たな挑戦 クラフトジンの醸造

4代目である実父と話をする中で、今の蒸溜所のある裏山の環境の話になり、荒れ放題になっていた土地を整備することにした松崎さん。するとこの場所は、風通しがよく、横には川が流れるとてもいい環境だと気づいたそうです。

ジンに関心があつた松崎さんは、先祖が残してくれたこの土地を生かしたいと、令和元年(2019)に武蔵野蒸溜所を立ち上げました。ジンの原料は西洋ネズの木になるジュニパーベリーの実です。この木は本来標高が高い、涼しいところで育ちますが、整備した裏山でもスクスクと成長したそうです。ジュニパーベリー以外にも、ゆずや山椒、お茶などの原料も自社林で育て、ジン作りに使っ

ています。そして、いずれは全ての原料を自社で作りたいと松崎さんは考えています。

時間をかけて作るクラフトジンの「棘王」は、令和4年(2022)にサンフランシスコで開催される最も栄誉あるアルコール飲料のコンペで金賞を受賞するなど、海外からも注目されています。

土地の魅力を発信し この地での活動にエールを！

川越の自然の中で生まれるクラフトジン。ジン作りを通して里山の保全をすることで、自然環境に関心のある人が松崎さんの活動にも興味を持ってくれるようになったと言います。「今後もこの風景を守っていきたいです。今も落ち葉を腐葉土に変え、自社の畑に使い、野菜を栽培してい



profile 松崎裕大さん

136年続く酒店の5代目として、里山保全の活動や、地域で栽培した原料によるクラフトジン作りを行い、地元を盛り上げている。

株式会社マツザキ
武蔵野蒸溜所
川越市中福547
049-243-4022
<https://www.1887.co.jp>



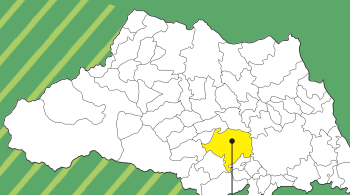
ます」。収穫した野菜は近くの保育園の給食に提供していると言います。

ほかにも、この土地のよさを知ってもらおうと蒸溜所の解放や、里山マルシェというイベントを開いて、地域の人が集まる場所を作っています。土地の魅力を発信することで、そこで生まれるお酒にも関心を寄せ

てもらえたらと松崎さんは考えます。「お酒を売る側から作る側にもなりました。川越は観光地として栄えています。夜は観光がまだ未熟です。その打開策になればとお酒を絡めたイベントも計画中です」。地域を愛し、魅力を伝える松崎さんの活動は広がるばかりです。



1. 川越市中福にある、株式会社マツザキの中福本店。大きな暖簾がお店の目印。
2. 「棘王」は国産のオリジナル蒸溜機で作られている。アルコール濃度はジンとしては強めの47%。
3. クラフトジンの原料のひとつ、ジュニパーベリーの実。長野の山から移植して、この地に根づいた。
4. 蒸溜所のそばにある「みらいの森」。里山保全を続け、子どもたちに豊かな自然を残す活動をしている。



川越市

埼玉県南西部に位置し、小江戸として人気の観光地。市街地から少し離れると自然豊かな環境が残る。

元気を生み出す地元の食材

カリウムや食物繊維、ポリフェノールなどを豊富に含み、その栄養価の高さから不老長寿の果物とも呼ばれているイチジク。今回は、イチジクの産地、川島町にあるイチジク農園をご紹介します。

イチジク

皮が赤褐色に色付き、果実が柔らかくなりお尻部分が割れてきたら食べ頃のサイン。ドライフルーツやジャムにしても美味。

川島町は埼玉県有数のイチジクの生産地です。2006年に町が新たな特産品創出のためイチジク生産を推奨し、以来町をあげてイチジク作りに取り組んできました。その成果もあり、川島町いちじく生産組合に所属する農家は現在20軒にのびります。

そんな川島町のイチジク農園の一つが岡村農園さんです。江戸時代から続く米農家でもあるこちらでは、ご主人の岡村輝男さんが2009年から米作りと並行してイチジクの生産販売を始めました。現在は奥様の岡村久江さんと息子の美津夫さんが農園を運営し、平日は久江さんがお手伝いの方々と共に、会社勤めをしている美津夫さんは土日を中心に、イチジクの栽培に励んでいます。近年はSNSでイチジクの販売情報などを発信。それを見て直売所を訪れる人も増えてきています。

およそ100本ほどのイチジクの木が植えられた畑では「柘井ドーフィン」や「バナネ」、「ビオレソリエス」など数種類の品種を育てています。糖度は17度以上と甘みが強く、生ハムなどの塩気のある食材と合わせてもおいしくいただけます。

