

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



伝統を守りながら新たな挑戦を／松本勇一

埼玉県生まれのイチゴ／あまりん・かおりん

今号の読者プレゼント

COEDO
コエドプレミアムビール
6本セット



5
名さま

※ご応募は20歳以上の方に
限らせて頂きます。



武州ガスのInstagramはこちら

武州**b**ガス

頑張る人の声を聴きたい

“ 愛する川越で人々つながり、
伝統の味を守りながら新たな挑戦を ”

株式会社松本醤油商店 専務取締役 **松本勇一さん**

川越で長い歴史を持つ
老舗の醤油蔵

川越の中心地、一番街へ向かう途中の路地を入るとほんのりと漂う醤油の香り。香りの先は1830年(天保元年)に建てられた松本醤油商店の大きな蔵です。ここでは古い木桶を使い、昔ながらの製法で醤油が作られています。

前身となる横田屋から数え、250年の歴史を持つ松本醤油商店は、現在4代目で社長の公夫さんと5代目の専務・勇一さんが職人さんたちと力を合わせて伝統の技を守り続けています。勇一さんは大手の醤油屋さんで働いた後、5代目としてやっていこうと心に決め、地元に戻りました。そこには川越を愛する強い想いもあつたのだと言います。

古い蔵と木桶を使い、
変わらぬ場所で醤油を作る意味

松本醤油商店の蔵と木桶は、190年もの間使い込まれてきた大切なもの。蔵の中はオートメーションで温度や空調管理がされている空間ではありません。仕込みは、10月頃から6月にかけて行いますが、毎年、気温などの様子を見極めながら、肌感覚で行ないます。同じ材料であっても

ほかの醤油とは違う、松本さんならではの味が生まれるのは、長年の間に蔵や木桶に棲みついた酵母の力と、昔ながらの作り方によるものなのだそうです。「昔、蔵の移転話が出たこともありましたが、祖父も父もこの場所に残り、ここで醤油を作ろうと意見が一致しました。私も郊外の工場で製造するのではなく、この場所での蔵で作ることに意味があると思っています」。

松本さんは川越の街に醤油蔵が残っていることは、古い文化を守る川越にとって大切なことと考えています。観光で訪れる人が増えたことで、街に新たな風も入ってきましたが、昔からここで商売を続けてきた人たちが、いいものをきちんと作っていくことを忘れてはいけません。

新たな試みで若い人たちにも
松本醤油の味を知ってほしい

伝統を守っていくことは大切ですが



人気の炊き込みご飯の素。若い人に向けてキャンプ用として1合炊きできる商品としても売り出したいと考えている。



1



2



3



4

1. 蔵の一角で、はつかり醤油を搾る職人。手作業で行い、醤油の香りがあたり一面に広がる。
2. 看板商品ははつかり醤油。木桶で2年間天然熟成して完成する。瓶詰めも手作業で行う。
3. 川越のパンコドウさんのコラボ商品の醤油おかし。パッケージのハンコと商品名の書き文字はパンコドウさんによるもの。
4. 蔵の前にある店舗。お店には醤油はもちろんさまざまな商品が並び、一息つけるベンチも設置。



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。

が、それに加えてさまざまな試みをしていくことも求められています。松本さんは時代のニーズにあったチャレンジをしていきたいと日々考えています。そのひとつが若い世代への発信です。醤油の使用量が年々減少していく中で、商品の中身はそのままに、パッケージや売り出し方を変えて、普段あまり醤油を手に入れない世代にも商品のよさをアピールしていきたいと思っています。

そこで目をつけたのが松本さんの趣味でもあり、若い世代に人気のあるキャンプでした。アウトドア関係の商品をデザインする仙台のデザイナーとタッグを組み、酵母のキャラクターを考えてもらい、若い人向けのパッケージを作り、今ある商品を幅広い層に知ってもらおうと動いています。

また、地元の川越の仲間とコラボ

レーションをした商品作りにも力を入れていきます。おせんべいや飴などをこれまでも作ってきたが、12月には川越の呉服店の笠間さんらと協力して、川越らしさがつまったコラボ商品を売り出す予定です。

