



2015
春

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

- 食の宅配便
いちご _____ ①.②
- ガスのことを知っておこう!
コンロ×レンジフードの賢い機能 _____ ③.④
- インフォメーション
お店紹介!「御菓子司 羽入」 _____ ⑤
- 教室紹介!「アクアリゾート」
「エネルギーの丘・五泉」発電中! _____ ⑥
- 読者投稿コーナー
「今ハマっている食べ物」といえば _____ ⑦

菜の花

久しぶりに休みが取れたので、散歩がてら春の風景を撮りに出かけました。まだ少し肌寒い日でしたが、春の訪れを感じられる1枚が撮れました。
(秋葉区/H·S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

いちご



いちご好きにはたまらない 夢のようなパラダイス

五泉市で、昔から稻作、野菜と農業を営んできた皆川さん。美味しいモノが大好きで、特にいちごは大好物。その信念は「美味しいモノは自分で探し求めること、究極は自分で作ってしまうこと」…といふことで、作付けを始めたのが約4年前。

皆川さんが作っているのは、新潟が誇るブランド・越後姫。甘さと豊かな香り、大きな粒が自慢です。「宣伝になるよう」とハウスを開放して観光農園も始めました。以来、越後姫一本でやってきましたが、いちご狩りはなかなか奥が深

いのです。例えば、皆さんのがスパーなどで見るいちごの色は真っ赤。「甘くて美味しいいちご」赤」というイメージがあるでしょう。でも、いちごの実が緑→白→黄→赤と変化していく段階で、ほんのり赤みが付く頃にはもう甘くなっています。真っ赤よりは酸味を強く感じますが、その甘酸っぱさが鮮烈で、とつとも春らしい大き

さでも味覚の感じ方が変わります。最初に出てきた花房の実を丁果といいますが、これが一番影響します。この大粒いちごを「いっぽいにほおばると、ジューシーな越後姫らしい果肉の柔らかさ、あふれる果汁が存分に楽しめて幸せ！」と評されています。真っ赤よりは酸味をもう、満足度が違うのです。

観光農園だからこそ！ 初めての風味を満喫

いっぱいになるまで楽しめます。「過去最高に食べた人は？」と皆川さんに伺うと「大人の方で、大粒だけを100個でした」。いちごが好きな人にとってはパラダイス。お子さまだけでなく、子どもたちに山ほど食べたいという人が夢だった人、ぜひ大人買いならぬ、大人狩りをしてください！

では、100個も食べちゃう皆川さんのいちごの美味しさはどこにあるのでしょうか。実は、この五泉市。「木越苺出荷組合」があり、新潟県の中でも越後姫の産地の一つ。皆さん熱心に、美味しいいちごを目指して栽培を続けているのです。また、越後姫は秋にハウスで栽培し、翌年の1月から収穫がで

甘味や酸味など、
いちごの風味を
楽しんでください。

生産者
皆川 昭次さん
皆川農園



地産地消
にいがた
素材!

自分が好きだから、と美味を追求

きるという冬でも食べられるいちごですが、皆川さんは収穫期になると毎日味見をしています。寒い日、陽の当たらない日：いちごも生き物ですから、美味しい日、もうちょっととの日があるそうです。

- 鮮やかでツヤツヤ!摘み取る前のいちごは宝石のよう。
- ハウスの中なので、どんな天候でも楽しめます!

「味が弱く大根を食べているような日もありました(笑)。養分が茎や葉と実を行ったり来たりしているようです」と皆川さんは言います。それを解決するには、いかに糖度を実際に保たせるか…! 今年は、それにチャレンジしてお

り、プラスに働くかどうかまだ結果はわかりませんが、今のところ良い感じ。来ていただいた方に、いい

つでも美味しいいちごを提供できます。

ぽかぽかのハウスの中アットホームな時間

皆川さんが考えるいちごは、甘いだけが美味しいわけではなく、深み、酸味、食感も加わって、誰が食べても美味しいと感じるモノ。で

も、それを作るのはすごく難しい。栽培には、「一言では言えない苦労や工夫がある」と思いますが、皆川さんからそういう話はほとんど出ません。「自分が好きで食べるのに、やはり美味しいのはよろしくないですから」とサラリ。

日本は、いちごの生食の消費量が世界ダントツ1位だそう。それだけ生が美味しいということでしょう。「越後姫が大好きな人は、ぜひいらしてください。美味しいモノは何でも自分で探す、です」と皆川さん。暖かい陽気となり、ドライブ日和も増える時期。アットホーム

