

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



サッカークラブを通じて、川越に夢と感動を／有田和生

こだわりの素材と製法から生まれる優しい味／豆腐

今号の読者プレゼント

松本醤油商店
匠のこだわりセット



10名さま



武州ガスのYoutubeはこちら

頑張る人の声を聴きたい

“ サッカークラブを通じて、川越に夢と感動を生み出し、100年以上続くクラブを目指していきたい ”

COEDO KAWAGOE F.C株式会社 代表取締役 有田和生さん

伝統や文化のある街、川越でサッカークラブを作った理由

川越の街の象徴の一つ、一番街に悠然とそびえる「時の鐘」。この時の鐘をクラブエンブレムとして、グラウンドを走り回るチームがCOEDO KAWAGOE F.Cです。2020年9月に川越市をホームに、Jリーグを目指す社会人チームとして、代表の有田和生さんを中心に創設されました。

富士見市出身で東松山市の高校に通っていた有田さんにとって、川越は身近な場所。野球少年だった有田さんは、飲食業のビジネスを立ち上げ、野球球団の創設に興味を持っていたと言います。そんなときに、中学の同級生で川越でサッカーをやっていた取締役の中島さんと夢を語るうちに、サッカークラブの創設へと関心が広がっていきました。

文化や歴史がある川越に、スポーツという側面が加わることで、さらに街を元気にできるのではないかという思い。そして、スポンサー収入やチケット・グッズ販売だけに頼らないクラブ運営のためには、35万人の人口を有し、観光都市でもある川越はビジネスをする上でも魅力ある場所だったと言います。

友人と力を合わせたチームの設立と大きく夢が広がる日々

「フットボールクラブを通じて、川越に夢と感動を創出し続け、100年以上続くクラブへ」。これがクラブが掲げるミッションです。サッカーチームの創設は「川越からJリーグを目指すチームを作りたいね」という、有田さんと中島さんの2人の夢から始まりました。

ゼロからの出発で、2人でチームのミッションを決め、設立を発表。発表後すぐに選手選考のセレクションを行いました。最初は約40名の選手から応募があり、その中から20名ほどの選手がチームに加入することに。選手には県外でプレイをした後、地元に戻りサッカーで地域を盛り上げた人や、川越にゆかりのある人が多いと言います。また、Jリーグでプレイをした選手も加わるようになりました。

サッカーリーグは市リーグ、県



陸上競技場に集まったサポーターたち。応援の音が選手たちの力になる。



1. 創設当時の有田さん。時の鐘をモチーフにしたエンブレムは川越らしさが溢れる。
2. 若手、中堅、ベテランの選手がバランスよく機能し、チームは力をつけている。
3. 練習風景を見守る有田さんと中島さん。試合はもちろん、練習にも足を運ぶ。
4. 事務所は一番街にあり、飲食店の一角を借りている。壁にはユニフォームが飾られている。



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。

リーグ、関東と細かくカテゴリーが分かれています。クラブは市の2部リーグからスタートし、今年は埼玉県1部リーグへと参入。今まさにメキメキと実力をつけています。

**川越への想いと
チームみんなで行う地域貢献活動**

有田さんが「サッカーは一つずつカテゴリーの階段を上っていくおもしろさがあります」というように、地域に密着し、地域の方に応援してもらうことでクラブとして成長していきたい、喜びを持っています。スポーツの力を通じて、川越を活性化させたいという思いから、積極的に地域貢献活動を行なっています。

その一つが子どもたちのサッカー教室。選手自身も幼い頃、憧れの選手から指導してもらった経験を持って

いることが多く、次は「自分たちがお返しをする番」と考えています。

また、地元の企業の方たちからも、創設当時からスポンサーとして支援をしてもらっています。昨年の7月には川越の陸上競技場に500名ほどのサポーターの皆さんが集まってくれましたが、そのときにスポンサーの方から言われた、「すばらしい光景だね」という言葉と、そのとき見た様子は忘れられないものになりました。

