

炎

ほのお

2012 秋号



越後天然ガスの季刊情報誌

a quality magazine of echiten-gas

暮らしの中のちょっとイイことおすそわけ!



Contents

食の宅配便

おけさ柿 (JA新津さつき) ①.②

ガスのことを知っておこう!

ガス暖房のススメ ③.④

インフォメーション

お店紹介! 「サンカントピュール」 ⑤

教室紹介! 「ヒロ・クッキング・スタジオ」

「ガスと暮らしの安心」運動実施中! ⑥

読者投稿コーナー

「この夏、ガマンしている事・した事」といえば ⑦

「くり抜かないでよ」

実家の手伝いで秋の収穫! と思いきや、ジャコランタンがこっそり隠れていました(子供のイタズラでした)。怖くて食べれません。

(江南区/ジャックさんの作品)

炎では、皆様からの写真や作品をお待ちしております。詳しくはうら表紙面をご覧ください。

ガス会社から
食の話題を
お届けします

食の宅配便

定期
宅配

おけさ柿

大玉にこだわって
柿作りを
しています!



『おけさ柿』生産者
小宮山 裕久さん『JA新津さつき 西部営農経済センター』

柔らかな果肉と

すっきりした甘さのおけさ柿

お米の出荷が終わる頃。秋葉区新関地区にあるJA新津さつきの柿選果所では、今年収穫された柿の選別が始まります。金津、結、真木野、東島、新関など、秋葉区の阿賀野川周辺地域は質の高いおけさ柿の産地。収穫された柿は、大きさ、品質でランク付けされ出荷されていきます。機械で色と大きさを分別し、最後に人間の目でもう一度、キズがないか、色や大きさにばらつきがないかをチェックします。ここでは、十分きれいで美味しそうな柿もはねられていきます。「おけさ柿」とは新潟県産柿のブランド

名のこと。JA新津さつきの小宮山さんは「おけさ柿のブランド維持と品質向上のために、秀ランクのものしか出荷しません」と言います。厳しい基準を満たしたものしか市場に出さないので。「収量は少ないですが、その分美味しさはお墨付きですよ」

この地区で作られている品種は「刀根^{とね}早生」と、「平核^{ひらね}無」の2種類。10月中旬までは刀根早生、それ以降は平核無が出回ります。どちらも甘く柔らかな果肉を持ち、種がなく食べやすいと人気の品種。ですがこの柿、実は渋柿でそのままでは食べられません。そこで脱渋装置に入れて渋を抜き、しつとりと甘みのある「さわし柿」にしてから出荷しています。

原木の所在地としての

誇りを品質に反映

実は平核無が美味しいと有名になったのは、山形県庄内地方で作られる「庄内柿」としてのこと。明治時代、越後の行人から手に入れたある苗木がとても優秀だったことから、庄内で広く栽培されるようになったのです。しかしこの庄内柿、詳細に調査してみると、旧新津市古田にある一本の古木が原木だったことが分かりました。種のない実がなるこの木は「越後七不思議」に次いで珍しいということから「八珍柿」と名付けられ、樹齢約300年経った現在も毎年実をつけています。「平核無柿は全国で

栽培されていますが、すべてこの原木からの接木繁殖なんですよ」と小宮山さん。もともと原木があったことから、土地や気候などの生育環境は最高の条件です。平核無の生産は庄内や佐渡がリードしていましたが、「量より質」「大玉で高品質」を目標に栽培技術を磨いた結果、大玉でみずみずしく、甘みの詰まった柿ができるようになりました。「摘蕾や摘果、間伐、冬のせん定や粗皮削りなど、とにかく手間暇をかけています。一本の木に実らせる実の数が少ないから、その分美味しくなるんですよ」。小宮山さんは胸を張って言います。「新津の柿は大きく、甘く、色がいい。全国でも一番美味しいと思っています」

柿のあえもの

柿の旬の時期を楽しめます！



→ 白和え

豆腐の水気を切り、すり鉢に入れてよくすりませます。塩、砂糖を加え、短冊に切ったおけさ柿を加えて和えます。

→ 辛子和え

和辛子、塩、醤油を加え、細切りにしたおけさ柿を加えて和えます。

→ ごま和え

煎ったごまをすり鉢でよくすりませます。味噌、砂糖を加えてまぜ、短冊に切ったおけさ柿を加えて和えます。

※大根やカブ、水菜などと合わせても美味しくいただけます。

キリトリ線



▲ベルトコンベヤーで流れてくる柿を、手際よく分けていくベテランのご婦人たち

最後に美味しい柿の選び方を教えていただきました。「まず均一に色づいているものを選んでください。大きさは1から2Lがおすすめ」。また、果実の表皮を被う白い粉については、「表面の粉は柿が自己防衛のために出す物質なんです。汚れではありませんし、洗ったり磨いたりするのはダメですよ」とのこと。保管は風通しの良い冷暗所で、日にちが経つて柔らかくなったらス

