

炎

ほのお

2015

冬

暮らしの中のちょっとイイことおすそわけ!
A Quarterly Magazine of Echiten-Gas

食の宅配便

日本酒 _____ ①.②

ガスのことを知っておこう!

ガス浴室暖房乾燥機 _____ ③.④

インフォメーション

お店紹介! 「ちゃくら亭」 _____ ⑤

教室紹介! 「にいがたアグリクラフト」

全国親子クッキングコンテスト結果報告 _____ ⑥

読者投稿コーナー

「わが家のペット自慢」といえば _____ ⑦

雪だるまさん

玄関先に子どもと2人で小さな雪だるまを作りました。ボタンで飾りつけし、最後には赤ちゃんの頃に使っていた帽子をかぶせました。このままずっと融けなければいいのになあ。(五泉市/ひかりママさんの作品)



あなたの作品が炎の表紙に!

炎では表紙を飾る写真を募集しています。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。応募方法、送り先、採用プレゼントはうら表紙面の投稿コーナーと同じです。お待ちしております!

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

日本酒

〜 高村桂

たかむらけい

酒米づくりから
始めた、まさに
地元の酒です!



[左から] 高塚 俊郎さん 村山 健輔さん 桂澤 一美さん
タカツカ農園 村祐酒造株式会社 郵便局職員

あるひと言から始まった プロジェクト

新潟市秋葉区で、あるお酒が話題になっていきます。それは村祐酒造が造る「嵩村桂^{たかむらけい}」。大吟醸と純米大吟醸が各1,000本、合わせて年間2,000本しか製造していません。商品名の「嵩村桂」は、農家の高塚さん、村祐酒造の村山さん、このプロジェクトのリーダーで発起人の桂澤さんからそれぞれ一文字とつたもの。コンセプトは「地元の米・水・人で醸す、秋葉の酒」です。

このお酒が生まれたきっかけは、今から約5年前、村山さんの長年の友人である桂澤さんの何

気ないひと言でした。「本当に軽いノリから始まったんですよ。地元の米で造ったお酒ってないのかなあ」。話が弾んだ2人は、新しい酒を造ることを決意。若手農家・高塚さんを巻き込み、まずは酒米作りからスタートしたのです。

初めての酒米づくりに 悪戦苦闘

ちなみに酒米作りの経験はなかったという高塚さん。「長年コメ農家をやっていますが、酒米は少し特殊なもの。話を聞いたときは驚きました。自分の育てた酒米がお酒になるならぜひ挑戦したいな」と。栽培する酒米は「たかね錦」に

決定。その理由を村山さんはこう語ります。「たかね錦は村祐にとつて思い入れのある酒米なんです。私が初めて鑑評会で賞を取った時に使った品種で、新しい酒を造るなら原点に立ち返りたいと思つて」。

3人は地元の篤農家、佐々木豊氏に教えを乞い、酒米作りに取り組みます。しかし、「最初の年は散々な出来だった」と高塚さん。「収量が少なく、俺ってこんなに米作りが下手だったわけ?と落ち込みましたよ。昨秋で5回目の収穫を迎えましたが「未だに100%満足できる酒米はできていません」とさらなるレベルアップを目指しています。

日本酒は苦手だけど これなら飲める

収穫を終えた酒米は、精米を経ていよいよ酒蔵へ。初めて仕込んだ時のことを村山さんはこう振り返ります。「若い頃、初めて酒を造った時のことを思い出しましたね。初心に返った気持ちでした」。また、桂澤さんが結びつけた地元仲間とともに行った仕込み作業も、楽しいひとときだったそう。

1月に仕込んだ酒は、3月には初搾りへ。透明に澄んだお酒がタンクから出てきた時の感動と香りは忘れられないと言います。「自分が育てたお米がこんなに美味しいお酒になるなんて…。本当に感

と消地産
にいた
素材!