愛する川越の街で
これからも商売を続けていきたい

「店名が松本醤油、商店であるように、これからも地元の人たちに愛されるお醤油屋さんでありたいと思っています」。スーパーに行けば多種多様な醤油が並び、ネットでも買える物ができる時代であっても、対面でお客さまと接していきたいと松本さんは考えています。

川越は人と人の関わりが残る街であり、川越まつりや子供会など地域の交流が盛んな土地。松本さんは川

越のこのような風情に誇りを持っています。そして商売も同様に、人と関わり繋がっていくことが重要だと言います。

「利益だけを追求するのでは虚しいですし、何のためにやっているのかがわからなくなってしまうと思

います。人とつながることは楽しく、幸せなことです」。

松本さんは川越でさまざまな人たちと深く関わりながら商売を続け、街が元気になれる力になればと笑顔で語ってくれました。



profile 松本勇一さん

前身の横田屋から数えて約250年の歴史を持つ醤油蔵の担い手。醤油文化を守りながらも、若い世代へと広げる試みに尽力している。

株式会社松本醤油商店
川越市仲町10-13
049-222-0432

元気を生み出す地元の食材

ハウス栽培のイチゴは、1～3月の寒い時期に旬を迎えます。
今回は、埼玉県内で指折りの生産量を誇る吉見町で栽培する、
埼玉県生まれのイチゴ「あまりん」・「かおりん」を紹介します。



イチゴ あまりん・かおりん

埼玉県のオリジナル品種「あまりん」・「かおりん」。直売でなければなかなか味わうことができない希少なイチゴです。

埼玉県で指折りの生産量を誇る、吉見町のイチゴ。この地で4代に渡り農家を営む横田農園さんでは、やよいひめや、とちおとめなどと一緒に埼玉県のオリジナル品種のあまりん・かおりんを栽培しています。

横田農園さんがイチゴ栽培を始めたのは約60年前のこと。横田さんのおじいさまがこの地区で一番早く開始しました。栽培を始めた頃は、小さなトンネルにビニールとワラで編んだこも(むしろ)を霜除けのためにかけて育てていました。小学生だった横田さんは毎朝、そのこもを外してから学校へ行き、帰ってくる時にかける手伝いをやっていたと言います。

現在はやよいひめが一番の収穫量ですが、市場にはなかなか出回らない、あまりん・かおりんの栽培にも力を入れています。ぽってりとした形のあまりんは、赤い色も鮮やかで酸味が少なく甘みを感じやすい品種。かおりんは、粒は小さめですが、甘みと酸味のバランスのよさと豊かな香りが特徴です。

どちらの品種も食味がよく人気ですが、あまりんは苗の生育のスピードがゆっくりで、収穫量が少ないと言います。かおりんは成長すると苗が大きくなるため、栽培スペースを多く使うことから、こちらも収穫量が少なめです。

いちごジャム

パンやヨーグルトと一緒に！



材料

作りやすい分量
(完成量230~250g)

いちご	300g
砂糖	200g
レモン汁	大さじ1

作り方

- いちごは洗ってからへたを取り、水分を拭き取る。ボウルに入れ、砂糖とレモン汁を加えて軽く混ぜる。ラップをかけて3~5時間おく。
- いちごから出た水分ごと鍋に入れて中火にかける。沸騰したらあくを取り、弱火で10分煮る。火を止めて10分おく。
- 強火にかけて焦げないように混ぜながら水分を飛ばし、いちごが柔らかくなって全体にとろみがついたら火を止める。



いちご飴

ほどよい甘さと酸味が絶妙！



材料

作りやすい分量

いちご	200g
砂糖	100g
水	大さじ2

作り方

- いちごは洗ってよく水分を拭き取り、串刺しにする分はへたを取る。竹串や爪楊枝に刺す。
- 小さめのフライパンに砂糖と水を入れて弱火にかける。飴が白くならないように、フライパンの中身はかき混ぜず、沸騰したら薄いあめ色になるまで加熱する。
- 火を止めたらフライパンを傾けて直接つけたり、スプーンを使ったりして飴をかける。クッキングシートに並べて冷蔵庫で冷やす。