プーンですくって食べたり、丸ごと凍らせてシャーベットにしても美味しいそうです。柿はビタミンCをはじめ、ビタミンB1、B2、カロチンなど、栄養豊富な果物です。カリウムは利尿作用があり、タンニン(ポリフェノール)は二日酔いの防止に良いと言われています。昔から「柿が赤くなると医者が青くなる」「柿の豊作の年には医者要らず」などと言われていますが、先人達の知恵には本当に驚かされます。旬のみずみずしい柿を食後のデザートにして、美味しく健康やかに秋の日々を送りましょう。

地産地消と
にいがた
野菜!

やさしい甘さの秋色果実

柿を食べて医者いらず
パワーを秘めた旬の柿

おけさ柿(M・9玉)を 抽選で5名様に プレゼント!

※サイズ・個数は変更になる場合がございます。



応募方法

官製ハガキ、封書又はEメールに、郵便番号、ご住所、お名前(フリガナ)、電話番号を明記(ご入力)の上、下記送り先までご応募ください。

応募締切

2012年**11月20日(火)**必着

送り先

●郵便の方

〒956-0031 新潟市秋葉区新津4516番地
越後天然ガス株式会社

季刊情報誌ほのお
「おけさ柿プレゼント」係

●PC/携帯の方

季刊情報誌ほのお専用Eメールアドレス
honoo@echiten-gas.co.jp

- ◆お客様の個人情報は越後天然ガス株式会社で厳重に管理し、賞品の発送および発送の確認や発送ができなかった場合のお問い合わせのために利用させていただきます。
- ◆当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

おけさ柿が買える直売所



JA新津さつき農産物直売所
旬菜コミュニティー ベジランドにいつ
新潟市秋葉区新津東町(下越病院前)
☎0250-21-1183 FAX.0250-21-1185
営業時間：9:00~17:00
定休日：年末年始 駐車場：あり



●旬の野菜や果物が盛りだくさん

ガス暖房のススメ

冷え切ったお部屋も スイツチオンですぐに ポカポカ

ガス暖房が支持されている理由は、なんとといっても火の立ち上がり
が早く、すぐに暖まること。特にガ
スファンヒーターはスイツチオンで
すぐにパワフルな温風がお部屋に行
き渡ります。朝や帰宅後の冷え
切ったお部屋もすぐにポカポカに
なり快適です。

毎日の手間が省けて ラクラクあつたか！

他の暖房機からガス暖房機に切
替える方が増えています。その理
由の多くは、灯油を使ってきた場
合「給油の手間がなくなる」「灯油
を買いに行かなくて済む」というこ

今年も新潟に冬がやってきます。暖房機のお手入れ
やご準備はもうお済みですか？エアコン、石油ファン
ヒーター、電気ヒーター、ストーブ……暖房機にはさ
まざまな種類がありますが、ガスファンヒーターをは
じめとするガス暖房機にも多彩なラインナップが
あり、大きく進化しています。今回はガス暖房機の魅
力をご紹介します。

※ガス暖房機はガス栓との
接続が必要です。設置し
たい場所にガス栓がない
場合は、お気軽にご相談
ください。

※室内でガス暖房機をお使
いの際は、換気が必要
です。空気清浄機能付の
ものでも1時間に1~2
回、1~2分程度の換気をお
願いいたします。

と。凍えるような寒さの中、灯油を
買いに出かけ、タンクに給油し；特
に女性の方、高齢の方には大きな
負担です。ガス暖房機ならガス栓に
つなぐだけでラクラクあつたか。燃
料の買い置き、燃料切れや補給の
手間もかかりません。新潟の冬は
暖房なしには過ごせませんから、暖
房機をガスに替えるだけで毎日の
負担がグンと減ります。

性の高いものや、空気清浄機能
付きなど機能性の高い商品が登場
しています。例えば「空気清浄機
能」は暖房しながら集じんフィル
ターでカビ・花粉やタバコの煙など
の空気の汚れを取り除き、お部屋
の空気を清潔に保ちます。冬の間
はもちろん、1年中お使いいただけ

ます。イオンを放出し、空気中に
浮遊しているカビ菌やウイルスを
分解・除去してくれるものもあり
ます。また、ムダに暖めすぎないよ
うに、お部屋の温度と体感温度を
考慮して、自動でしっかり省エネ運
転してくれる「エコ運転機能」も好
評です。

