

炎 ほのお

2017年

冬

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

食の宅配便

味噌 ————— ①.②

ガスのことを知っておこう!

ガス衣類乾燥機の魅力 ————— ③.④

インフォメーション

お店紹介!「とりかん」 ————— ⑤

新WEBマガジン「COCOMO」

親子クッキングコンテスト報告 ————— ⑥

読者投稿コーナー

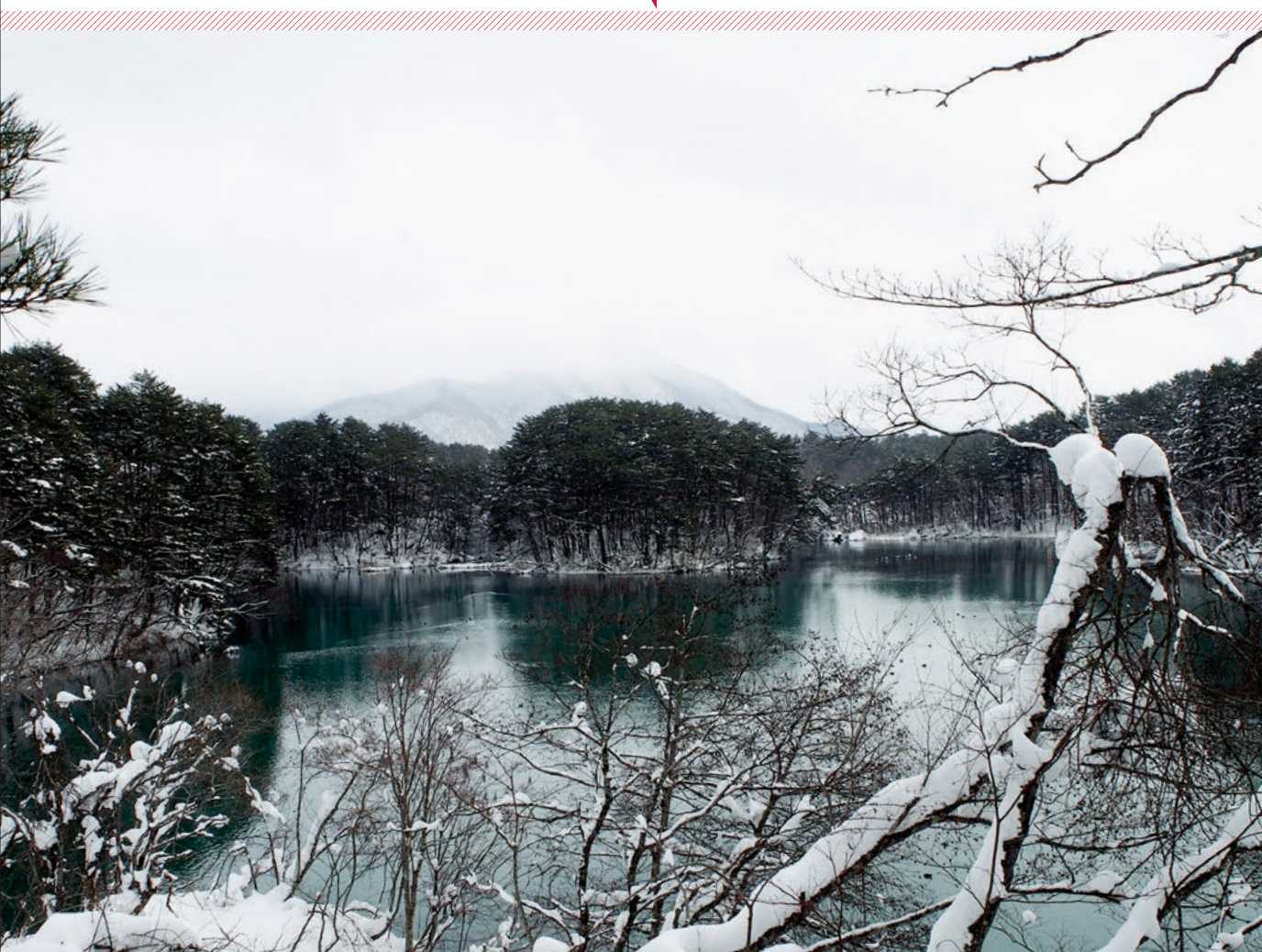
2016年の思い出 ————— ⑦

散策

冬の五色沼を散策していたら
きれいな風景だったので思わず撮影しました。
(新潟市/スケソウダラの作品)

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

お味噌

くたなか農園



お味噌を
毎日の
食卓へ!



