

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ネルギーを



暮らしを彩る手書きの提灯作り / 土屋潤一

愛情を込めて育む元気なトマト / 桃太郎ネクスト

今号の読者プレゼント

富士ホーロー  
キャセロール



5名さま



武州ガスのInstagramはじめました。

# 頑張る人の声を聞きたい

“手書きの伝統を守り、祭りや暮らしを彩る  
“縁の下の力持ち”であり続けていきたい”

イテリキサイ  
一力齋 津知屋 12代目 土屋潤一さん

## 1659年から12代続く 川越の老舗提灯店

川越の大手町に店を構える津知屋提灯店は、1659年(万治2年)から約360年続く老舗提灯店。もともとは南町(現在の幸町)で柳田家が世襲をしていましたが、9代目に跡継ぎがいなかったことから、明治から大正時代に修行をしていた土屋房吉さんが10代目を継ぎ、その後、現在の大手町で開業することになりました。屋号の「一力齋」は5代目から使われており、その由来は5代目が二分金(江戸時代の金貨)を一里(約4キロ)並べられるほどの力を持っていたことによると言います。現在は、12代目の土屋潤一さんが跡を継ぎ、手書きの提灯作りを続けています。

## 職人の技が光る 美しい手書きの文字や家紋

今では外国で作られたものや文字をプリントしたものなど、さまざまな提灯が売れています。しかし、土屋さんは、手作り、にこだわります。関東の提灯店では型に和紙を貼って形を作る工程と、文字を書く工程が分業になっており、土屋さんのお店では「書き」の作業を行なっています。土屋さんは提灯作りを始めて約23

年。高校生のときに跡を継ぐことを決め、大学在学時から2年間、都内の提灯問屋に修行に出ました。

店頭の天井から吊られた提灯を見ると、趣のある文字が目飛び込んできます。「書き手によって文字の雰囲気は変わります。父の文字と私のものでも感じが違いますよ」。土屋さんは修行先で江戸文字を習い、それを応用して今の文字を書いています。お父さまから代替わりをしたことで、お客さまに届ける提灯の文字は完全に土屋さんのものになったと言います。

家紋を入れた提灯も数多く手がかかりますが、紋を書くときには下絵となる「型」を参考にします。その下絵をまとめたものが「紋帳」です。しかし、紋帳はあくまでも平面に型を書いたもの。曲線である提灯に紋を書くときには、正面から見て美しく見えるように調整しながら感覚で書き進めていきます。提灯を見ると、手書きとは



家紋は線の本数などを省略することも。提灯になったときの美しさを大切にしている。



1. 注文は祭り用が多いが、結婚式や子どもの誕生などで作る人も。
2. 店頭にかけてられた提灯。墨や油を乾かしておくことも。
3. 模様などで色を使う場合は絵の具だが、黒い文字などは全て墨を使う。
4. 店舗の外観。店頭で直接やってきて、相談しながら注文ができる。



### 川越市

埼玉県の南西部に位置し、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。

思えないほど、同じ形に整えられた文字や紋が丁寧に書かれ、一つ一つの提灯から職人の持つ力が溢れます。

**伝統を守りながらも時代にあつた方法を生かして**

土屋さんのこだわりは墨にも見られます。絵の具の方が筆の滑りがよく色もはつきり出ることから絵の具を使用する人もいます。しかし、墨は和紙によくなじみ、できあがりには趣が出ることから土屋さんは今でも自ら墨を摩って使っています。

また、提灯を水から守る作業も昔ながらの手法をつらぬいています。仕上げに防水スプレーを吹いた提灯もありますが、土屋さんは、亜麻仁油で油引きをします。油を塗った提灯は乾燥までに1か月ほど時間がかかりますが、油引きを行うと提灯が鉛

色に変化し、味わい深いものになっていくと言います。

会社のロゴを拡大するような作業にはパソコンを使うこともあります。最終的に提灯に文字やロゴを書くのは「手」。伝統を守りながらも円滑に仕事を進める方法を模索し、よりよいものを決まった日にお客さまに届ける努力を続けています。

**これからも裏方として祭りや文化を支えていきたい**

提灯の注文は北海道から関西まで全国各地からやってきます。繁忙期は夏祭りの頃。祭りや盆の時期が重なる7〜8月は、多い年で1000個ほど提灯を作ることもあると言います。