**2030年までに川越から
Jリーグチームを！**

クラブの目標は2030年までに川越からJリーグへ参入すること。サポーターをはじめ、スポンサーの方など、多くの人の期待を背負っているのです、これは必ず成し遂げたい

と考えています。現在、練習場所は市外のグラウンドで行なっています。「いずれはグラウンドを作り、チームの練習だけでなく、市民の方に解放し、使っていただきたいですね」と有田さん。このような形で川越の人たちの健康やスポーツ活動に貢献した

いとも考えています。「立ち上げてまもないですが活動を通してみなさんの活力、豊かさに与えられるクラブを目指していきますので、試合の行われる際には足を運んでいただけるとうれしいです」と有田さんは語ってくれました。



profile 有田和生さん

埼玉県富士見市出身。大学卒業後、飲食業界で働いた後にCOEDO KAWAGOE F.C株式会社を設立。サッカーを通して地域の活性化に貢献すべく、奮励している。

COEDO KAWAGOE F.C株式会社
川越市元町2-1-6 蔵の街てらす2F



元気を生み出す地元の食材

自然豊かな越生町で国産原料のみを使って作られる豆腐があります。
 県内だけでなく、全国にもファンを持つ、体にも心にも優しい味。
 そのこだわりの素材や製法を取り上げます。

豆腐

100%国産大豆と海水にがり
 で作る豆腐。手間暇かけて作
 る製品は、安心・安全を第一
 に考えて生まれています。



梅林や柚子で知られる越生町の静かな地で、豆腐をはじめとした、さまざまな大豆製品を製造・販売する「大豆工房みや」さん。「食の安全」を目標に、35年前の創業以来、国産の素材を使い、無添加の製品を丁寧手作りしています。

作業開始時間は毎日午前3時。20名のスタッフと一緒に宮永さんも豆腐作りを行っています。大豆は産地や品種にこだわり100%国産のものを使用。そして、大豆を固めるにがりも沖縄や伊豆大島のもと決めています。

豆腐作りは、水に漬けた大豆をすり潰し、煮ることからスタートします。圧力釜で大豆を煮るとたくさん泡が出ます。完成した豆腐に気泡が入らないように、また舌触りをなめらかにするためには、泡を取り除く必要があります。そこでみやさんでは、農家の方が愛情込めて作った大豆を大事に使うと、泡を掬って取り除く、昔ながらの方法をとっています。

また、豆腐を固めるときには海水にがりを使います。海水にがりを使うと固まり方にムラが出ることもあり、高い技術と経験が必要ですが、こちらも昔ながらの製法にこだわっています。このように素材選びや製法を貫くことでおいしい豆腐は生まれています。お客さまは長きに渡ってのファン

揚げ出し豆腐のなめこおろしあん

あんかけが寒い季節にぴったり！



材料(2人分)

絹ごし豆腐 1丁(300g)
大根 130g
なめこ 1/2袋
水 100ml
めんつゆ(2倍濃縮) 大さじ3
片栗粉 大さじ3
サラダ油 適量
水溶き片栗粉
(片栗粉 小さじ1、水 小さじ2)
細ねぎ 1本

作り方

- ①豆腐はキッチンペーパーで包んで耐熱皿に置き、電子レンジで加熱して水切りをする。(600Wで2分)
大根はすりおろす。細ねぎは小口切りにする。
- ②豆腐は6等分に切って片栗粉をまぶし、180℃の油で3分程度、表面がカリッとするまで揚げる。
- ③別の鍋に水とめんつゆ、①の大根おろし、なめこを入れ、火にかけてひと煮立ちさせる。水溶き片栗粉を加えてとろみを付ける。
- ④器に②の豆腐を盛り、③のあんをかけて細ねぎを散らす。



の方が多く、遠くから時間をかけて買い物にいらっしやいます。若い子育て世代のお客さまも増え、その人たちと話をすると、1丁の豆腐を大切に調理していることがわかるのだそうです。そして、作り手としては、たくさん売れることよりも大事に味わっていたただけることに感動し、これほどうれしいことはないと言います。

1丁の豆腐が、誰の食卓にのぼり、どんな笑顔につながるのかを考えて、製造に携わっていきたいという宮永さん。そして、心を込めて作ったものが、お客さまの心と体の健康の一助になればと思っています。これからも変わることなく、築いてきた信頼を裏切らないように、安心して安全なものを一つ一つ丁寧に作ってほしいと話してくれました。