仲間の情熱が生んだ感動の味わい

動しましたね」(高塚さん)「こんなに素晴らしいものを作ってしまっただ。逆にプレッシャーを感じました。これをどう世に広めていくか。大変な役割を背負ってしまった(笑)」(桂澤さん)

「さ」と「キレの良さ」を信条とする村祐酒造の味わいを大切にしながらも、奥に秘めた芯の強さが特徴。「自分が携わったという思い入れを抜きにしても、本当に美味しいお酒なんですよ」と桂澤さん。力のあるお酒なので、そのまま冷やで

手間ひまかけて醸した秋葉の味と香り

楽しむのがおすすだそう。「日本酒は苦手だけど、これなら飲める」という声もよく聞くとか。

そう。地元の米、水、そして人々の情熱で醸した、秋葉区ならではの味と香りを味わってみませんか。

少量生産、手間ひまをかけて

造った「嵩村桂」は年によって微妙に味が変わるところも面白いと言います。「その年の天候や酒米の出来…米も酒も工業製品ではないですから、全く同じものではないです。ワインのヴェンテージのように、年ごとの違いも楽しみの一つですね」(村山さん)

現在酒屋さんに並んでいるのは、昨年3月に搾ったもの。ひと夏越ししてカドの取れた丸みのある味わいを楽しんでもよし、4月まで待つて、フレッシュな新酒を味わってもよし。「これぞ秋葉の地酒。やはり地元の方々に飲んでもらいたいです」と桂澤さん。少量生産ですが、下記の地元酒店なら入手できる

嵩村桂が買えるお店

- 酒のわんず 新潟市秋葉区古田1-1-11 ☎0250-22-0317
- 本間酒舗 新潟市秋葉区新津本町3-12-7 ☎0250-22-0207
- 風間酒店 新潟市秋葉区新保225 ☎0250-38-4556
- 栄森酒店 新潟市秋葉区小須戸3642-7 ☎0120-031-853
- 帆苧酒店 新潟市秋葉区日宝町1-12 ☎0250-22-0692

嵩村桂が
飲めるお店

嵩村桂を提供している飲食店については、上記酒店にお問い合わせください。



村祐酒造

新潟市秋葉区舟戸1-1-1
問い合わせ ☎0250-38-2028
※直販は行っておりません。
※蔵の見学は行っておりません。

1 昨秋に刈り取ったたかね錦を、今年も2つのタンクに仕込む予定。

2 種もみから苗を育て、田んぼを整え、酒米づくりはお酒が完成する約1年前から始まります。



▲若手農業者の高塚さん。米を中心に果物・野菜・加工品などを手がけています。

▲村祐酒造の村山さん。醸造はほとんど一人で手がけ、理想の酒を追求しています。

▲普段は郵便局にお勤めの桂澤さん。今回は地元の人と人をつなげる役割を担いました。

寒い冬のお風呂場が、快適&便利空間に大変身！

ガス浴室暖房乾燥機の実力

寒さが厳しい新潟の冬。ブルブル震えて入る浴室やなかなか乾かない洗濯物にお困りの方も多いのでは？
そんな冬の問題を解決してくれる優れモノ、ガス浴室暖房乾燥機をご紹介します。