なぽかぽかハウスの中で、ファミリーで、カツブルで、もちろん食べる気満々のお一人さまも、心ゆくまでいちご狩りを楽しんでみませんか。



皆川農園

五泉市寺沢1丁目6番
問い合わせ ☎080-1020-0641
営業時間 平日:9時30分~12時
土日祝:9時30分~15時
駐車場 あり

いちご食べ放題(30分)入場料

期間 3月下旬~6月中旬

0~3歳 無料

4~5歳 1,200円

4/18からは1,000円、5/10からは800円

6歳以上 1,500円

4/18からは1,200円、5/10からは1,000円

*いちごがあるかどうか心配な方は、事前にご連絡ください。

キッチンに安心、便利、笑顔を届ける

コンロ×レンジフードの賢い機能

全口に温度センサーが搭載されているSiセンサーコンロは、安心・安全で便利な機能が付いています。そして、コンロと連動したレンジフードの登場で、キッチンライフがさらに充実・快適になりました。

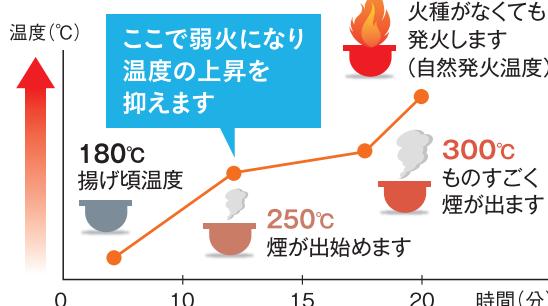
Siセンサーコンロ

安全機能いっぱい ついうちかりも安心

Siセンサーコンロは、消し忘れによる火災をなくすことを目的に平成20年に発売されました。現在、国内で販売されている家庭用コンロは、卓上一口コンロを除いて、



●天ぷら油火災と油の温度



※天ぷら油火災は、火が油に「燃え移る」のではなく、油の温度が370°Cになると自然発火します。このため火のないIHクッキングヒーターでも火災が発生する可能性があります。

すべてがSiセンサーコンロになっています。Siセンサーコンロは、バーナーの温度センサーが鍋底の温度を直接検知して、危険温度になると自動消火して火災を防ぐ「調理油過熱防止装置」、煮こぼれなどで火が消えた時に、ガスを

自動で止める「立ち消え安全装置」、万一火を消し忘れても、一定時間で自動消火する「コンログリル消し忘れ消火機能」など、キッチンでの「うっかり事故」を防ぐ様々な安全機能が標準搭載されており、安心して調理ができます。

自動調節の火加減で 料理がますます美味しく

ガスコンロは複数の調理が同時にでき、強火ですばやく料理が作れます。これらに加えて、Siセンサーコンロには料理の種類に合わせて温度を設定し、火加減を自動調節する「温度調節機能」、お好みの調理時間をタイマー設定すると自動消火する「コンログリル調理タイマー」、火力を自動調節してごはんを手軽においしく炊く

「自動炊飯機能」、魚の形状と焼き加減を設定するだけで自動で魚を焼く「オートグリル機能」といった便利な機能が搭載されています。焼き過ぎず、煮過ぎず、茹で過ぎないから、火加減が難しい料理もこれで万全。料理がますます楽しくなります。



レンジフード

新しいレンジフードは お掃除ラクラク



調理中は、油煙やニオイが気になりませんか？そんな時は、レンジフードの出番です。毎日使用するレンジフードですが、長期間使正在用していると汚れが付着して、吸引力が弱まり音もうるさくなっています。また、こびりついた油汚れは、簡単に落ちてくれません。このような前に日頃のお手入れが大切ですが、フィルターやファンのお掃除はけっこう面倒なもの。最新のレンジフードは、フィルターがない

コンロ連動型の レンジフードがおすすめ

レンジフードで気をつけたいのがスイッチの入れ忘れと消し忘

れをサッとふき取るだけで十分です。デザインも薄型で見た目もスッキリ。油煙を確実に吸い込む整流板や静かな運転音など、性能も格段に進化しています。

コンロとレンジフードと一緒に取り替えて、毎日の食事作りを便利で快適にしませんか？どちらも簡単に取り付けられるので、一度検討してみてはいかがでしょう。詳しい機能や設置についてのご相談など、お気軽に越後天然ガスマサエにもつながります。