田中洗次さん・康子さん 『たなか農園』

米や大豆を作る農家
だからこそ
ちゃんとした味噌を
家族に食べさせたい

たなか農園は田中洗次さん^{（うしじ）}と、奥さんの康子さんのふたりで『毎日味噌』というブランドの味噌造りをしています。洗次さんは東京農業大学の国際農業開発学科で学び、いつかは海外へ行きたいと考えていたそうです。ところが大学で勉強するうちに「やはり日本の方が面白い、社会貢献もできる」と心情が変わりました。もともと実家では農業を営んでおり、女性グループに入っていたお母様が味噌造りをしていました。味噌の材料は本来とっ

てもシンプルです。大豆、米麴、塩さえあればできてしまう。それがいつの間にか化学調味料や防腐剤といった添加物が入り、十分に原料を使っているのか疑問に思うほど、農家の常識からは考えられない安価なものが流通するようになりました。お母様の所属する女性グループは「自分たちの家族にちゃんとした原料のお味噌を食べさせてあげたい」と活動を始めたのです。

こんな姿を間近で見ていたからか、洗次さんは「自分が経営するからやらせてくれ!」と新規就農し、お味噌屋さんも始めました。大学を卒業してから7年後の2014年のことでしたが、実はこの7年間に運命的な出会いがあったのです。

福島で手に入れた大切なもの
味噌造りに役立つ経験と
同じ夢を持つ奥様

大学卒業後すぐ、洗次さんは福島県の蔵元「仁井田本家」^{（にいだほんけ）}に就職しました。こちらは農薬や化学肥料を一切使わない自然米を原料とし、生酛^{（きもと）}といって蔵に住む乳酸菌で発酵させる伝統的な酒造りをしています。洗次さんはここで5年間、有機農業・自然栽培と醸造を学びました。そして、このお酒が大好きで蔵に通っていたのが今の奥様の康子さんでした。顔を合わせるうちにふたりはすっかり意気投合。お付き合いが始まりました。結婚して新潟に帰ってから、洗

次さんは「カガヤキ農園」に就職。やはり新潟と福島では農業経営や栽培技術が違うので、同園のご厚意もあり畑の勉強をさせていただきました。

こんな洗次さんたちが造る味噌ですから、美味しくないわけがない。材料は、旧亀田町と旧横越村の若手農家が集まった「農事組合法人カメヨコ」から仕入れています。

洗次さんも参加しており、作った人の顔がわかる安心の地元産。塩も精製していない天塩です。塩分は昔ながらの味噌と同じく13%と高めですが、その分余計な添加物を必要としません。さらに、流通中に発酵が進まないようにと、添加する酒精（アルコール）も入っていません。

地産地消と
にいがた
素材!

材料は大豆、米麴、塩と超シンプル

ですから夏場は発酵により、パックが膨れてしましますが、それこそが無添加の証なのです。

● 美味しかったとリピーターが多い「毎日味噌」。カガヤキ農園、キラキラマーケット、いっぺこ〜と、気楽市などに置かれている。



味噌は日本食の原点、味噌汁はお母さんの味
毎日の食卓に
もっと取り入れてほしい

味噌造りでは麴づくりが良し悪しを左右します。酒蔵で培った技術を活かして、3日間もかけて手作業で大切に育てます。「今では機械が進み、麴菌を振りかけるだけで機械が自動に麴にしてくれるものもあります。でも、私たちとし

ては労力がかかっても手で確かめながらやりたいし、その方が良いものができます」と田中さん夫妻。その美味しさは、お味噌汁にしたときに一番よくわかるといいます。

これからの抱負は、いろんな麴での味噌造りにチャレンジすること。息がぴったりの夫婦二人三脚で、玄米や大麦麴などでもやってみて、「小さいユニットだからこそ何でも挑戦しやすい」と言います。「毎日味噌」をどこかで見かけたら、

ぜひ購入してみてください。「そうそう、昔の味噌ってこんなだった」という思い出とともに、美味しさと香りが食卓に広がることでしょう。



たなか農園

新潟市江南区横越川根町1-11-28
問い合わせ／☎025-385-3381
Facebook／「たなか農園」で検索

● 麹室(こうじむろ)での作業。麴を付けてから2晩目から活発になり、自分自身が出す熱で放つくと死んでしまう。そのため2〜4時間おきに手を入れて冷ます作業が必要となる。「麴を育てるのは子育てと似ていて、熱を出した子どもを介抱しているようです」と康子さん。麴が作る酵素が大豆を分解し、旨味や甘味を出していく。



● 白い部分は旨み成分のアミノ酸。おいしく発酵しているよ、という印だ。

毎日味噌
1パック(400g)を
抽選で5名様に
プレゼント!