※基本的に日持ちはしないので、作ったら早いうちにいただきます。

「吉見町の土壌は、粘土質で栄養分を逃さない肥沃(ひよく)なもの。おいしいイチゴを育てるためにはぴったりの場所です」。横田さんは、昔ながらの有機物を入れた堆肥を使い、環境を生かしたイチゴの栽培をしています。エンジンアから転身し、実家を継いだ横田さんの、いいものを作りたい思いは、エンジンアであっても農家であっても変わりません。

直売することでお客さまから直接、「おいしかった」「また来年も食べたい」という言葉をもらえることが励みになっていると言います。ハウス栽培といっても、毎年、天気や気温などの違いで、栽培には細やかな配慮が必要です。環境に合わせ、苗を植える時期や追肥などの管理方法を常に微調整し、真っ赤に熟れたイチゴはできあがるのです。



実ができるまでは、生育状況を見て苗木を管理する。



横田農園では研修生を受け入れ、農業を教えてくれる。

教えてくれた人 横田進さん

直売所とインターネットで販売を行う。3~5月にはいちご狩りが楽しめる。

比企郡吉見町大字下銀谷424
0493-54-1278



※収穫量が少ないため、あまりん・かおりんのいちご狩りはできません。詳細は<https://y-farm.co.jp>か、上記に問い合わせを。

川越市

MINAMIMACHI COFFEE

- 川越市元町2-1-3 小江戸横丁1F
 - 本川越駅から徒歩13分
 - 9:00~19:00
 - 無休
 - 049-227-6727
- https://www.instagram.com/minamimachi_coffee/



店長
下萩さん

人気のブリュレは冷やした焼きいもにザラメを焦がし、パリッとした食感が楽しめる。焼きいもラテはねっとり系のさつまいもを使用。

行って
みたい
お店



賑わう街中で喧騒を忘れ、 おいしいおもやドリンクでひと休み！

リニューアルした川越の小江戸横丁に今年の4月にオープンしたのが「MINAMIMACHI COFFEE」。暖簾をくぐり中へ入ると、焼きいもの甘い香りがふんわりと広がります。お店で楽しめるのはこだわりの焼きいもと素材の味を生かしたドリンク。温度や湿度を管理して店内で焼き上げた焼きいもは、旨味が凝縮された専門店ならではの味です。クリーミーでほんのり甘い焼きいもラテもおすすめ。賑わう一番街の中心でホッと一息つける癒しスポットです。

お店のこと、おしえてください！

Q1. お店の名前の由来は？

江戸時代、お店周辺はミナミマチと呼ばれ、市が立つ場所として賑わったそうです。その当時の風情に想いを馳せて店名にしました。奥の壁の川越の街並みをイメージしたアートワークは必見です！

Q2. 焼きいもには種類があるの？

ねっとり系、しっとり系、ほくほく系の3種類と冷やし焼きいもをご用意しています。それぞれの種類で旬の品種を選んで提供します。同じ種類でも違う品種のおいもを楽しめると好評です。

Q3. 飲み物が充実していますね！

コーヒーやカフェラテなどの定番メニューやシェイク、フルーツたっぷりのスムージーも用意しています。生ビールやフレッシュフルーツ入りのスパークリングワインなどのアルコールもありますよ。



教室参加者募集!

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。

b kitchen
公式LINEは
こちら!



web予約は
こちら!



b kitchen

武州ガス本社

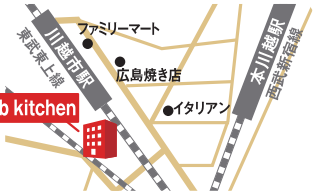
川越市田町32-12
武州ガス本社内

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
(平日9:00~17:00)