川越といえば、秋の「川越まつり」が有名です。川越で生まれ育った土屋さんも以前はお囃子で祭りに参加

をしてきました。しかし、店を継いだ今は、縁の下の力持ちとして祭りを支えています。「注文が1年前に入ることもあれば、祭り当日に壊れたから直してとお願いされることもあります」。祭りの日は店に待機をしてお客さまからの依頼にこたえることに

徹しています。

5年から長いものでは40年ほど使われ続けているという提灯。これからもよき伝統を守りながら、人々に長く愛される提灯を作っていきたいと土屋さんは考えています。



### profile 土屋潤一さん

1659年(万治2年)創業の提灯店の12代目。手書きの伝統を守り、祭りや町の人たちの暮らしに欠かせない提灯を作り続けている。

一力齋 津知屋  
川越市大手町2-4  
049-222-1053

## 元気を生み出す地元の食材

春から初夏に収穫するトマトは、ゆっくり成長することから  
味の濃い、甘みのある実がとれると言います。  
今号では大きく真っ赤に育ったトマトを紹介します。



### 桃太郎ネクスト トマト

鶴ヶ島市の吉澤農園さんで  
作られている桃太郎ネクスト。「甘味だけではなく、ト  
マト本来の味がする」と話  
題のトマトです。

ハウスで大きな実をつけるトマトの苗木。吉澤農園さんでは、17代目の吉澤茂義さんと息子で18代目の正人さん、そしてご家族とともに約8000本の「桃太郎ネクスト」というトマトの栽培に力を注いでいます。

吉澤農園さんがトマト栽培を始めたのは約半世紀前のこと。茂義さんのお父さまが最初でした。ビニールもない時代にトンネルハウスを作り、ムシ口を被せてトマト作りはスタートしました。そして、長年さまざまトマトを作る中で、「桃太郎シリーズ」と出会いました。味がよく、収穫量も安定している「桃太郎はるか」を12〜13年前に育てていました。4年ほど前からは、「桃太郎ネクスト」を育てています。

吉澤農園さんがトマト作りで大切にしていることは、健康な環境で育った元気なトマトであること。糖度を上げるために苗木に与える水を減らしたり、収穫時期を遅らせたりするやり方もあります。しかし、無理のある工夫は苗木を傷め、病気の原因になることも。おいしく、価格的にも安定したものを毎年提供できるように経験と長年の知恵を生かし、元気なトマト作りを続けています。

その1つとして、酒粕や卵の殻、乾燥魚類などの有機肥料があります。有機肥料は効果が出るまでに時間は

# 手作りトマトソース

# バターチキントマトカレー

トマトソースをカレーに!



## 材料

(作りやすい分量:  
できあがり600~650g分)

トマトジュース (食塩無添加)	900ml
トマト	2個
玉ねぎ	1/2個
にんにく	1片
オリーブオイル	大さじ2
コンソメ(顆粒)	小さじ2
塩	小さじ1/4
ローリエ	1枚

\*食塩添加のトマトジュースの場合は、コンソメと塩の量を減らしてください。

## 作り方

- ①玉ねぎとにんにくはみじん切りにする。トマトは皮を湯むきしてざく切りにする。
- ②鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて弱火にかける。香りがたってきたら玉ねぎを加えて3分炒める。トマトジュースとローリエを加えて、中火で加熱する。沸騰したら弱火にして、水分を飛ばしながら15分煮る。
- ③トマトを加えて、時々木べらなどでつぶしながら15分煮る。コンソメと塩で味を調える。



## 材料(2人分)

鶏もも肉	1枚(約250g)
玉ねぎ	1/2個
★カレー粉	大さじ1
★プレーンヨーグルト	70g
★塩	小さじ1/4
バター	20g
上記の「手作りトマトソース」	200g
生クリーム	50ml

## 作り方

- ①鶏もも肉は大きめのひと口大に切り、★の材料と一緒にポリ袋に入れる。よく揉んで冷蔵庫で30分おく。玉ねぎは薄切りにする。
- ②フライパンにバターを入れて火にかけて、玉ねぎを炒める。しんなりしてきたら鶏肉を漬けだれごと加えて炒める。
- ③鶏肉に火が通ったらトマトソースを加えて5分煮る。仕上げに生クリームを加えて火をとめる。