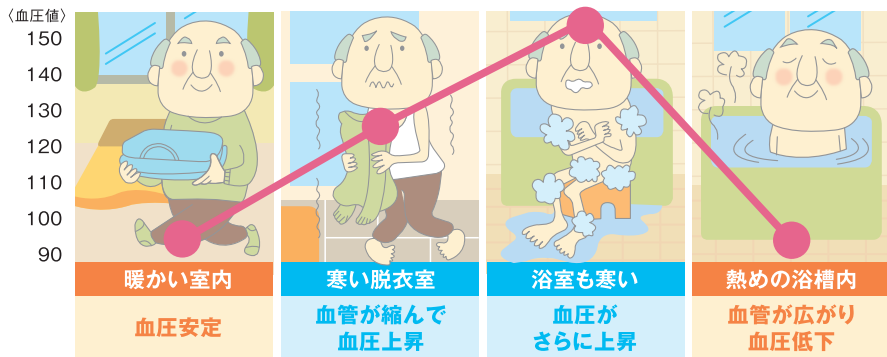
ガス浴室暖房乾燥機とは？

ガス浴室暖房乾燥機とは、ガスで温めたお湯の熱を使って浴室内を暖める機器のこと。新築やリフォームはもちろん、今お使いの浴室に取り付けられるご家庭も増えていきます。ひとくちに浴室暖房乾燥機と言っても様々な種類があり、イオン発生機能やミストサウナ機能などバリエーションも豊富。パワー不足な電気式と違い、パワフルなガスですばやく浴室を暖めます。

「ヒートショック」の主な原因は浴室の急激な温度差

浴室暖房乾燥機の設置をおすすめする理由としては、やはり「ヒートショック」の予防があげられます。冬の入浴では、暖かい室内か

●温度差によって変動する血压イメージ

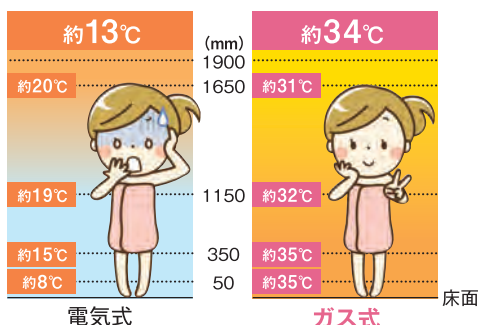


寒い脱衣室に入ってから服を脱いだ時や、寒い浴室から熱いお風呂に入った時に、急激な温度変化にさらされます。その際、血圧が急変動したり脈拍が早くなったりして心臓に大きな負担がかかることを「ヒートショック」と言い、脳梗塞や心筋梗塞など、深刻な事故につながることも。特に高齢者や血圧の高い方は注意が必要です。

パワフルなガスなら5分で理想の浴室温度に

ヒートショックを防ぐには、寒い浴室や脱衣室をあらかじめ暖めて、温度差を解消することが効果的。寒い冬、浴槽のフタを開けておいたり、シャワーを出しっぱなしにして浴室を暖めてから入浴していませんか？
ガス浴室暖房乾燥機ならスイッチひ

●浴室温度分布を比較(15分後)



【条件】外気温5℃、ユニットバス1坪タイプにて床面から650mm以下平均値(東邦ガス調べ)

とつですぐに暖まります。またガス式は電気式に比べてハイパワーなので、暖かい空気が浴室全体に行き渡り、5分ほどで25℃まで暖まり高齢者に配慮した浴室温度に。さらに15分後には34℃になり、浴室の扉を開けて予備暖房をしておけば、脱衣所もポカポカ。安心、快適に冬の入浴を楽しめます。





また、浴室暖房乾燥機は浴室のカビ防止や結露対策に大きな力を発揮します。カビが繁殖しやすい条件は、温度20〜30度で湿度70〜95%と言われており、石けんカスや湯アカが残る浴室は、まさにカビにとって絶好の繁殖場所。ガス浴室暖房乾燥機なら、入浴後に乾燥運転するだけで湿気を取り除きパワフルに乾燥。カビの発生を抑えるので、浴室内はいつもカラッと清潔です。お掃除の手間もグンと少なくなつて便利です。

お風呂上がりの サッと運転でカビを防止

2つの設置方法から 選べます。

簡単施工で浴室暖房やミストサウナが手軽に楽しめる壁設置型と、スペースをとらずスッキリ見える天井設置型、2つのタイプから選べます。システムバスから在来工法のタイル浴室まで、様々なタイプの浴室に対応可能です。



壁設置型



天井設置型

電気式からの 取り替えもカンタン!