049-241-2261



01 塩バターロール教室

発酵バター入りの贅沢な
塩バターロールを作ります。



1月17日(火)、18日(水) 各8名

時間 10:00-13:00

参加費:2,500円

講師:ゆみた ちさと 先生

申込締切 12月28日(水) 13時まで

当選案内 1月6日(金)まで

02 ブラウニー教室

3種類のブラウニーを1つの
型で作ります。



2月3日(金) 各8名

時間 ①10:00-12:30 ②14:00-16:30

参加費:2,000円

講師:大北 理子 先生

申込締切 1月23日(月) 13時まで

当選案内 1月27日(金)まで

03 みそ教室

みそをお一人さまにつき1kg作り、持ち帰ります。



【会場①②共通】 参加費:2,000円 講師:寺尾 京子 先生

会場① b kitchen

会場② 所沢 ガスプラザ

2月15日(水) 10名

3月2日(木) 各5名

時間 10:30-12:00

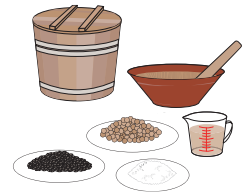
時間 ①10:30-12:00 ②13:30-15:00

申込締切 1月30日(月) 13時まで

申込締切 2月13日(月) 13時まで

当選案内 2月3日(金)まで

当選案内 2月17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

武州・入間川プロジェクト助成団体募集!

助成対象	市民団体、学校等の非営利団体による公益的な活動
募集期間	2022年12月1日(木)~2023年3月10日(金)
応募方法	荒川上流河川事務所のHPから 申請書をダウンロードし、 必要事項を記入後、事務局あてに 郵送またはメールでご提出ください。
助成内容	1団体最大 20万円
活動の対象期間	2023年4月1日(土)~2024年3月1日(金)
お問い合わせ先	入間川環境保全支援委員会事務局 (公益財団法人 埼玉県生態系保護協会内) TEL:048-645-0570 (平日9:00~18:00)



武州ガスが参画している武州・入間川プロジェクト
では、入間川流域で環境保全活動を行っている団体
に対し、助成金の交付や情報提供等を行います。

大好評!!

b laundry

ランドリー

© 武州ガス/SAKURAI-P

2022年3月30日、川越市山田にオープンした、武州ガス直営のコインランドリー「b laundry」は、お蔭さまで沢山の地元の皆さまにご利用いただいております。「武州ガス直営だから安心。」「イベント時には、社員さんが面対で教えてくれるから、初めてでも分かりやすい。」など嬉しいお言葉を頂戴しています。

衣替えシーズンなどには、お得なキャンペーンも実施しますので、是非ご利用ください。

キャンペーンなど詳しい情報は、コインランドリー総合サイト「ランドリッチ」をご覧ください。



コインランドリー総合サイト「ランドリッチ」

店舗概要

- 営業時間：6:00～24:00（年中無休）
- 決済方法：プリペイドカード、現金
- 駐車場：5台
- 設備：ガス乾燥機9台、洗濯乾燥機5台、ガス乾燥機「乾太くん」1台、スニーカー専用洗濯機と乾燥機各1台。洗濯専用機2台。
- 住所：川越市山田370-1



武州ガス YouTubeチャンネルをご覧ください。

寒い夜のガス給湯器の凍結にご注意ください

この時期、気温が下がると（特に氷点下）、ガス給湯器や配管内の水が凍結して、お湯がでなくなることがあります。このような場合は気温の上昇により自然解凍するまでお待ちください。配管に熱湯をかけると配管が破裂することがあります。また凍結防止のために、右記の点にご留意ください。

凍結防止方法

- ①給湯器の電源を切らないでください
機器内は気温が凍結する温度に近くなると、凍結予防のヒーターや循環ポンプの作動などで自動的に凍結予防するため、給湯器の電源を切らないでください。
- ②給水元栓まわりに保温材をかぶせてください
凍結しにくいようにするため、給水元栓まわりに保温材をかぶせるなどの処置をしてください。市販の保温材をかぶせた後、ビニールテープ等で下から上に巻きつけて固定してください。

ガスだから面倒な燃料補給不要! **ガスファンヒーター** 好評販売中

お申し込み 問い合わせ 8:30~17:15(祝日除く) **株ピージーサービス** ☎0120-49-6611

今号の読者プレゼント



COEDO コエドプレミアムビール 6本セット

5名

〈詳細〉原産国：日本/ 桜花、琉璃、白、伽羅、漆黒、紅赤（※紅赤のみ発泡酒）×各333mLの6本セット
※応募は20歳以上の方に限らせて頂きます。

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1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。

〒350-1188 埼玉県川越市田町32-12
企画チーム株式会社

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