比較的育てやすいといわれるイチジクですが、年間を通して最も手がかかるのが「芽かき」と呼ばれる作業です。イチジクは一枚の葉に一つ

イチジクのコンポート



材料

(作りやすい分量、3~4人分)

イチジク 4個

A

水	100ml
白ワイン	150ml
砂糖	70g
レモン汁	小さじ2

チャービル 適量

作り方

- ①イチジクの皮をむく。
- ②鍋にAの材料を入れて火にかける。沸騰して砂糖が溶けたら弱火にし、イチジクを入れて落し蓋をし、15分煮る。
- ③火を止めたら鍋を水に当て、粗熱が取れたらシロップごと冷蔵庫で冷やす。器に盛ってチャービルを添える。



の実をつけるため、不要な新芽を取り除いて枝に適度な間隔を設けることは、良質な実を作る上で欠かせません。新芽が芽吹く5月〜6月は芽かきに明け暮れる日が続きます。

そして収穫期の8月下旬〜10月下旬にかけて、収穫作業と農協への出荷作業はピークを迎えます。夏の時期は暑さですぐに熟してしまうため、朝と夕方の一泊2回収穫することも

珍しくありません。イチジクは農園前の直売所のほか、JA埼玉中央川島農産物直売所にて販売。「完熟が好きなのは直接買いに来てくれます。おいしかった！の声が励みになりますね」と久江さん。今後の目標は農園の一角でイチジク狩りもできるようにすること。これからも家族一丸となってイチジク作りに取り組んでいきたいと話してくださいました。



収穫期を迎えるまでは気が抜けない毎日。



イチジクは葉が大きく水分要求量が多い。

教えてくれた人 岡村久江さん

9月からはイチジクの他に新米の販売も始まります。

岡村農園
比企郡川島町鳥羽井
72-1
049-297-3400



イチジクの豚肉巻きソテー



材料(2人分)

イチジク 2個
豚ロースしゃぶしゃぶ用肉 8枚

A

バルサミコ酢	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
バター	5g
こしょう	少々

ペビーリーフ

作り方

- ①イチジクは皮をむいて縦に4等分に切る。1つずつ豚ロースしゃぶしゃぶ用肉で巻く。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①の巻き終わりを下にして焼く。返しながら全面を焼いたら、Aを加えて全体に絡める。
- ③水分が減ってとろみが付いたら火を止め、器に盛ってペビーリーフを添える。



鍋にイチジクの実にかぶるくらいの水を入れて火にかける。ポウルに氷水を用意し、鍋の湯が沸騰したら、よく洗ったイチジクをさっとゆでて氷水に浸す。へたの部分を切り落として手で皮をむく。



イチジクの皮のむき方

狭山市

ふれあいファームセンター

- 狭山市入間川1166-1
- 関越自動車道「川越I.C」より約6km
- 年中無休(年始を除く)
- 営業時間 9:00~19:00
- 04-2956-7001

<https://fureaifarm.jp>



店長
高橋さん

Q1. 武州ガスのお米をなぜ扱うことに？

坂戸市の浅羽・厚川地区にある休耕田で、地元の農業者の指導を受けて作られたお米。地域貢献、SDGsにもつながる取り組みから生まれた地元の農作物を少しでも応援したいと、取り扱いを決めました。

Q2. どんな食材を販売しているの？

狭山市の農作物をメインに県内の農作物や加工品、他県の名産物を扱っています。とれたての野菜や果物のほかにお茶、お米、お惣菜も販売しています。お惣菜は全てこのふれあいセンターで丁寧に手作りしていて人気です。

Q3. おすすめ商品は？

旬の野菜です。8月はナスやキュウリ、トマトなどの夏野菜。地元の農家さんが作る“顔が見える野菜”は安心して購入いただけます。キュウリは昔ながらの地生えという方法で作られたもの。珍しい野菜にも出会えますよ。

行って
みたい
お店



こちらのお店では、
武州ガスが生産している
お米も販売しています。

地元の新鮮でおいしいものが
たくさん集まる注目の直売所！

狭山市のふれあいファームセンターは、地元の味覚をふんだんに扱う人気の直売所です。仕入れは農家から直接行うため、農家の方が1日に何度も野菜などの農作物の補給にやってきます。そのためスーパーでは買えない新鮮なもの、そしてほかにはない珍しいものが手に入ります。地元の美味しいもの探しに足を運んでみてください。

施設のこと、おしえてください！



教室参加者募集!

