

# 炎

ほのお



イメージキャラクター  
モアモアファミリー

長い厳寒が終りを迎え  
春陽麗和を彩る水芭蕉。  
生命としての美しさに心打たれます。  
(五泉市／とっぴー)

## 今回の写真・水芭蕉公園

「忘れられない無駄遣い」といえば  
⑦

読者投稿コーナー  
⑥

越後天然ガスからのお知らせ  
⑤

「富士屋食堂」  
③

インフォメーション  
④

エネファームの実力  
③  
④

ガスのことを知っておこう！

豆腐  
①  
②

食の宅配便

暮らしの中の  
ちよつとイイこと  
おすすめわけ！



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  
春

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！

地産地消  
と  
新潟旬素材!



## 時代とともに包装も 稲わら、新聞紙、パックに

佐藤豆腐店は新潟市秋葉区という「鉄道のまち」らしく磐越西線沿いにあり、すぐ隣が踏切です。創業は明治41年で今からちょうど110年前。現在の店主である佐藤吉幸さんは三代目で「うちは創業当初から豆腐と油揚げを作っていて、初代よりずっと変わらない手作りです」と言います。

昔は今のようない包装パックもなかったのが初代は稲わらで豆腐

ガス会社から  
食の話題を  
お届けします

# 豆腐

佐藤豆腐店

## 夜明け前からお仕事開始 勘と経験がものをいう

を包み、先代は新聞紙を巻いてさらに稲わらで包んでいました。また、「冷蔵庫が家庭に普及していない時代は早朝に鍋を持って買ってくる人もいました。お客さんから切ってくれと頼まれて、お店でさいの目などにしてそのまま朝食のお味噌汁に使っていました」と佐藤さんは言います。

豆腐屋さんの朝は早く、まだ暗いまちなかで最初に明かりがと

もります。3時頃から豆を煮て、搾って、豆乳を作り、凝固剤を入れて固めていく。豆腐の凝固剤という「にがり」が思い浮かびますが、同店ではのど通りや後味を考えて、初代から「すまし粉」を使っています。それから型枠に入れて四角い豆腐を作り、豆腐から油揚げも作ります。豆は事前に水に浸してふやかしますが、真冬で40時間、真夏で5時間と8倍も浸す時間が違います。繊細な豆腐作りには豆の状態はもちろん日々の気温なども影響し、それらは豆腐職人としての経験や勘で

調整していきます。

また、保健所の衛生指導が厳しくなる前は、工房と店舗との仕切りがなくて作業をしながら対面販売をしていました。その頃は豆乳ができる朝の5〜6時を目掛けてやって来るお客さんがいました。まだ熱い豆乳をおけに入れ、すまし粉を入れて固めながら井に寄せていく「寄せ豆腐」を注文をして目の前で寄せてもらうのです。「あつあつのお豆腐は本当においしくて型枠に入れて水にさらしたもの全然違います」。こんな風に今と昔では変わったことがずいぶんあり、中でも最も大きな変化は地域のことでした。



小売店が  
元気になるように  
ぜひ地域のお店に  
いらしてください!

佐藤 吉幸さん

食の定期  
宅配便

# 昔ながらの手作り豆腐

豆腐屋さんから見えてくる  
変わりゆくまちの姿

例えば、お彼岸。この地域では近所の家を回って仏壇をお参りし合い、その手土産にお菓子や油

揚げを持っていく習慣がありました。また、2月の天神様のお祭りでは菅原道真の掛け軸を出して、その前で子どもたちは線香花火や習字をしました。ごちそうとして、いなりずしが必需品でし

たが、最近ではほとんどなくなっただけです。

「お正月のおせちもオードブルになり、豆腐や油揚げを使う習慣や行事がどんどん減っています。昔からのお客さんも高齢化して自力で店に来られない。こうして、

まちから豆腐屋がなくなっていく旧新津市内ではうちを入れて2軒しかありません」と佐藤さんは豆腐屋さんだからこそわかるま

ちの変化を感じています。

しかし、同店はまだまだ元気。ゴールデンウィークやお盆などは帰省客が「お土産に持って行くから」と油揚げを買いに寄ってくれます。「おばあちゃんが食べていた」と若いお客さんも時々来るそうです。明治、大正、昭和、平成と食べ継がれてきたふるさとの味ともいえる豆腐と油揚げ。ぜひ地域のみんまで守っていききたいですね。