ガスファンヒーター

デザインの美しさと 豊富な機能が魅力！

ガス暖房機で代表的なのが、
ガスファンヒーター。燃料タンクがな
い分、本体を小さくスリムにできる
ので、インテリアに溶け込むデザイ



自動で省エネ エコ運転機能付

ノーリツ ガスファンヒーター GFH-4002S



空気清浄機能+
プラズマクラスター
イオン機能付

リンナイ ガスファンヒーター RC-J5801ACP

新しいくらしの始まり

越後天然ガスグループ

2012 ガス展

～これからもみなさまと共に～

恒例の「ガス展」が10月5・6・7日の3日間開催されました。あいにくの天候にもかかわらず多数のご来場をいただきありがとうございました。今回の総入場者数は、14,292名! 多くのお客様に「ガスある暮らしの本当の良さ」をお伝えすることができました。おかげさまで盛況の内に終了いたしましたことを、関係者一同感謝いたしております。

今後とも皆さまのお役に立てるよう精進いたしますので、より一層のご支援、ご愛顧をお願いいたします。



リンナイ

ガスストーブ R-652PMSⅢ

電源不要、停電時の備えとしても重宝します

ガス赤外線ストーブをご存じですか? ファンヒーターとは異なり、電気を使わないので、停電時でも使え

ガスストーブ

ることから近年その良さが注目されています。燃料タンクがない分コンパクトなので、お掃除の時にもラクに移動でき、収納場所に困らないことも魅力です。不完全燃焼を起こす前に消火したり、転倒や立ち消え時に消火する機能など、「万が一」に備えた安全・安心機能も充実。キッチンなどのスポット暖房にもおすすめです。

温水ルームヒーター

クリーン&パワフルな 今人気の温水暖房機

温水ルームヒーターは屋外の熱源機でつくった約80℃の温水を室



リンナイ

温水ルームヒーター RH-5502RN-BL

内に引き込み、吹き出し温度約70℃のマイルドな温風でお部屋を暖めます。

室内で燃焼させないので、運転音も静かで燃焼ガスや湿気を室内に

出さず、お部屋の空気を汚しません。また吹き出し温度が低いので温風がすぐに浮き上がらず、足元からお部屋のすみずみまで心地よい暖かさを運びます。

なお、床暖房やルームヒーターなどの温水暖房をご使用される場合、冬場のガス料金がお得になる料金プランに変更できます。詳しくは越後天然ガスまでお問い合わせください。

電気エアコンを使用される家庭の冬場の電力消費の35%が電気による暖房です。ガス暖房はわずかな消費電力で、部屋中を暖めることができるので、節電しながらポカポカ快適です。

ぜひ今年の冬もガス暖房で暖かい節電を。

●新潟市秋葉区美善

サンカントビュール

Cinquante pur,e

キュートな蜂のマークが目印の「街のケーキ屋さん」。店内へ入ると真っ赤なオーブンと、豊富な種類のケーキが目飛び込んできます。定番商品や焼き菓子はもちろん、新作や季節の果物を使ったものなど常に新しいケーキがあるのでいつ訪れても新鮮！紫芋、栗など秋の素材のケーキがおすすめです。人気のシフォンケーキもチョコや抹茶などバリエーション豊富です。訪れて、選んで、味わって楽しいお店です。



ケーキもお店もとにかくキュート！ショーケースには季節の味がいっぱい。

たくさん迷って選ぶ時間も楽しんでください！



これもおすすめ！
クリスマスケーキ
クリスマスケーキは7種類ご用意。ご予約は11月15日から12月16日まで



data
新潟市秋葉区美善1-3-8
☎0250-47-3677
営◎10:00~19:30
休◎月曜日
駐◎有り
<http://www.akiha328.com>



◆越後天然ガスのシヨールームはキレイで清潔感があるので、いつも気持ちよくレッスンをさせていたれています。8名の生徒さんに対して調理台が2つあり、調理作業するにはちょうどいい大きさですね。とても使い勝手のよいキッチンです。食事前のテーブルが別になつているのもいいですね。自分の料理教室で行っているように、明るく自由な雰囲気です。楽しんで料理して、最後はお腹もココロも大満足！みなさんも一度、参加してみませんか？

◆僕は料理が本当に好きで、そのまま仕事にしてみました。とにかく楽しいので、これからもずっと続けていきたい仕事です。ヒロ・ッキングスタジオでの料理教室は、これまでの経験を生かして伝えたり、教えられたらどんなに楽しいだろうと思つて開設しました。料理はずっと続けていくことが大切ですし、生徒さんにも「学ぶ」より「楽しむ」を大切にしてほしいと伝えています。