教室の詳細・各種お申し込みは右記QRのWeb予約サイト又はお電話で承ります!

LINEからWeb予約できます!



- *当選者の発送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)
- *進捗状況によって、終了時間が前後する場合がございます。
- *グループ参加は2名まで可能です。
- *対象は18歳以上です。お子さま連れはご遠慮ください。

01 おすすめコンロ体験会

ノーリツ、パロマ、リンナイ3メーカーの特徴を調理を交えてお伝えします。試食付きです。

9月28日(木)、29日(金) 各16名



時間 10:00-12:00
 対象:当社サービス店でコンロ買い替え希望の方
 参加費:武州ガスのお客さま 500円
 それ以外の方 1,000円
 講師:武州ガス スタッフ
 *定員になり次第締め切りとさせていただきます。

b kitchen 武州ガス本社

川越市田町32-12 武州ガス本社内
 川越市駅から徒歩5分
 本川越駅西口から徒歩10分



お申し込み・お問い合わせ

プロモーションチーム ☎049-241-2261 (平日9:00~17:00)

02 そば打ち体験

10割そば打ちを体験していただきます。ご自身で打った4~5人前のそばをお持ち帰りできます。

10月14日(土) 16名



時間 10:00-13:00
 参加費:3,000円
 講師:松岡 又三郎 先生
 申込締切 9月11日(月) 13時
 当選案内 9月15日(金) まで

03 コーヒーの淹れ方教室

コーヒーの基礎知識や淹れ方をレクチャーします。

10月24日(火) 8名



時間 10:00-12:00
 参加費:1,500円
 講師:珈琲工房楽 星野 ともえ 先生
 申込締切 9月19日(火) 13時
 当選案内 9月22日(金) まで

04 アイシングクッキー教室

クリスマスツリーのオーナメントをアイシングクッキーで作ります。

11月24日(金) 16名



時間 10:00-12:00
 参加費:2,500円
 講師:小坂部 千恵 先生
 申込締切 10月23日(月) 13時
 当選案内 10月27日(金) まで

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

*写真はイメージです。
 ※ワンシーズンのレンタル料金

先着順受付

準備台数 330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!

ご予約受付開始 2023年9月1日(金)~
 レンタル期間 (ワンシーズン) 2023年10月~2024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。日・祝日をご希望の場合は、武州ガスまで電話でご連絡ください。

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

ガスと暮らしの安心運動を実施!



お客さまに安心かつ快適にガスをお使いいただけるよう、ガス設備やガス機器の使用および維持管理の方法を適切にお伝えする運動です。チラシやホームページでお知らせいたします。

(期間:9月1日~11月30日)

🔄 ガス機器の使用中は必ず換気!(給気と排気)

📞 安心を見守る、警報器の設置・交換!

🏠 古くなったガス機器は、安全型に交換!

🔧 ガス機器とガス栓は、正しく接続!

武州ガス陸上養殖

武州うなぎ

楽天市場で販売開始!

お買い求めはこちらから!

2023年7月6日より大手ECモールである楽天市場にて「武州うなぎ 楽天市場店」をオープンいたしました。

2022年6月にうなぎの養殖事業に参入し、東松山市に陸上養殖施設「水産研究所」を竣工しました。同年8月から稚魚の飼育をスタートし社員自ら育て上げ、2023年3月31日に初めての池揚げを行いました。

水産研究所で育てたうなぎは、「武州うなぎ」と命名し、冷凍蒲焼商品として販売を開始しました。愛知県の老舗加工会社とともに商品改良を重ね、じっくり丁寧に白焼きを行い、蒸してから、たれ付けと焼きを三度行うことで、臭みがなくふっくらと仕上がっています。

商品は「武州うなぎ」と箔押しした化粧箱に入れてお届けします。のしを掛けることも可能ですので、贈答品としてもお使いいただけます。

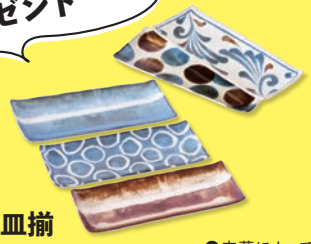
お買い求めの際には右記の二次元コードをお読みとりいただくか、楽天市場で「武州うなぎ」と検索ください。



武州うなぎ 楽天市場店



今号の
読者
プレゼント



アワサカ
筆青 長角皿揃
5枚セット

5名

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で5名さまにプレゼント!

- 応募締切** 2023年 9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おすすめのお店や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。

●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。

〒350-1188
武州ガス株式会社
埼玉県 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