● 同店は輸入と国産の大豆の両方を使う。豆の状態を見ながら、おいしさを最優先してブレンドしている。写真は浸水後(左)と浸水前(右)。

● 油揚げに使う油は、菜種油、米油などをブレンド。香りも、味も良い。お客さんから求められて店頭でも販売している。



● 一時やめていた「がんもどき」を再開。非常に手間ひま掛かる商品なので毎週木曜日だけ出している。(夏場はお休み)

● 一番人気は「油揚げ」。程よく厚みがあり食べごたえ充分。

## Check

### おいしい食べ方

油揚げ

半分に切って袋状にし、中に納豆・大葉・ねぎやチーズを入れる。

厚揚げ

電子レンジで加熱して、大根おろしと薬味をのせる。簡単にねぎ・七味、キムチも合う。甘じょっぱく煮てもおいしい。

しぼり豆腐

水気を切ってべちゃんこにした豆腐。白あえに使ったり、フライパンでステーキのように焼いてバターじょうゆで味付けするのもおすすめ。いり豆腐、田楽豆腐にも使いやすい。

### 佐藤豆腐店

新潟市秋葉区中沢町1-2  
☎0250-22-0647  
(月~土8:00~18:00)  
日曜祝日定休



### ◎販売店でも購入できます。

秋葉区のベジランドにいつ、新鮮組、農家の店には毎日、五泉市の大湊直売所には1日おき、五泉げんき市には週末のみ出荷。

水素の力で電気とお湯をつくる

# エネファームの実力

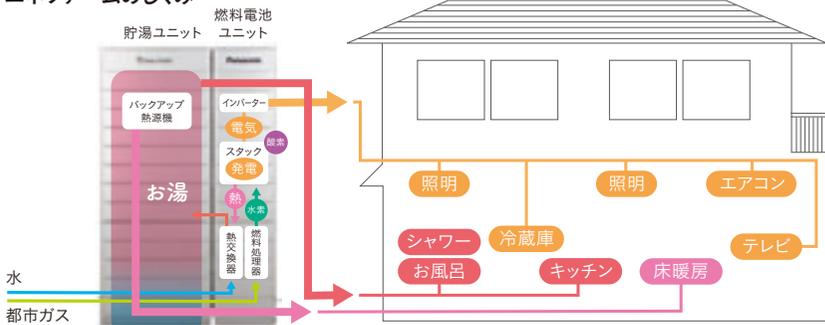
「エネファーム」は燃料電池で電気とお湯を同時につくる  
注目の家庭用電熱供給システムです。そのメリットをご紹介します。

## ガスで電気をつくる エネファームのしくみ

ここ数年、新聞やテレビなどで「エネファーム」ということばを見聞きすることが多くなってきました。エネファームは、ガスから水素を取り出して、空気中の酸素と化学反応させて電気をつくる燃料電池のこと。これまで、電気は主に火力発電所から送電線で各家庭に運ばれ、発電の際に発生する熱は使い切れていません。エネファームは電気をつくるだけでなく、発電時の熱を利用してお湯もつくるので、エネルギー効率が大幅にアップ。CO<sub>2</sub>の排出量も削減できるので環境にも優しく、エコ＆省エネな暮らしが実現できると普及が拡大しています。

また、温水暖房機能を利用すれば、温水ルームヒーターや床暖房、浴室暖房乾燥機など住まいのさまざまな場面でも活躍。毎日の暮らしを快適にしてくれます。

### エネファームのしくみ



#### 電気

エネファームでつくられた電気は、家中で利用できます。

LED照明スタンド (約10W)	冷蔵庫 (約35W)
HDDプレイヤー (約41W)	テレビ (約152W)

#### お湯

発電する際の熱でお湯をつくり、給湯に利用できます。

お風呂	シャワー
洗面所	キッチン

#### 暖房

毎日を快適にする、温水暖房設備に利用できます。

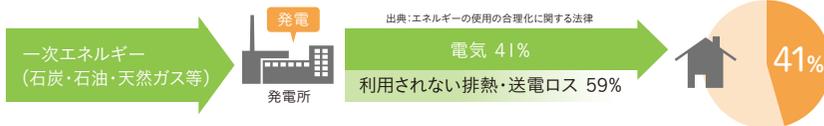
床暖房	温水 ルームヒーター
浴室暖房 乾燥機	温水 ラジエーター

### エネルギーのムダを減らしてエコな暮らしを実現

#### 従来システム(大規模発電所)による発電

発電時の熱は利用できず、海や空気中に排出。

エネルギー利用効率



#### エネファームによる発電

家のそばで発電するから、熱を給湯に利用できます。

エネルギー利用効率



# 災害対策機能強化で 停電・断水時も安心

エネファームは、エコキュートのような給湯器と違い、湯切れで一定時間使えなくなる心配がありません。さらに自立運転型エネファームは、レジリエンス（災害対策）機能を強化。万が一の停電時も最大500Wの電力を確保し、最長8日間（192時間）発電を維持できます。照明やテレビはもちろん、シャワーやお湯も使えるので安心です。断水時は貯湯ユニット内のお湯（水）を雑用水として使うことができますので、トイレの心配もありません。