ようこそ！シヨールームへ！

シヨールームイベント〈講師紹介〉

料理はとても奥が深いので、これからも日々探求していきたいです。

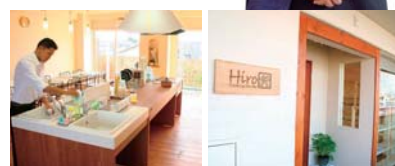


ヒロ・ッキングスタジオ
野股 正宏 先生
大学時代に料理に目覚め、卒業後調理師専門学校へ入学。ホテルの調理部を皮切りに様々な飲食店で経験を積み、2008年ヒロ・ッキングスタジオをオープン。料理教室のほか、食育教室、フードコーディネーター、企業の商品開発など、食に関する活動を幅広く行っている。



◆越後天然ガスでは最新のガス機器を使用しながら、さまざまな先生をお招きして料理教室を行っています。この日のレッスン内容はスペイン料理。パエリア、オムレツ、スープ、デザート…本格メニュー4品を教えていただきました。参加者からは「興味のあるものだけ参加できるのがいいですね」「いつも自己流なので「度さちんと教わりたかった」との声。先生の指導のもとお料理をして、最後は楽しくみんなで作りました！

みんなで楽しくお料理しませんか？
料理教室 in 越後天然ガスシヨールーム
ガス火だからできる、ちょっと本格的な料理にチャレンジ



data
ヒロ・ッキング・スタジオ
新潟市西区山田662-3 和泉ビル204号
TEL・FAX 025-250-5857
<http://www.hiro-cooking.com>
E-mail:info@hiro-cooking.com

「ガスと暮らしの安心」運動

実施中! 期間 ▶ 平成24年 **9/1(土)~11/30(日)**

このチラシが目印!

安心POINT 1

ガス機器を使うときは、必ず換気(給気と排気)!



ガスが燃えるには、新鮮な空気が必要です。換気が不十分だとガス機器が不完全燃焼を起こし、一酸化炭素中毒の原因になることも。ガス機器を屋内で使用するときは、換気扇を回す、窓を開けるなど、必ず換気をしましょう(浴室内に設置された煙突式風呂がまを使用する場合を除く)。

安心POINT 2

3つの危険を1台でキャッチ! 複合型警報機を設置しよう!



火災、ガス漏れ、一酸化炭素(不完全燃焼)をいち早くキャッチ! ランプと警報音で知らせます。交換期限は5年間。期限前にお取替えください。

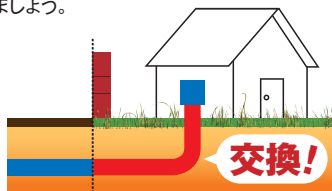
- 住宅への火災警報機の設置が、消防法により義務づけられています(台所への警報機の設置については、各市町村で異なります)。この機会により安心な複合型警報器をご検討ください。

安心POINT 3

敷地内に埋まっている古いガス管は、早めに交換を!

敷地内に埋まっているガス管は、お客さまの資産です。亜鉛メッキ鋼管(白ガス管)は古くなると腐食が進み、ガス漏れの危険性があります。約20年を目安に、地震に強くサビないポリエチレン管などへ早めに交換しましょう。

- お客様の資産
 - ガス事業者の資産
- ガスメーターは
ガス事業者の資産



安心POINT 4

ガス機器とガス栓は正しい接続を!

ガス機器とガス栓は、タイプによって接続に使用するゴム管、ガスコードが異なります。接続を間違えると、ガス漏れの危険が…。取扱説明書をよく読み、正しく接続してください。季節に応じて出し入れのあるガス暖房機は、特に注意しましょう。

ガスファン
ヒーターの
場合

接続する際は、「カチッ」と音がするまで確実に取付を。無理な接続、ゴム管などの利用は、ガス漏れ、火災などの原因となり大変危険です。



固いガス栓、古いガス栓は簡単にお取替えできません。お気軽に越後天然ガスまでお問い合わせください。

まずは、「ガスと暮らしの安心」運動
キャンペーンサイトへアクセス!