浴室に電気式暖房乾燥機を取り付けましたが「浴室が暖まらない」「衣類が乾かない」など電気式にご不満の方は、パワフルで経済的なガス式に取り替えが可能です。ぜひご検討ください。

冬のお洗濯物も 短時間で乾きます

浴室暖房乾燥機は、お洗濯の強い味方にもなります。1年を通して洗濯日和の少ない新潟。部屋干しの多い冬場は、スペースや生乾きのニオイにお困りの方も多いのでは？浴室暖房乾燥機があれば、浴室で天候や時間を気にせずいつでも洗濯物を干すことができ、花粉の季節や微小粒子物質(PM2.5)が気になる時も外に干さずに済むので安心です。さらにガス式ならパワフルな温風でムラなく乾かすので、シ



ワになりにくくソフトに仕上がります。2kgの洗濯物なら約1時間で乾き、ランニングコストもわずか37円。電気式と比べると90円もおトクです。

●電気式とのランニングコスト比較



【条件】ガス料金：一般料金B 110.13円
電気料金：従量電灯B 28.75円

※越後天然ガス、東北電力の2015年1月時点の単価

外気温湿度15℃/60%、ユニットバス1坪タイプにて衣類2kgを100%乾燥時の値です(RBHM-C337K1Pで算出)。衣類は脱水機付洗濯機で5分間脱水したものです(脱水度約68%)。コストは衣類、干し方により異なります。

冬のお風呂場を快適&便利空間に変えるガス浴室暖房乾燥機。詳しい機能や設置についてのご相談など、弊社までお気軽にお問い合わせください。



新作の Pasta、魚介のブランドクリームソース(1,580円)とひき肉とジャガイモのピッツァ(1,100円)。

地元住民絶賛! の
カフェレストラン

ゆうしょくしゅさぼう ちゃくらてい
遊食酒茶房CHA-KURA-TEI



おしゃれ女子も、中高年も、ファミリーも。
マルチに使える肩の凝らないお店。

五泉を中心に複数店舗を展開する「串ひろ」の姉妹店。価格とボリュームが魅力のランチ、手づくりケーキが自慢のカフェ、本格的な味わいのパスタやピッツァなど、魅力いっぱいのカフェレストラン。幅広い年代や客層のニーズに対応しているところが人気の秘密です。ほかにもふわとろオムライスやアジアご飯、迫力満点のマグナムステーキなど話題のグルメも楽しめます。予約で個室やお座敷が使えるので、女子会やママ会もOK。使い勝手がよく、あまりの居心地の良さについ長居してしまいそう。

ピスタは品数も豊富で、自信があります。ピッツァもおすすめですよ!



これもおすすめ!

とてもリーズナブルなレディースランチ。6種の前菜、サラダ、ハーフパスタ、デザート、ドリンクがついて、なんと880円!

data

五泉市郷屋川2丁目164-17
☎0250-41-0101
営◎11:00~23:00
(22:00L.O.)
休◎年末年始
駐◎50台(共用)



◎越後天然ガスのショールームでは初めての講習会となりました。同じものを見本に作っても、仕上げであれこれと工夫なさっていましたね。自由度が高いのもアグリクラフトの魅力。皆さんの個性を出せて良かったです。

◎私たちは新潟の稲穂や身近な農産物を使って季節のしつらいや飾りを作り、楽しむグループです。お正月飾りやひな飾り：農作物に新たな命を吹き込みながら、新潟の大地の豊かさを感じてもらっています。また、大人から子供まで楽しめ、特に子供たちには日本の伝承文化を伝える役割も。今回のお正月飾りはメンバーでデザインを考えました。伝統的でありながら、現代の生活に合わせた形にしています。

ようこそ♪

ショールームへ!

Showroom Event [講師紹介]

シニア世代には懐かしく、若い人には新鮮。子供も楽しく作れますよ!

