

# 炎 ほのお



イメージキャラクター  
モアモアファミリー

ガスで分かった、心地よい暮らし  
越後天然ガス  
季刊情報誌

2018年  
秋

暮らしの中の  
ちよつとイイこと  
おすすめわけ！



食の宅配便

街の企業紹介

たいまつ食品株式会社

ガスのことを知っておこう！

ガスファンヒーターの実力

インフォメーション

教室紹介「石澤先生の料理教室」

「ガスと暮らしの安心」運動

読者投稿コーナー

「私は夏のこころが好きor嫌い」

今回の写真・夕暮れ時

もうすぐ日没の夕焼け空を、  
枯れ松に止まったカラス2羽を  
脇役として入れて撮影しました。  
(新潟市／写真トリオ)

①  
②

③  
④

⑤

⑥

⑦

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！

五泉市村松地区は  
大正時代から栗を栽培

秋の風物詩である栗。愛らしい  
かたち、ほっこりとした甘さから、  
産直市場やスーパーに出回るのを  
心待ちにしていたファンも多いで  
しょう。五泉市村松地区は、大正  
時代から生産が始まった栗の産地  
で、生産量も県内一。おいしさを追  
求する農家のみなさんが手塩にか  
けて育てており、全国でも「村松の  
栗は甘い」と評判です。

村川正広さんもそんな農家のひと  
つで、広大な農地の一角で観光栗  
園を営んでいます。「昭和48年  
(1973年)に父が栗を植えて育  
て始めましたが、畑が23000  
㎡もあって拾いきれなくなり  
ました。そこで、52年5月から  
13000㎡を開放。一般のお客様  
に拾っていただいています」。拾いき  
れないほどの栗が開園の理由とは、  
栗好きからしたら夢のような話で  
すね。園内には、ほかにも3000  
㎡のサツマイモ畑があります。

食の定期宅配便

深まる秋を  
栗で満喫

# 村松 の栗

おしどり夫婦の二人三脚  
自慢のおこわは一年中

理は奥様の富美子さんが担当です  
が、薪と灯油で本格的に炊くかま  
どは正広さんの持ち場です。

栗拾いと芋掘りのシーズンは9  
月上旬〜10月中旬で、特に晴れた  
日は大賑わい。50台ほど入る駐車  
場が満杯になるほどです。今年  
は残念ながら栗拾いシーズンは過ぎ  
ましたが、同園では冬まで栗を楽  
しむことができます。それは、びっ  
くりするほどおいしい栗おこわ！  
正広さんが育てたこがねもちを使  
い、炊きあげる釜もこだわって改  
造。栗の皮むきや味つけなどの調

「火力と時間がおいしく炊くコ  
ツで、私はもう炊きあがったと思っ  
ても、時計とにらめっこしながらの  
主人はまだまだときびしい」と富  
美子さん。「奥さんに食堂を切り  
盛りしてもらって来た」と正広さ  
んも奥様への感謝を忘れません。  
おふたりの仲の良さ、優しさが同  
園の歴史を支えてきたのでしょ  
う。栗おこわはなくなり次第終了  
ですが、山菜や野菜など季節の具



Check!

## 村川さん流 栗のゆで方

### ゆでる前に

収穫後、冷蔵庫で  
1週間ほど冷やすと甘くなる

1

洗った栗を鍋に入れて  
水からゆでる

2

水は多めで、ゆでている間に  
少なくなったら足していく

3

強火で味見をしながら  
40~50分ゆでる

4

ゆで上がったら  
ざるにあけてお湯を切る



売店や食堂もある同園。名物は、桜が有名な村松らしい桜色の栗ご飯。かまどで炊くためか、粒が立ってベトベトとしておらず、中はふっくらとやわらかい。産直市場でも不定期で販売している。



同園は、有名な古刹である別所虚空蔵尊に隣接。大晦日の除夜の鐘つきや、2月に行われる別所虚空蔵尊例祭でも栗おこわを販売できるように毎年準備している。



栽培している栗の種類は丹沢、筑波(つくば)、石鎚(いしづち)、サツマイモは紅あずま、紅高系など。

材で一年中おこわは作っているそうです。

心あたたまる

村松の自然と人情

開園して43年、作り手には大変な苦勞もあり「毎年が一年生」と正広さんは言います。今年は台風で早生の栗が落ちてしまいました。数年前は、猿の軍団がやって来て4千本も植えたイモが全滅。「保育園の遠足で、今年は芋掘りができないと連絡したときは残念でしたね。秋に向かつて一生懸命に働いて、良くしようと思っても気候にも左右されるし、うまくいかないことがある」と正広さん。農業とは本当にむずかしい世界です。そんな村川さん夫妻のやりがい

自慢のおこわを  
ぜひ食べてください!