※記事の機能は、一部搭載されていない機種もあります。



本格的オーブン料理を楽しめるダッチオーブン



グリルで「煮る」「蒸す」「焼く」の本格的なオーブン料理が簡単・スピーディーに作れるダッチオーブン。表面を一気に焼き固め、こんがりと焼き色をつける「放射熱(遠赤外線)」と、中までじっくり火を通して食材の旨みをギュッと閉じ込め、ふっくらジューシーに仕上げる「対流熱」。このダブル加熱で、これまでオーブンでしか作れなかつた料理もガスコンロで短時間においしく調理出来ます。仕上げは余熱でじっくり温め。エコで賢いお鍋です。

※ダッチオーブン対応のコンロでお使いいただけます。



CHECK インフォメーション

[三色団子]

レギュラーはごま・白餡・黒餡。秋には栗餡・さつまいも餡・ゆず餡など、季節ごとのバージョンも。ぜひ本店をチェック!



鉄道のまち ならではの名物

おんかしつかさ はにゅう 御菓子司 羽入

御菓子を通じて郷土の思いを伝えたい…。
名物「三色だんご」を守り続ける老舗。

鉄道のまちとして「汽車の中で食べられる甘味を作ろう」と誕生したのが「折りり」に入った「三色だんご」。駅で売る以外に和菓子店も出しました。それが大正5年、約100年前です!三代目のご主人が全国の物産展に出ると「なつかしい」「子どもの頃に親から買ってもらった」と声がかかるそう。本店だけの裏技があって、前日までの連絡で三色を白餡一色にするなどオーダーメイドもOK。この春限定バージョンは、越後姫の苺餡、村上産の抹茶餡、ごま*。ファンならずともゲットしたいですね!

*5/1~31予定、700円・税別

【SLパイ】
味は三種類。
カツブ进入到いて
軽くて食べやすい。
お土産にピッタリ!



data

新潟市秋葉区新津本町
1丁目6-30
☎0250-22-0462
営○9:00~18:00
休○日曜、1/1~1/2
駐○なし



これもおすすめ!

第9回新潟市土産品コンクール新潟市長賞受賞の「かきのもと饅頭」。餡と皮生地に練り込んだ菊の花の歯ごたえがよく、見た目もキレイ。



●私たちとは、水槽のお掃除やお魚を販売する仕事をしています。教室を通じて、お魚に興味を持つていただけたら嬉しいです。例えば、今日ご用意したベタは、いつもはもっと色が鮮やかですが、違う場所なので警戒して、目立たないようくすんだ色に変わっています。また、お魚も声をかけると元気になるんですよ。ちゃんと感情や個性があるので、そんな面白さをお伝えしたいです。

●4年前から教室を開いており、最近はお子さまの春休み、夏休みに合わせて1年に3回ペースで開催しています。夏休みは、自由研究用に2リットルのペットボトルをカットして、それを水槽に見立ててアクアリウムを作ります。工作もするし、エコにもつながりますよ。



3月は親子教室。瓶で水槽を作りました。参加者の皆さん、初心者からアクアリウムが趣味という方まで様々。麦飯石を敷いた瓶に水草を植えて、ミニ流木や石を入れて…、小さな水の世界のできあがり。お魚はベタやメダカから選びます。お子さまたちは「あのお魚」と決めていたようで、瓶に入れたら愛おしそうに眺めていました。命の教育にも良さそうですね。作品も個性が出てとってもステキ。「子どもが楽しんでくれて良かった」「お魚に名前を付けたよ!」との声をいただきました。

ようこそ♪

ショールームへ! Showroom Event [講師紹介]

飼い方まで
すべて教えるので
初心者でも安心です。
夏休みの自由研究
にもピッタリ☆



株式会社アクアリゾート
平澤 和久先生
柄澤 悠華先生

普段はお魚相手なので、教室で皆さんと話せることがとても楽しいです。例えば「水草の保管は冷蔵庫の野菜室じゃダメ?」とか思いも寄らない質問もあり、こちらも勉強になります。



data ☎950-0036 新潟市東区空港西1-15-8
☎025-282-7201
<http://www.aqua-resort.jp>

エネルギーの丘・五泉 発電中!