にいがたアグリクラフト
井上 悦子 先生
島山 マリ子 先生
稲や野菜など規格外の農作物を使い、四季折々の飾りを作って楽しむ会。2007年にインストラクターが誕生し、各地での講習会やイベントなどを通して、自然にふれる喜びと新潟の魅力を伝えています。



data 新潟市役所 農林水産部食と花の推進課
電◎025-226-1794
営◎新潟市内を中心に講習会を開催(不定期)

みんなで楽しく作品を作りますか?
クラフト教室 in
越後天然ガスショールーム

12月の越後天然ガスショールームでは、稲穂で作るお正月飾りを作りました。「和のクラフト作りは初めてです」「素敵なデザインなので応募しました」と参加者の皆さんも期待度大。長さも大きさも異なる稲わらを扱うのに悪戦苦闘しましたが、それも自然素材を使う楽しさのひとつ。輪の大きさを水引の使い方を少しずつ変えて、個性的な仕上がりになりました。「床の間に飾ろうと思います。お正月が華やかになりそう!」と嬉ぶの声が聞かれました。



第8回 「ウイズガス」 全国親子 クッキング コンテスト 結果報告

2014年11月2日、新潟市食育花育センターにて第8回全国親子クッキングコンテスト新潟県大会が開催されました。応募総数286通の中から選ばれた10組の親子による新潟県代表を決める大会で、参加親子のご家族やお友達など多くの観衆が見守る中、熱戦が繰り広げられました。弊社の代表として昨年に引き続き、小須戸の高橋葉子さん、咲さん親子が「我が家のとびきりご飯」で出場しました。季節にぴったりの食材を使ったメニューで、2人のチームワークの良さや咲さんの手際の良さが審査員の高評価を得ていました。惜しくも準優勝でしたが、彩りもすばらしく大変おいしい料理でした！



MENU 紹介

我が家のとびきりご飯 (4人分)

しょうがご飯

- 材料**
- 米2合
 - しょうが1片
 - 油揚げ1枚
 - しょう油大さじ1/2
 - 酒大さじ1
 - だし大さじ1/2

作り方

米を研ぎ、しょうが・油揚げを刻んだら鍋に入れる。調味料を加えたらコンロの自動炊飯機能でご飯を炊く。

鶏肉と玉ねぎのマスタード焼き

- 材料**
- 鶏もも肉2枚
 - 玉ねぎ中2個
 - パプリカ1個
 - 塩小さじ1/4
 - 白ワイン大さじ3
 - 粒マスタード大さじ1強

作り方

鶏もも肉に調味料を入れよく揉みこんだら、フォークで皮面に穴を開ける。オープン皿にアルミホイルをしき、そこに玉ねぎ・パプリカ・鶏もも肉を置いたら、200℃で20分焼く。

シーフードマリネ

- 材料**
- エビ8尾
 - イカ1杯
 - ホタテ4個
 - 水菜適量
 - きゅうり2/3本
 - ミニトマト4個
 - ドレッシング適量

作り方

酒を少し入れたお湯でエビ・イカ・ホタテを茹でて冷水にとり、臭みを取る。刻んだきゅうり・水菜・ミニトマトを合わせて、ドレッシングで和える。

りんごの紅茶コンポート

- 材料**
- りんご1個
 - レモン汁小さじ1
 - 紅茶パック1個
 - 白ワイン5振り
 - 砂糖大さじ3

作り方

りんごの皮をむき8等分に切ったら、ひたひたの水で煮る。沸騰したら紅茶パックを入れ約3分煮る。3分経ったら紅茶パックを取り出し、レモン汁・砂糖を入れて約10分煮る。りんごがよく染み込んだら火を止め、白ワインを入れる。りんごを取り出し、氷水で冷やす。

具だくさん鶏肉だんご

- 材料**
- 鶏ひき肉200g
 - 白菜2枚
 - 大根1/4本
 - にんじん1/2本
 - ねぎ1/2本
 - しめじ1/2パック
 - しょうが1片
 - だし汁800ml
 - しょう油大さじ2
 - 酒大さじ2
 - 塩小さじ1/2

作り方

鶏ひき肉にねぎ・しょうが調味料を入れて混ぜる。野菜は刻んで、だし汁の中に入れて煮る。そこにだんごにした鶏ひき肉を入れる。だんごは煮すぎると固くなるため、火が通ったらすぐに火を止める。