かかりますが、じっくりと効きよい土壌が保たれ、強い生命力を持った苗木が育つのです。

8月に播種(種まき)、10月に定植(畑に苗木を植える)、収穫のピークは4~5月で、味もその頃が一番いいと言います。完熟した実をとり、出荷・販売することから、お客さまからは「甘さだけではなく、トマト本来の味がする」「完熟でおいしい」など

と声をかけてもらい、直売所には毎年、何度も足を運びリピーターも多いいと言います。

農家を継ぐ前は医療関係の仕事に就き、食の大切さを実感しているという正人さん。「これからも技術を継承して、いいものをできるだけお求めやすい価格で食卓に届けたいですね」と語ってくれました。



生育状態を見て、苗木の管理を細やかに行っている。



完熟したものを袋詰めして直売所へ持っていく。

## 教えてくれた人

### 吉澤茂義さん・正人さん

元気なトマトにこだわり、「桃太郎ネクスト」のほかに「フラガール」というミニトマトも栽培している。

鶴ヶ島市三ツ木527  
049-286-0420



川越市 松郷

# 小江戸温泉 KASHIBA

川越市松郷1313-1

●国道254号線博物館入口交差点より  
伊佐沼方面へ車で約3分・国道16号線  
伊佐沼交差点より伊佐沼方面へ3分

●10:00～24:00(最終入館23:00)

●不定休

●049-277-4126

www.kashiba-onsen.jp

営業時間は変更になる場合がございますのでHP等をご確認ください



マネージャー  
福原さん

開放的な露天風呂。春には伊佐沼の桜も見られる。炭酸泉や寝湯、壺湯、ジェットバス、子供湯など、10種類の違ったタイプのお湯をとことん楽しめる。

行って  
みたい  
お店



## 癒しに加え、川越の魅力も発信！ ゆったりくつろげる新しい温泉スポット

川越市の癒しスポット、伊佐沼の近くにある「小江戸温泉KASHIBA」。地下1500メートルから湧き出る天然温泉は、切り傷や冷え性、皮膚乾燥症などに効果があり、この温泉や広々としたサウナ、岩盤浴を目標に温泉ファンがやってきます。「入浴料にサウナ・岩盤浴も含まれています」と福原さん。お財布に優しい価格でゆったり過ごせることから注目のスポットです。食事やカフェのメニューもおいしいと評判。川越や埼玉のアイテムの揃ったお土産処も見逃せません。

お店のこと、おしえてください！

### Q1. どのようなお客さまが多い？

若い方から年配の方までさまざまです。リピーターも多く、市内や県内、都内からもたくさんの方がいらっしゃいます。滞在時間は平均2～3時間。食事などをして、みなさんくつろいでいかれます。

### Q2. スイーツが人気??

川越と言えばさつまいも。館内のカフェ「十三里」では、大学いもやさつまいものブリュレ、スムージーなどが楽しめます。食事処「江戸の台所」は、地元食材を使った和食が充実しています。

### Q3. 施設の中が充実していますね！

自動ロウリュウ付きのサウナは最大24名が入れます！4つある岩盤浴は効果の違う石を使い、温度も異なります。休憩処は個室もあり、漫画もインターネットも利用可能。ファミリーにも人気です！

# b kitchen

## 教室参加者募集!

2022年開催

b kitchen  
公式LINEは  
こちら!



web予約は  
こちら!



b kitchen

武州ガス本社

埼玉県川越市田町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  
(平日 9:00~17:00)



☎049-241-2261

各種お申し込みは右記QRのWeb予約サイト  
又はお電話にてお気軽にご応募ください!

※応募多数の場合は抽選のうえ当選者のみにご案内いたします。  
※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。  
※対象は18歳以上です。お子さま連れはご遠慮ください。

### 01 オレンジ風味のキャロットケーキ教室



英国ティールームで  
人気のお菓子を焼いてみよう!

5月20日(金) 各8名

時間 ①10:00-12:00 ②14:00-16:00

参加費:2,000円 講師:大北 理子 先生

申込締切 5月2日(月) 当選案内 5月9日(月)まで

### 02 パリプレスト教室 ~ブラジル風味・コーヒーバタークリーム~



フランスで100年以上親しまれている  
シュークリームを作ってみよう!