富美子さん

村川  
正広さん



がお客様との出会い。代替わりして園にいらなくなったおばあちゃんを「どうしたの?」と心配してくれるお客様、「また来たよ!」と声を掛けてくれる常連、毎年やって来るかわいい園児たち。同園ではたくさん笑顔とあたたかい想いが行き交ってきました。まだ行ったことのない人は、ほっこりする人情と村松の自然に出会いに、ぜひ訪れてみてはいかがでしょうか。

### 村川観光栗園

五泉市別所1143  
☎0250-58-3296 (9:00~16:00)

栗拾い・芋掘り/  
9月上旬~10月中旬  
(期間中は無休)、  
食堂と売店は期間中のみ  
入場料/大人200円、子ども100円  
収穫物/栗1キロ600円前後、  
イモ1キロ250円

知っていますか？

地元の企業  
あんな企業  
こんな企業



地元で頑張っている企業の皆さんを  
エチテン目線でご紹介！  
今回はお鏡餅や切り餅でおなじみ  
たいまつ食品株式会社に潜入しました！

## お餅を中心に製造販売 明治30年創業の老舗メーカー

会社に伺うと、辺りにはもち米をふかすいいにおいが。たいまつ食品株式会社は、五泉市村松に本社と自社工場を持つお餅メーカーです。お餅づくりに大切な「蒸す」工程で、私たちのガスが活躍しています。代表的な切り餅やお鏡餅をはじめ、おかゆ、米粉、ゼリーなども手がける同社。昨年、新たに電子レンジで温めて食べるトレー入りのパックご飯を販売しました。もち麦入りや雑穀入り、赤飯など、特に健康志向の方に向けた商品です。「安さで競争するより、おいしくて付加価値のある商品を目指しました」と営業企画室の桐生さん。時代とともに変わるニーズに応え続け、創業からずっと日本の食卓を支えてくれているんですね。

## 原糧米にこだわり 地元・五泉市村松の 活性化に貢献

とはいえ、売り上げの多くを占めるのはやっぱりお餅。おいしさの秘密は、きめ細かく、コシの強い仕上がりになる独自の「杵つき製法」と、品質の確かな原糧米です。一般的に、原糧米の産地は「国内産」と表示されることの多いお餅。しかし、同社のお餅の多くは「新潟県産」「五泉市村松産」など、明確に表示されています。これは地元農家と協力し、安全でおいしいもち米を育てるところから関わっている同社ならではの。地元の米づくりを活性化させ、雇用創出に貢献したいという想いもあるのだそう。地元の想いが詰まったお餅を全国に販売することで、地元のPRにも繋がっています。



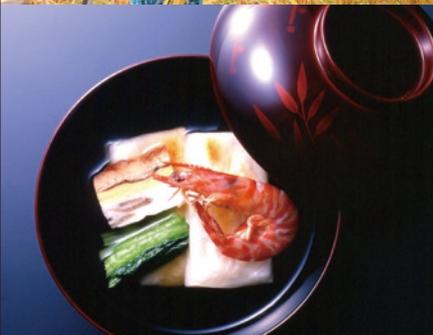
今回の調査員  
営業部 田中

お話を伺った方  
営業企画室  
桐生さん

## 日本の伝統文化を つないでいくために

同社では、「日本の伝統食品の継承」という面からも、お餅づくりに力を入れています。特に、お正月に欠かせないお鏡餅は大切な伝統文化。しかし、年々飾る人が少なくなっているのが現状です。そこで、少人数の家庭や若い世代にも手に取ってもらえるように、干支のマスコットが乗ったミニサイズのお鏡餅を販売。「飾って楽しい」「食べやすい」と評判も上々だそう。また、薄切りにした「しゃぶしゃぶもち」やサイコロ状の「こつぶもち」をはじめ、スープや鍋物、お好み焼きなどに活用できる便利で多彩なお餅を開発しています。「普通の切り餅やまる餅よりも製造に手間がかかりますが、全てはお客様に1年中お餅を楽しんでいただくため。こんなに種類があつて、食べ方提案もたくさんしているのは当社だけだと思います(笑)」と桐生さん。伝統を守り伝えるだけでなく、常に新しいアイデアを取り入れながらお餅文化の発信・発展に貢献しています。