## 「停電時あんしん発電」を搭載

### 非常用水確保

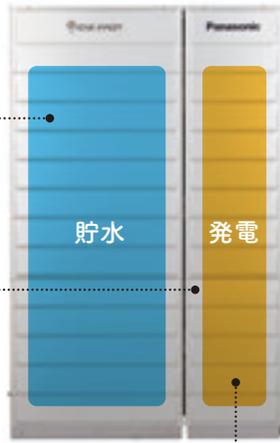
災害時の雑用水に約135Lの貯水を活用（トイレ約34回分）

### つづけて発電

停電発生時にエネファームが発電している場合、「つづけて発電」により、継続して電気を供給します。

### つなげて起動

停電発生時にエネファームが発電停止中でも、外部電源をつなげることで、発電が可能になります。



## 停電時に使える機器の目安

※機種や使用状況により異なります。

### 照明・情報機器



+

### お湯を使う

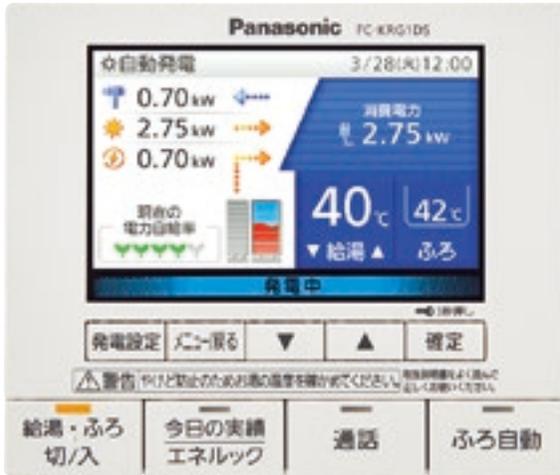


||

500Wまで

エネルギーを「使う家」から「つくる家」へ。地球環境に優しく、万が一のときも安心なエネファーム。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。

リモコンは、薄型・マット仕上げで住宅に馴染むフォルム



## TOPIC!

# お得にガスを利用できる E[イー]プラン

一般家庭でエネファームをご使用になる際には、光熱費が大幅に削減できる家庭用コージェネレーションシステム契約「E[イー]プラン」をご利用いただけます。

※弊社のガスをご利用いただいているお客さまが対象です。  
※単位料金は、原料費調整制度により毎月変動いたします。

毎月のご使用量が  
20㎡/月を超えると、  
一般料金よりもおトクになります。

	基本料金(月)	単位料金(㎡)
Eプラン	1,620.00円	66.10円
一般料金	2,034.51円	96.55円

※2018年3月適用料金分 ※一般料金は101㎡～300㎡

## 家庭用コージェネレーションシステムの 光熱費比較



地元民に親しまれる  
昔ながらの駅前食堂

ふじやしよくどう  
**富士屋食堂**

**五泉市のご当地グルメ・  
「さといも麺」が食べられるお店。**

五泉駅すぐ近くの富士屋食堂は、明治43年から100年以上続く老舗。和・洋・中が豊富にそろったメニューは、その数なんと約90品。常連客も多く、「この料理はハズレがない!」と太鼓判を押します。名物は五泉市のブランドさといも「帛乙女」を練り込んだ「さといも麺」のラーメン。ツルツル、モチモチ食感が特長の「さといも麺」は、市内13店舗でしか食べられないので、近くに来た際にはぜひご賞味あれ。



**ふわふわ天津飯 650円**

ふわふわ卵に和風あんまよネーズがかかった隠れた人気メニュー。付け合わせの大きな唐揚げは、「食べ飽きないように」というご主人の愛。



さといも・レンコンなど、地元の食材を活かしたメニュー開発にも力を入れています。

**DATA**

五泉市駅前1-1-6  
☎0250-42-2732  
営◎11:00~14:00、17:00~20:00  
休◎水曜日  
駐◎4台



●昨今の健康志向の高まりとともに注目されている米粉ですが、「使い方がよく分からない」という方もいらっしゃるのでは? 実は、お菓子作りやお料理のとりみ付けなど、いろいろな使い方ができる食材なんです。油の吸収が少なく、揚げ物に使えばヘルシーに仕上がるという嬉しい効果もあります。