弊社の
ホームページより
現在の発電状況を
見ることができます。

また「エネルギーの丘・五泉」は、隣接した展望台からいつでも自由に見学することができます。この展望台は小高い丘になっていますので、太陽光発電所全体を見渡すことができます。
弊社はライフルラインを担う総合エネルギー事業者として、これまで通り天然ガスの普及拡大を行なうとともに、「環境負荷低減」「地球温暖化防止」そして「地域活性化」に貢献することを目的に、今後も再生可能エネルギーの普及拡大に取り組んで参ります。



工業団地の大規模太陽光発電所(メガソーラー発電所)「エネルギーの丘・五泉」が運転を開始しています。

「エネルギーの丘・五泉」は、太陽光パネル約6,200枚を備え、発電の規模は1.5メガワット(1,500キロワット)、予想される年間発電量は一般家庭430戸分の年間電力消費量に相当する約147万キロワット時となっております。

発電施設の概要

敷地面積 —— 32,833m²
太陽光パネル —— 東芝製単結晶シリコン型 250W×6,258枚
最大発電能力 —— 1,500kW
年間想定発電量 — 約147万kW(一般家庭430戸分)
CO₂削減量 —— 785トン/年
発電開始 —— 平成26年10月14日
所在地 —— 新潟県五泉市村松工業団地2丁目地内



交通アクセス

磐越自動車道 安田ICから車で約30分
JR五泉駅から車で約20分
※駐車場は8台分です。

〈現地案内図〉



● 読者投稿 コーナー

投稿テーマ

「今ハマっている食べ物」

『いもジエヌ』の焼き芋のしつとり感と甘さにメロメロです。一度に大きな芋を二本ペリと食べちゃいます。それまでは安納芋の焼き芋を食べていただけたのですが、お高いんですよね。『いもジエヌ』を開発して下さった方々に感謝です! (焼き芋)

いもジエヌは西区の砂丘地で作られて、新大の学生さんと一緒にブランド化したんですね。ちなみに私も焼き芋に関してはホクホクよりもしっとり派です。(編集部)

酒粕です。寒いこの時期には大活躍。甘酒はモチロン、真だくさんのみそ汁にプラスするだけで、おいしさアップ。体も温まります。板状の酒粕に砂糖をふりかけ、オーブンスターで焼くだけで、とてもおいしいオヤツになります。手軽に作れ、栄養もあるので毎日食べています。(カメリキチ)

酒粕の栄養は美容効果にも抜群なんですよ。オススメのオーブンスターで焼いた酒粕を食べて、冬や春のかさかさお肌をツルツルにしたいです!(編集部)

今ハマっている食べ物は塩レモンです。とにかく何にでも塩レモンをかけて食べています。流行物はいろいろやりました。塩麹にもハマりました。でも塩レモンは食材を問わず、何にかけて食べてもおいしいです。肉をやわらかにする下ごしらえにも、焼いたあとにかけるタレとしても、野菜のドレッシング etc。つくり方も切ったレモンに塩を入れてつけておくだけ、そのかわり、レモンと塩にはこだわりのものを使います。是非おためし下さい。魔法のタレです。(おはつち)

昨年すごく流行ったのが記憶に残っています。簡単に作れるし、保存期間も長いし、いろんな料理に使えるし、本当に「魔法のタレ」ですね。私は塩レモンを使って魚のホイル焼きを作つて食べるのが好きです♪(編集部)

「アヒージョ」です。もともと「タラも好きなので、とてもおいしい食べ方だと思います。生マッシュルームもスーパーで手軽に買えます。魚介類を買って、あとはフラン・スパン。最近娘達と「おうちカクテルパーティ」をしているので、おつまみにぴったりです。(望の月)

アヒージョはスペイン語で、「にんにく風味」を表す言葉なんですね。魚介類はもちろん、いろいろな素材に合います。私もカクテルパーティにまぎれほしないな。(編集部)

今ハマっている食べ物は甘酒です。甘酒というとお正月やひなまつりなど特別な時に飲む、寒い時に飲むといつイメージがありますが、実はスーパーには1年中あります。あたたかくして飲むだけでなく、夏は冷やし甘酒もあって冷たい甘酒もとてもおいしいです。アルコール、砂糖不使用でこうじの自然な甘さのある甘酒もあって、お子さまにもおすすめです。昔から甘酒は「飲む点滴」といわれるほど健康にいいですし、メーカーへや酒蔵によって味も違うので、飲み比べてもいいですね。(どっち)

私も甘酒はお正月にしか飲んだことなかったので、冬のイメージが強く、夏に冷やし甘酒することを初めて知りました。でも実は「甘酒」って夏の季語ですよね。栄養いっぱいの甘酒が夏バテ防止に効果的なんでしょうね。(編集部)

楽しい
エピソード
募集します!

● 次回の投稿テーマ「休日の過ごし方」です

投稿コーナーではみんなに知らせたいと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27年5月31日(日)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。

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様にはクオカード(500円分)を進呈させていただきます。