# たお餅を全国へ。



# 村松の美味しいお米を使っ

## INFORMATION

**たいまつ食品株式会社**

〒959-1794 新潟県五泉市村松 1345

TEL: 0250-58-6135

http://www.omochi.ne.jp



## CHECK!



**本社工場隣に直営店があります！**

お餅からデザートまで、豊富なラインナップが揃う直売店。各地の小売店や通信販売でも購入可。

営業時間：平日 10:00～17:00

**お餅のように  
伸びしろのある会社です！**

地域に根差しながら、全国に「おいしい」をお届けしています。一緒に地元を盛り上げていきましょう！



# 室内暖房はこれでキマリ！ ガスファンヒーター

GAS X LIFE

寒さが厳しく降雪の日も多い冬の新潟。  
燃料切れの心配や補給の手間も必要なくパワフルに  
お部屋を暖めてくれるガス暖房なら、毎日を快適に過ごせます。



## ガスファンヒーター 4つのポイント

**快適**

「ニオイ」「乾燥」「室温」  
気になる問題を解決

**簡単**

ガス栓に接続するだけで、  
いつでも利用が可能

**速暖**

スイッチONから、5秒でポカポカ

**安全**

セーフティ機能で、  
万が一の危険を回避

冷え切った冬のお部屋が、5分でポカポカ。

「ガス暖房」の一番のメリットは、燃料補給の手間が要らないこと。寒い冬、灯油を買いに出かけたり、各部屋のストーブに給油をするのは、女性や高齢者にとって大きな負担です。ガスファンヒーターなら、ガス栓につなぐだけでOK。スイッチひとつで、パワフルな温風が寒い冬の冷えきったお部屋全体をスピーディーに暖め、ポカポカ快適な空間に変えてくれます。灯油の暖房器具にありがちな点火

や消火時の独特のニオイもありませんし、ガスの燃焼で発生した水蒸気が乾燥を抑え、喉や肌にやさしいのも魅力です。ガスファンヒーターには、設定した室温まで暖まると自動で省エネ運転する「エコ運転機能」や万が一に備えた安心機能がついており、お子さまや高齢者のいるご家庭でも好評です。寒さが厳しくなる前に、一度ご検討してみてください。

便利な「おはようタイマー」



運転開始時刻をセットすれば、自動的に運転を開始。  
寒い朝のお部屋も、ポカポカ。

コンパクト&軽量設計

燃料タンクがない分、  
本体が小さくスリム。  
持ち運びがカンタンで、  
お掃除のときもラク。



### ●主な安心機能

不完全燃焼  
防止装置

転倒時  
ガス遮断装置

過電流  
防止装置

過熱防止  
装置

立消え  
安全装置

自動消火  
機能

停電時  
安全装置

ロック  
スイッチ



## 石澤先生の料理教室

「秋からの身体づくりと腸内環境改善の為に発酵食メニュー」

●夏の疲れが出やすいこの時期、食生活に上手に取り入れて欲しいのが味噌、酒粕、糀などの発酵食品。発酵食品は、腸内環境の改善や免疫力の向上、美肌効果など、さまざまな身体に嬉しい効能があります。料理のうま味や風味が増すのも嬉しいポイント。そんな発酵食品を活用した簡単レシピを、食育指導士の資格を持つ石澤先生に教えていただきました。

●メニューは味噌玉、ネギオイルで鮭のホイル蒸し、豚バラ肉と白菜の酒粕蒸し、甘酒でほうれん草の胡麻和えの4品。「酒粕に含まれる酵素の働きでお肉がやわらかくなり、消化もしやすくなります」「甘酒が苦手な方でも、胡麻和えなら味も見た目も食べやすいですよ」と石澤先生。明るく和やかな雰囲気の中、調理が進みます。

SHOWROOM EVENT

# ショールームへ!

ようこそ♪



石澤清美 先生

美しさは身体の中から！  
きれいになりたい女性を  
応援します♪

食生活から健康と美しさをサポートする発酵食専門の料理教室を、自宅サロンにて開催。出張料理教室やセミナーなど精力的に行い、発酵食の魅力を伝えています。

●あつという間に4品が完成して、早速試食。先生お手製の醤油入り焼きプリンをデザートにいただきますながら、質問タイムへ。「甘酒の作り方を知りたい!」「おすすめの糀は?どこで買える?」と続々とあがる質問に、先生の発酵食トークにも熱が入ります。「皆さんのキラキラした目に、私も応えなきゃ!」と思って」とほほ笑む先生の目も輝いていました。