応募方法

郵便ハガキ、封書又はEメールに、郵便番号、ご住所、お名前(フリガナ)、年齢、性別、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

2017年 2月20日(月)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
「味噌 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

◆ お客さまの個人情報は越後天然ガス株式会社に厳重に管理し、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。

毎日が洗濯日和に

ガス衣類乾燥機の魅力

雪や雨の日が多く、湿度も高いこの季節。なかなか乾かない洗濯物に悩んでいる方も多いのでは...。そんなとき頼りになるのが、短時間で衣類をふかふかに乾かしてくれる「ガス衣類乾燥機」です。

冬のお洗濯の強い味方

ガス衣類乾燥機

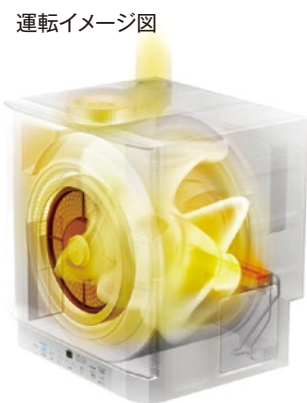
一年のうち約半分が雨か雪の地域地区。晴れる日が最も少なくなるこの冬季は、なかなか乾かない洗濯物を前に悩ましく思っている方も多いのではないだろうか。「外干しをしたくても、天気の関係で洗濯物を思うように乾かせない」「気温が低く湿度も高いの

で部屋干しに頼れない」「部屋干し特有の匂いが気になる」そんなお洗濯の悩みを解決して、毎日の生活を快適にしてくれるのが、パワフルな温風で洗濯物を乾かしてくれるガス衣類乾燥機です。スピーディーに乾燥してくれるので、明日着たい衣類も夜に洗濯・乾燥をして間に合わせることができ、低騒音設計だからご近所への心配も不要。濡れてしまった靴にも対応してくれるので、足元も快適に過ごせます。

スピード乾燥で

洗濯時間が大幅短縮

ガス衣類乾燥機のメリットのひ



運転イメージ図



とつに洗濯時間の短縮があります。ガス衣類乾燥機「乾太くん」なら、たっぷり5kgの洗濯物もわずか52分で乾燥してくれます。洗濯機とは別に設置するため、洗い終えた洗濯物を乾燥している間に次の洗濯ができるので、洗濯物が多い時など効率よく作業ができてたいへん便利。1回目の乾燥が終わる頃には、2回目の洗濯も完了して乾燥にとりかかれる

ので、洗濯に必要な時間が全自動洗濯乾燥機の約1/3と大幅に短縮できます。乾燥機はランニングコストが高そうなイメージがあ

たっぷり5kgイメージ



「洗濯機と乾太くん」と「全自動洗濯乾燥機」の乾燥時間の比較イメージ



りますが、「乾太くん」なら、約5kgの洗濯物をフルに乾かして、1回の乾燥代（ガス代+電気代）は約35円。1ヶ月使ったとしても、約1,050円とコストがかからないのも魅力のひとつです。

快適な仕上がりにもみんな満足

寒い冬こそ、ふかふかのタオルや衣類で、心地よく毎日を過ごしてみませんか。ガス衣類乾燥機なら、パワフルな温風で洗濯物を包

み込み、繊維の一本一本を根元から立たせながら乾燥してくれるので、ムラもなく、天日干しよりもふつくらと洗濯物を仕上げてくれます。厚手の衣類もふかふかに。やさしい肌ざわりにカラダもココロも和らぎます。

ランニングコスト

低コストで
経済的な衣類乾燥!

乾燥1回あたり、わずか**35円**

【条件】衣類5kgを完全乾燥（50分運転）

●当社ガス料金：8.40円 ●電気料金：22.56円（基本料金は加算せず）50Hzの場合（当社調べ）

こんなにふつくら具合に差があります!



強い温風をたっぷり送りこみながら乾燥させるので、繊維が根元から立ち上がり、ふかふかに仕上がります。

CHECK!

ガス衣類乾燥機を
体験してみませんか?

ミライeランドリー

新設
オープン

越後天然ガス五泉ショールームに、12月1日（木）コインランドリーがオープンしました。普段ご使用されているタオルや衣類で、ガス衣類乾燥機のパワーと心地よさを体感してみませんか。洗濯中は併設のカフェで快適に過ごせます。

料金 乾燥のみ：1回100円
洗濯＋乾燥：1回200円 ※柔軟剤入り洗剤付き

受付 9:00～15:00（日・祝除く）
※布団等、大型のものはご利用いただけません

五泉市吉沢2丁目1-27 TEL:0250-43-6651



パワフルな温風で洗濯物をスピーディーに乾かし、ふつくらやわらかに仕上げてくれるガス衣類乾燥機。天候を気にせずお洗濯ができるので、この時季の生活を格段に快適にしてくれます。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。