肉豆腐

あまじよっぱい味付けがクセになる！



材料(2人分)

木綿豆腐 1丁(300g)
牛切り落とし肉 120g
長ねぎ 1/2本
えのき 1/2袋
絹さや 3枚
サラダ油 小さじ2

A
しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ3
酒 大さじ3
砂糖 大さじ1
水 大さじ2

作り方

- ①豆腐は食べやすい大きさに切る。長ねぎは斜め切りにし、えのきは石づきを取り小房に分ける。絹さやは筋を取り塩茹でて半分切る。
- ②鍋に油を熱し牛肉をさっと炒め、色が変わったらAを加える。煮立ったら豆腐と長ねぎ、えのきを加えて、落し蓋をして弱火で15分煮る。
- ③器に盛って絹さやを添え、好みで七味唐辛子を振る。



3年連続モンドセレクション金賞受賞の「越生美人」。



店舗は越生の静かな場所にある。梅林からも近い。

教えてくれた人 宮永優美さん

スタッフと一緒に和やかにおいしい豆腐や大豆製品を作っている。

有限会社 大豆工房みや
入間郡越生町
堂山178-7
TEL:049-277-2038



川越市

川越市グリーンツーリズム拠点施設 (農業ふれあいセンター)

- 川越市大字伊佐沼887
- 関越自動車道「川越I.C」より約9km
- 休館日 月曜休館、年末年始
(月曜日が休日の場合は翌日が休館)
- 開館時間:9:00~21:00
- 049-226-6551



以前の施設に手を加え、昨年11月にリニューアルオープン。建物は名産・サツマイモにちなんで、黄色と赤紫色の明るい外観。

行って
みたい
スポット



街中とはひと味違う川越の魅力がいっぱい！ 自然と触れあえる、のどかなリフレッシュ空間

伊佐沼のそばにある川越市グリーンツーリズム拠点施設(農業ふれあいセンター)。ここでは旬の農産物の収穫ができる体験農園やバーベキュー場などが1つになった「農のある生活」を楽しめるスポット。館内にはカフェや多目的ホールのほか、農作業後に使えるシャワーなども完備。周辺の関連施設に市民農園もあります。市民農園は12~50平米の区画が用意され、ニーズに応じた貸し出しをしています。緑地広場などもあり、のんびり自然と触れ合えます。

施設のこと、おしえてください！

Q1. バーベキューもできるの？

1人1時間100円で利用できます。椅子などを一式貸し出します。炭や食材の提供も行っています(食材の持ち込み可)。体験農園で収穫した野菜を調理して味わうこともできます！

Q2. 体験農園はどのような体験ができるの？

サツマイモ、ジャガイモ、ハクサイ、ダイコンなど、年間を通して収穫体験ができます。毎回、たくさんの応募があります。希望者が多い場合には抽選を行なっています。

Q3. 市民農園は誰でも借りられるの？

18歳以上の市民はもちろん、市外の方、市内の法人に貸し出しています。家族や友人との野菜作りや、会社の福利厚生に使ってもらっています。シャワーもありますよ！

川越の春情報

県内外から訪れる多くの人で賑わう小江戸川越には、市内の各所に桜の名所が存在します。今回はその中から5箇所をピックアップ！満開の桜が咲き誇る春の川越を訪れて、美しく彩られた風景を満喫してください。



中院

島崎藤村ゆかりの寺院として知られる中院では、寒緋桜をはじめ、お彼岸ごろから枝垂れ桜や江戸彼岸桜が開花し、境内を美しく彩ります。特に本堂前の枝垂れ桜は有名で、春の風物詩として多くの人に親しまれています。



喜多院

徳川家康にゆかりある喜多院では、3月のお彼岸ごろまでは枝垂れ桜、また3月下旬～4月上旬にかけてはソメイヨシノが見ごろを迎え、美しく花開く桜の姿を一目見ようと訪れる、たくさんのお花見客の姿で賑わいます。