「わが家のペット自慢」

写真の向って右側のクロっほい子が我が家の「タロウくん」です。娘が東京に嫁に行つてしまい、狭いはずの家があれ、となんとなく広く感じはじめた頃に、猫友さんからにゃんこ情報が届きました。白にゃんこはその猫友さんの家ですくすく育っています。タロウくんは手術の後にんかん発作をおこしてしまい、人間嫌いになってしまいました。でもお薬の調整をしていたので、今は1日2回のお薬を飲むだけで元気なかわいいタロウくんに戻りました。手を2回たたいて、おいで、と手招きをすると飛んできてくれます。とにかくかわいいにゃんこくんです。(アキハ)



カゴに仲良く納まっている2匹がとてもかわいいです！タロウくんは温かい看病のおかげで元気になったんじゃないかな。私が手招きしても飛んできてくれますか？(編集部)

我が家の愛犬は、オスの柴犬6歳です。なぜか音楽を鳴らしながら来るゴミ収集車に必ず吠えます。私の住んでいる地域は生ゴミ収集車が重謡「赤とんぼ」の曲を流して来ます。その曲が気に入らないみたいで「朝なのになんで夕焼け小焼け♪なんだ！」と抗議しているかの様に、普段おとなしい愛犬が吠えまくります。音楽を鳴らさない収集車には全く吠えないのが笑えます。(げんげん)



柴犬はやつぱり可愛いなあ、けれども吠えまくりな様子で想像すると面白いです笑「赤とんぼ」だから反応するんですかね？収集車のために連つ曲で走ってもらいたいものです。(編集部)

マルチーズの「マーちゃん」9才です。大きい黒い瞳と黒い鼻、短毛にトリミングし垂れ耳にカットしています。散歩に行く通りの人の子供達から「かわいいね！」と言われ、撫でてもらうたりしています。また、布製の玩具を買つとくわえて走り回つた後、しばらくの間「ゴゴ」と鳴らして遊んでいます。玩具で遊べるのは頭がいいのかな？(トツ)

マルチーズというつまん丸の大きい瞳が印象的で、ぬいぐるみのようですね。玩具で遊べるのは頭がいい証拠なのではないですか？私もちかりません。(編集部)

家の猫のアホロは私が仕事から帰ると、すぐに駆け寄ってきます。遅くなったときは、しばらく抱いていないと鳴いて抗議する甘えん坊です。(S)

帰ってきたところにかわいいペットが迎えてくれると、疲れも吹き飛びますね。でも、甘えん坊さん過ぎると逆に疲れてしまうかも。(編集部)

12月で5歳になる我が家のチワワボムくんは、ハウスのトイレでおしこをしたときに「かつこいー」と声をかけると、後ろ足で砂をかける真似を得意になってします。ただ、トイレ以外でゴソリ相相しちゃつた時にも思わずやつしてしまうので粗相がはげて怒られるおバカさんです。(ネズ)



チワワとボム(チワワ)のミックスを「チワボム」と呼ぶんですね、初めて知りました！「かつこい」と言われて調子に乗っちゃうのが可愛らしいですね。写真を見ると、背中に何か乗ってるぞ？(笑)(編集部)

編集後記

寒さが厳しくてツライ時期ですが、温かい食べ物がおしく感じられる時期ですよ。私は鍋料理が大好きでシメのおじや、うどん、ラーメンまでお腹いっぱい食べてしまいます。またその後に食べる冷たいアイスが幸せな気分させてくれます。そしてそのまま寝てしまい…いつかブタになってしまうかもしれませぬ。(編集部)

● 次回の投稿テーマ「今ハマっている食べ物」です

投稿コーナーではみんなに知らせたいと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27年2月28日(土)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：〒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「読者投稿」コーナー係
PC・携帯：季刊情報誌ほのお専用Eメールアドレス honoo@echiten-gas.co.jp

採用させていただいたお客さまにはクオカード(500円分)を進呈させていただきます。

次号は…4月下旬発行予定です。

●尚、ご投稿の皆さま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、お客さまの承諾なしに第三者への配布、開示は致しません。