●今回のメニューは、そんな米粉で作るシフォンケーキ。使ったのは「タカツカ農園」で栽培されたコシヒカリ100%の米粉です。「米粉はふるう必要がないので、小麦粉で作るよりも簡単なんですよ」と高塚先生。調理がスタートすると、「卵は何個だっけ?」「3個!」「メレ

米粉のかんたんおやつ教室  
〜米粉で作る♪  
抹茶あずきのシフォンケーキ〜  
in 越後天然ガスショールーム



SHOWROOM EVENT [講師紹介]

ようこそ♪  
**ショールームへ!**

お家でカンタンに作れる  
レシピをご紹介します♪

**高塚利恵先生**

お米や柿、野菜などを栽培する「タカツカ農園」で、ジャムなどの加工品を担当。管理栄養士の資格を持ち、年に数回ショールームで米粉を使った料理教室を開催しています。

**DATA**

タカツカ農園  
〒956-0865  
新潟市秋葉区善道町2-11-29  
☎0250-22-0775  
<http://www.takatsuka-farm.com>



ンゲの泡立ちはこのくらい?」「先生に見てもらおう!」と、チームワークよく進みます。

●焼き上がりを待ちながら、先生が作ったお手本のケーキをいただきます。味はもちろん、米粉ならではのもちもち食感に皆さん大興奮! 応用レシピや、米粉の活用方法について話が弾んでいると、お待ちかねのケーキが完成。ふつくと見事な焼き上がりに、あちこちで歓声が起こります。今回は作った分はお土産に。ご家族にも喜んでいただけたのではないのでしょうか?



## SPECIAL NEWS

越後天然ガス ホームページから

# 各種お申し込みができます！

- ショールーム教室へのご応募
- ガスを開ける・止める手続き

ホームページ上からカンタンお申し込み！  
ぜひご覧ください♪

越後天然ガス

検索



## SHOWROOM NEWS

ショールーム教室情報を配信♪

# LINE@ お友だち募集中！

教室情報の更新をスマートフォンにお知らせ！いち早く情報をお届けします♪



QRコードから  
簡単登録！

- ① LINEアプリを開く
- ② 友だち追加を選択
- ③ QRコードを読み取る
- ④ [追加]を押して登録！

＼CHECK!／



お得な情報の配信が  
あるかも…!?



40代になりそろそろ太り始めた頃、痩せなくてはと思い新潟駅前エステサロンに通い始めましたが、3回位であきらめ全く続けられなく体重も減らない無駄遣いでした。(バンビちゃん)

私もすぐに諦めてしまうタイプですでお気持ちわかります。結果的には続かなかったとしても、一歩踏み出した勇気が素晴らしいと思います。私も何かにチャレンジしたいと思いました。(編集部 チャ)



高校卒業後、働き出し自分ではじめて買った背広はオーダー品だった。上衣はよかったのですが、ズボンがきつくて一度は直してもらったのですが…それでも動きにくくて…あきらめてしまいました。それ以来オーダー品の洋服を買ったことはありません。(仙人)

初めて買った背広がオーダー品とはとても凄いですね。私には値段がイマイチわかりませんが高額であったことは想像できます。私もいつか買える時がきたらいいのですが…。(編集部 チャ)

読者投稿  
コーナー



## 「忘れられない無駄遣い」といえば



二十数年前、展示会で勧められて全かつらを買いました。巻目あたりの薄さも気になっていた時で、人毛100%でパーマもかけられるという〇十万円の高価な物でした。しかし、イメージチェンジが気になって、いまだに未使用です。今、あのお金があれば、あれもこれもと夢見ながら諦めています。(憲老人)

せっかく大枚を叩いて買ったんですからイメージチェンジを楽しみましょう。いまだに未使用なんでもったいないですよ。今から元を取るくらいに使用していきましょう。(編集部 チャ)



昨年自分の体重増加が気になりだして室内用のエアロバイクを購入しました。安いものだとすぐに諦めてしまうと思い、わざと高い品物を購入しました。最初は毎日使用していたのですが、2カ月くらい経つと飽きてしまい、もう全く使用していません。冬のために購入したのに、今はホコリががぶっています。買わなきゃ良かったと反省。(プリンプリン)

失敗を繰り返した先に成長があると聞きますが、お金がからむと後悔が大きいですね。私もよくあります「買わなきゃ良かった…」と思うことが。前を向いて行きましょう。(編集部 チャ)

## 次回の 投稿テーマ 「〇〇の誘惑には勝てません」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5月31日(木)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。