伊佐沼

伊佐沼の西岸に整備された歩道にはソメイヨシノの木々が植えられており、例年4月ごろになると一斉に開花し、ピンクに色づく美しい桜並木を見ることができます。近隣には伊佐沼公園もあるので、子供連れにもおすすめです。



川越水上公園

公園内には300本以上のソメイヨシノが植えられ、シーズン中は花びらが舞い散る桜並木を散策して、春の訪れを感じることができます。また、ボート池周辺には八重桜が植えられ、美しく開花した桜の姿を水上から眺めることができます。



氷川神社北側(新河岸川)

新河岸川沿いに植えられたソメイヨシノは、3月下旬から開花を始め4月上旬に見ごろを迎えます。500mに及ぶ桜並木は圧巻で、例年3月下旬には、舟に乗って花見を楽しむ「小江戸川越春の舟遊」が開催されます。

令和5年 小江戸川越 春まつり



3月25日から4月下旬まで、川越の春の恒例行事「小江戸川越春まつり」が開催されます。オープニングイベントや春の舟遊などさまざまなイベントが行われます。

詳細は
観光協会ホームページ
をご覧ください！



今号の 読者 プレゼント



松本醤油商店 匠のこだわりセット **10名**

〈内容〉
はつかり醤油500ml瓶、和風ドレッシング280ml、めんつゆ500ml、炊き込みの茶しめじ3合、匠三味生薑、各1個

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10名さまにプレゼント！

応募締切 2023年 **3月22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。あらかじめご容赦ください。

〒350-1188 武州ガス株式会社 企画チーム 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
-------------------------------------	-------------------	---

b kitchen

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。(春休み親子企画は除く)

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

春休み親子企画!

※4歳未満のお子さまの入場はお控ください。
※応募締切日を過ぎてキャンセル等発生した場合は再募集する場合がございます。

申込締切 3月6日(月) 13時 当選案内 3月10日(金)まで

1 アイシングクッキー教室

今年の干支の兎とお好みの
アルファベットを作ります。



3月27日(月) 8組 16名
(保護者1名につき、お子さま1名まで参加可能)
時間 10:00-12:00
参加費: 2,500円
講師: 小坂部 千恵 先生
対象: 小学1年生~小学6年生と
その保護者

2 肉まん・チョコまん教室

生地から作り、しゅうまい・
チョコレートを包みます。

【会場①②共通】 参加費: 500円 講師: 武州ガス スタッフ
対象: 4歳~小学6年生とその保護者
(保護者1名につき、お子さま3名まで参加可能)

会場① b kitchen 会場② 所沢 ガスプラザ
3月28日(火)、29日(水)、30日(木) 3月28日(火)、29日(水)、30日(木)、
各4組 31日(金) 各1組
時間 ①10:00-11:30、②14:00-15:30 時間 10:30-12:00



01 いつも&もしもパン

いつもの日常も、もしもの災害時も作れるパン(4個)
を作ります。発酵中に防災士からの話が聞けます。



3月10日(金)、11日(土) 各8組
時間 ①10:00-12:00、②13:30-15:30
参加費: 500円/人(1組2名まで)
講師: 武州ガス スタッフ
申込締切 3月1日(水) 13時
当選案内 3月6日(月)まで

02 免疫力アップ料理教室

腸内環境を整える発酵食品や食物繊維
を豊富に含む食材を使用し4品作ります。



4月27日(木)、28日(金) 各8名
時間 10:00-13:00
参加費: 2,500円
講師: 満留 邦子 先生
申込締切 3月20日(月) 13時
当選案内 3月24日(金)まで

03 ガーランド教室

ドライフラワーメインで35cm×10cmのガー
ランドを作ります。縦にも横にも飾れます。



4月24日(月) 16名
時間 10:00-12:00
参加費: 3,000円
講師: 甲斐根 由紀子 先生、高久田 京子 先生
申込締切 3月20日(月) 13時
当選案内 3月24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

- 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ござい
ますのでご了承ください。



武州ガスで電気を新規に申し込むと

電気代基本料金 3ヶ月無料

さらに期間限定で!

2023年2月1日(水)から
2023年4月28日(金)まで
のお申し込みで

2,000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 小売電気事業チーム ☎0120-255-900
(平日 9:00~17:00)

詳細はこちら!