ガスと暮らし

検索

<http://www.gas.or.jp/gastokurashi>



「この夏、ガマンして いる事」した事」といえば

❖夏ガマンしている事した事は電気代を節約する為になるべく家族同じ部屋にいる時間を増やしたことです。その分クーラー部屋で済むので節約でき、逆に家族との時間が増え子供達とゲームを楽しみました。家族時間の大事さがわかりました。(T・Kさん)

❖無駄な電気を使わなければ節約にもなりますし、家族との絆も深まって「石」鳥ですね。この勢いで冬場の節電もがんばってください。(編集部◎)

❖ビールを飲まない事です。市の健診でちと引っかけかりアルコールを飲んでいません。グラスも燕市の二層構造のグラス(¥5,000)を買って用意していましたが残念です。でも体のケアをして来年ビールをグラスを冷やしてぐっぐと飲みます。(秋葉山さん)

❖せっかくなので買ったのに残念でした。二層構造のものは水滴がつかなくて便利ですね。今年の分まで来年の夏はぜひ新グラスで飲みまわってください。(編集部◎)

❖カボチャ栽培です。我が家には量ほどの畑があり毎年夏野菜を育てています。今年は私の大好きなカボチャを育てたかったのですが、庭がツルだらけになるからダメ！と家族に却下されてしまいました。代わりにトマトを栽培中ですが、来年こそカボチャを育てたいです。(パンピングさん)

❖夏野菜栽培いいですね。カボチャであれば最近流行りのグリーンカーテンにもなつて良いと思いますけどね。カボチャが好きだから「パンピングさん」だったんですね。(編集部◎)

❖「省エネ/省エネ」と言いつつも、昨年はエアコンの下で涼しい夏を送りました。この夏、私は部屋の温度が30℃を超えない時はエアコンの使用を極力ガマンしています。扇風機の風も心地良く、何とか我慢できているようです。それでも暑い時は水で頭を冷やしたり、アイスキャンデーのお世話になっています。エアコンを使わないのは身体にも良いようです。変なだるさを感じません。エアコンの方で一番のメリットは電気代の節約です。省エネにも協力出来ています。昭和30年生まれです。物心付いた時には扇風機すらありませんでした。当時は車の往来も少なく、外気温も今ほど高くはありませんでした。それで暑さもガマン出来ました。(K・H)

❖今年の夏はK・Hさんをはじめ日本中の人たちが節電に協力した成果もあり、電力不足という事態には至らなかつたことは素晴らしいことだと思います。我慢しすぎによる熱中症にだけは気を付けてください。(編集部◎)

❖今年は長女就活、二女大学受験。毎年夏は休日パーベキューしていたのに今年は二度もしていません。二人とも勉強しているので今年は無理。来年はやるかな？家を離れたら戻ってきた時にでもやりたいです。ガマンです!!(ぐうたらママ)

❖家族でBBQなんいいいですね。ただし今はそれどころではないですもんね。お子さんの就職と大学合格心より祈っております。(編集部◎)

❖父(故人)が植樹した山茶花(ささん)が今年の大雪に埋まったせいか枯れてしまいました。もしかしたら新芽が出てくるかもと期待しつつ切るのを我慢しています。が、たぶん無理だと思います。残念！(花間多さん)

❖今年の冬はかなりの大雪でしたからね。大切な山茶花だと思えますので、我慢というより期待を込めてもうっし見守ってみてはどうでしょうか。奇跡が起きるかも。(編集部◎)

楽しいエピソード募集しています!

今回の投稿テーマ「あなたの○○の秋」といえます。

投稿コーナーではみんなに知らせたいっておきのエピソードをお待ちしております。送り先は、郵便、PC、携帯どれでもOKです。

応募締切 平成24年**11月30日(金)**の消印有効

応募方法 官製ハガキ、封書又はEメールに、ご住所、お名前を明記(ご入力)の上、テーマに沿った原稿をご応募ください。
※掲載される際に匿名やペンネームを希望される場合はお知らせください。

送り先 郵便の方：〒956-0031 新潟県新潟市秋葉区新津4516番地 越後天然ガス株式会社
季刊情報誌ほのお「読者投稿」コーナー係
PC/携帯の方：季刊情報誌ほのお専用Eメールアドレス honoo@echiten-gas.co.jp

ご投稿のお客様にはクオカード(500円分)を進呈させていただきます。

あなたの
作品が
炎の表紙に!

地元ゆかりの
ある物、風景

季節感のある風景
(どの季節でも可)

季節を連想させる手づくりのもの、
育てた植物

など...

応募方法、送り先は投稿コーナーと同じです。写真又は写真データに作品のタイトルとコメントを添えてお送りください。採用された方には、当社からクオカード(500円分)を進呈させていただきます。たくさんのご応募お待ちしております。

●尚、ご投稿の皆様から頂きました個人情報はこちらで責任を持って管理いたしますと共に、お客様の承諾なしに第三者への配布、開示は致しません。