5月24日(火)、25日(水) 各8名

時間 10:00-13:30

参加費:2,500円 講師:小林 亜紀 先生

申込締切 5月6日(金) 当選案内 5月11日(水)まで

### 03 優雅なアフタヌーンティーシリーズ第1弾! フロランタン教室



2種(アーモンド・レーズンココナッツ)  
のフロランタンを作ってみよう!

6月10日(金) 各8名

時間 ①10:00-12:00 ②14:00-16:00

参加費:2,000円 講師:大北 理子 先生

申込締切 5月24日(火) 当選案内 5月27日(金)まで

### b kitchen の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について

- 調理はひとり1台のキッチンを使用します。
- 三密をさけるため、参加人数を制限しています。
- 道具の共有や料理のシェアはしません。
- 各教室は試食なしのお持ち帰りになります。
- 感染状況により開催の延期・中止、または内容に一部変更が生じる可能性がありますのでご了承ください。



マスク着用



換気

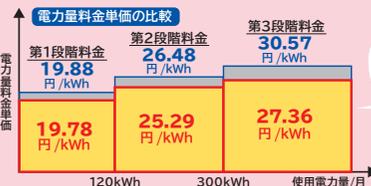


消毒



アクリル板の  
設置

### 電気料金 新メニュー 電灯プラン 申込受付中!



お切り替えがまだの方は  
電力料金金が  
すべての段階で  
おトク!

— 東京電力エナジーパートナー  
従量電灯B  
— 武州でんき電灯プラン

※電気料金には別途、基本料金、燃料費調整額、再生可能エネルギー発電促進賦課金がかかります。  
(基本料金、燃料費調整額、再生可能エネルギー発電促進賦課金は、従量電灯Bと同額です)

今なら、武州でんき新規ご契約で

電気料金の  
基本料金3ヶ月無料



詳細はこちら

お申し込み・お問い合わせ

小売電気事業チーム  
(平日 9:00~17:00)

☎0120-255-900

### 防草シートを敷地に設置するときは ガス管にご注意を!



©武州ガス/SAKURALP

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。



日ごろの感謝の気持ちをこめて

割引特典もりだくさん!



# くらし快適 応援セール 2022春

セール期間

2022年4月1日(金)~6月30日(木)

武州ガスの商品紹介サイト「ガス機器みつけるくん」にて

## オンライン展示会開催!

### WEB抽選会

オンライン抽選会開催中!  
抽選で「JCBギフトカード」をプレゼントいたします。

100名様

JCBギフトカード 5,000円分



※当選の発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。景品の発送は2022年7月頃を予定しています。※抽選会の参加は1家族さまあたり1回とさせていただきます。重複のお申し込みが発覚した場合は、受付を無効とさせていただきますのでご了承ください。

CHANCE! 「武州でんき」ご契約者さまは、当選確率が2倍にアップします!

WEBでは商品選びのアドバイスやレシピ動画などおすすめコンテンツを多数ご用意しています。



ガス機器

みつけるくん

武州ガスの商品紹介サイト「ガス機器みつけるくん」は24時間365日いつでも気軽にお見積もりいただけます。

今すぐ check!



### 納期の状況について

現在、世界的な半導体の需給ひっ迫に加え、東南アジア諸国での急速な新型コロナウイルス感染拡大の影響により、製品や部品の供給に乱れが生じ、商品の一部に納期遅延が発生しております。お取り付け・納品までにお時間を頂戴することがございますが、予めご了承ください。ご提案の商品には通常のお引き渡し期間にて、ご手配可能な商品もございます。詳しくは担当者まで、お気軽にお問い合わせ、ご相談くださいますようお願い申し上げます。

0120-49-6611

(株)ビージーサービス受付窓口

電話受付 8:30~17:15 (祝日除く)

今号の読者プレゼント

富士ホーロー  
キャセロール



5名

〈内容〉

・コットンシリーズキャセロール  
両手鍋18cm(ライトグレー)

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 2022年5月25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で応募ください。

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、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。あらかじめご了承ください。

〒350-1188  
武州ガス株式会社  
企画チーム 田町 32 12 行

●ご住所  
●お名前  
●年齢 ●性別  
●電話番号  
●アンケートの回答