かつ重 650円

甘めのたれが食欲をそそる。
つつい食べちゃうチキンカツ
鶏ささみでさっぱり&ヘルシーなのが
嬉しいと女性にも人気。
3枚づけを注文する
お客さまも多いそうです。



地元民が愛する
「五泉のふるさとの味」

とりかん

新潟の2大名物を
取り揃える鶏料理店

創業から40年以上、リニューアルして
11年目を迎える五泉の人気店。から
揚げ粉の配合は創業当時と同じ、タ
レも継ぎ足して変わらぬ味を守り続け
ています。お盆やお正月には懐かし
い味を求めて、多くの常連客で賑わ
います。カウンターと座敷に加え、2階
も合わせて108席。一人でもご家族で
も、宴会にも気軽に利用できます。



から揚げ定食(半身)1,200円

ガーリック香るカレー風味で
「また食べたくなる」味

薄付きでパリッパリの衣の秘密は
独自配合のから揚げ粉。
「ガーリックなし」での注文でも、
ランチでも楽しめます。

data

五泉市旭町7-1
☎0250-42-1430
営〇11:00~13:30 (L.O)
16:30~22:00 (L.O)
休〇月曜
駐〇15台 (店員にご確認ください)



テイクアウトも可能。ご家庭では
オープンで温め直すとおいしくいただけます。

cocomo

情報ページを 始めました!

「あ、ここも行ってみたい。」
思わずそうつぶやいてしまうような
五泉・新津近郊のステキなスポット・
お店・話題を発信するWEBマガジン。
それがcocomoです。
地域のお店やスポット、イベントの情報を集め、
五泉・新津近郊で暮らし、
子育てをもっと楽しめるような
情報をお届けします。

おすすめ
情報が
いっぱい

Check! /

秋葉区ココモ または

五泉ココモ で 検索 !!



第10回 ウィズガス 全国親子 クッキング コンテスト 結果報告

2016年11月3日(木・祝)、新潟市食育・花育センターにて第10回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。新潟県代表を決める今大会は、応募総数407通の中から選ばれた栄えある10組の親子により競われました。越後天然ガスの代表として今年は2組、池田美幸さん・朱里ちゃん(小1)親子、小坂恵子さん・愛柚ちゃん(小6)親子が出場しました。会場では参加親子のご家族やご友人など多くの観衆が見守る中、熱戦が繰り広げられ、両親子ともチームワークよく調理に取り組んでいました。閉会式の最後には、出場親子・審査員の方々全員揃って笑顔で写真撮影。大きな笑顔で大会が締めくくられました。

小坂恵子さん
愛柚ちゃん(小6)
親子



池田美幸さん
朱里ちゃん(小1)
親子



「2016年の思い出」といえば

👑今年の夏に義姉さんが里帰り出産で帰ってきていて、2才の姪っちゃんがたくさん遊べたことが今年一番楽しかったことです！(笑)今でもたまに義姉さんのお家に遊びに行くのですが、私が来ると「おねえちゃん！」と跳び跳ねて喜んでくれてとても可愛いです！クリスマスプレゼント、何かあげようかな？(ぶよんさん)

子供って無邪気でかわいいですね。あの純粹無垢な笑顔には心が洗われますよね！私も甥っ子にお菓子のフーズプレゼントしてあげようかな(編集部②)

👑今年の春に見た高田公園の桜です。高田公園は少し遠くて、今まで足を伸ばすことはなかったのですが、思いきって花見に行ってみました。夜桜の幻想的な景色は一度見たらもう忘れられません！来年も絶対に行こうって決めました。(ウーフさん)

私も今年初めて高田公園にお花見に行ってきました。桜も昼と夜でまったく違う見え方があるので1日中いられますよね！屋台もたくさん出ていて、私は屋台に夢中で花より団子状態でした(笑)(編集部②)

👑節分の豆まきの記憶が今でもはつきりと蘇ります！子どもが産まれてからというもの、わが家はちゃんとした豆まきができます…。豆が大好きな子ども達は豆まきをする前からすでに豆の取り合い(笑)そして食べ放題に!?違った楽しみ方もいいけど…来年こそはちゃんと投げさせてね(笑)(ゆくりさん)

私も小さいころは豆が大好きでまいた豆をすぐに拾って食べていたのを思い出しました。豆を食べすぎて鼻血を出してからは、食べるのが控えめになりました(笑)(編集部②)

👑今年の春に高校で一番最初に友達になった親友の結婚式がありました(∇^∇)！高校生の時は毎日一緒にいたのに大学に進学してからは少し疎遠になってしまいました。結婚式で久しぶりの対面だったのに、式が始まって昔の写真がたくさん流れて涙が止まらなくなりました(泣)いつまでも親友でいようね(笑)(ナナミさん)

仲のいい友人の結婚式は自分まで幸せな気持ちになりますよね！これから先は家族ぐるみでのお付き合いができるといいですね！(編集部②)

楽しい
エピソード
募集します！

● 次回の投稿テーマ「今年の抱負」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29年3月30日(木)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(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。