### DATA

発酵専門料理教室La vie en rose(ラビアンローズ)  
〒956-0025 新潟市秋葉区古田4-14-1 ☎090-9232-6214  
<https://ameblo.jp/nanaironoryu1963/>

## 「ガスと暮らしの安心」運動実施中!

2018年  
期間 9/1(土)~11/30(金)

CHECK 1

ガス機器の使用中は

**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、有害な一酸化炭素が発生して中毒になるおそれがあります。屋内でガス機器を使うときは、換気扇を回す、窓を開けるなどして、必ず換気をしましょう。

CHECK 2

古くなったガス機器は

**安全型に  
交換!**

ガス機器は古くなると、部品が劣化して火災や事故をおこすおそれがあります。安全装置のついたガス機器へ早めにとりかえましょう。

CHECK 3

24時間安心を見守る

**警報器の  
設置・交換を!**

万が一、火災、ガスもれや、有害な一酸化炭素が発生したら、ランプと警報音で教えてくれます。火災をおしえてくれるものもあります。交換期限は5年間なので、期限がすぎる前に交換しましょう。

CHECK 4

ガス機器とガス栓は

**正しく接続!**

ガス機器とガス栓は、種類によって接続具が違います。正しく接続しないとガスもれの原因となります。取扱説明書をよく読んで、接続する口の形や大きさに合わせた正しい接続をしてください。

“ホッと”な  
プレゼントが当たる!

ガスと暮らし 検索

<https://gastokurashi.com>



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



一 二数年、猛暑が続いて暑すぎる夏が続いています。  
一 暑すぎるのは苦手なのですが夏は美味しい食べ物が沢山ありますよね。私はスイカが大好きなのです！スイカを冷たく冷やしてそれを食べると体温が下がってゆくのわかります。今年の夏もスイカで乗り切りたいとおもっています(^o^)(スイカ娘)

夏はやっぱりスイカですよ！私も今年は猛暑で干からびそうでしたが、冷やした瑞々しいスイカでどうにか生き延びることができました。美味しい作物を作ってください農家さんに感謝ですよ。(編集部D)



夏 の良い所は1日の活動時間が長い事。早朝から草取りをし、朝風呂で汗を流し、洗濯機をまわす。乾くのも早いので1日数回できる。夕方水まきをしてうす暗くなるまで夕涼み。夜9時過ぎて大型スーパーへ買い物。涼しくてすいているので効率がいい。風呂に入って冷たい飲み物が充実した1日をいやしてくれる。(望の月)

夏は日が長くて良いですよ。早朝の草取りや夜になってからのお買物は涼しくて良い時間帯に行動されていたのですね。私も来年は見習って涼しい時間帯での行動を心がけようと思います。(編集部F)

読者投稿  
コーナー



## 「私は夏のここが好きor嫌い」



海 で泳ぎ、夏山に登り、サイクリング、ランニング……  
鍛える夏が好きだった。今は、歩いて行く日帰り温泉の一室のガラス窓をすかして眼に映る深い青空に映える緑の森を見ながら軽いアルコールを口に拙文を弄している。(仙人)

昔はアクティブに動かれていたんですね。海から山からロードまで、全てを活用して楽しんでいたんですね。そして、現在の日帰り温泉での贅沢な一時も羨ましい限りです。これからはアルコールの肴に紅葉や雪景色を楽しめる季節ですよ。(編集部D)



私 は夏の果物が大好きです\(^o^)/スイカ、桃、メロン、マンゴー！特にスイカが大好きで毎日食べています(笑)暑いところで冷え冷えのすいかは最高ですね(^-^)! 今年は特に暑い夏だったので例年より美味しく感じました(\*^.\*^)(ホイッサ)

スイカや桃を冷やして食べると美味しいですよ！私も果物大好きですが、メロンやマンゴーはお目にかかりませんでした…羨ましいです！スイカは水分補給も兼ねて丁度良いですよ。来年はメロンやマンゴーを食べるように日々のお仕事を頑張ります。(編集部D)

## 次回の 投稿テーマ 「夫や妻のおバカエピソード」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30年11月30日(金)の消印有効

応募方法 郵便ハガキ、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。



楽しい  
エピソード  
募集します!

●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。