



ほのよ



[地域特集]
五泉城跡総鎮守
五泉八幡宮

[街の企業紹介]
受け継いだ新津焼で、人々に幸せを届ける。
新津焼西湯本陶 もえぎ陶房

暑い夏を乗り切ろう!
栄養たっぷり
夏バテ予防レシピの紹介

1台3役! キッチンの見張り番!
都市ガス警報器

季刊情報誌「炎」とは?

越後天然ガスが発行するフリーペーパー。新潟市江南区・秋葉区・五泉市の暮らしによりそ、あたたかく魅力的な人や街の情報をお届けします。



ホット
ルンゴ息。

2024
夏
summer

五泉城跡総鎮守

五泉八幡宮



五泉八幡宮 権禰宣
近藤早都治さん



「七夕風鈴祭☆天の川巡り」の風鈴やアンブレラスカイの展示など、さまざまなイベントで注目を浴びている五泉城跡総鎮守五泉八幡宮。季節の催事によって変わる境内の演出について、五泉八幡宮・権禰宣の近藤さんにお話を伺いました。



△△△ 風鈴に込めた復興祈願・平和への思い

七夕で境内に飾る風鈴の数は、約5,000個。「風鈴は、見た目が良くないのに美しい音色があり、見た目が綺麗でも想像と異なる音色がしたり個性があるところが魅力で集めていました。境内に風鈴を飾ったきっかけは、

東日本大震災。空でつながっている被災地へ、復興祈願や鎮魂の願いを風に乗せて届けたいという思いでした」と近藤さん。風鈴代は、「皿募金」によって捻出したそろです。食卓に並ぶ料理の一皿を減たくなるイベントを多く開催しているためです。七夕には、境内の織物の神様を祀っている服部神社の参道に、天の川に見立てたアンブレラスカイを設置。たくさんのカラフルなビニール傘を吊るした光景は、写真映えするとSNSで話題になりました。「普段から神様とのつながりを実感してほしくて、参拝したくなるように工夫を凝らしました。『人を喜ばせたい』という気持ちがモチベーションになっています」とイベントを企画した権禰宣の近藤さん。大人気となつた七夕のアンブレラスカイは、GWにはオーロラアンブレラ、秋には紅葉アンブレラとバリエーションを増やしており、訪れる人を笑顔にしています。

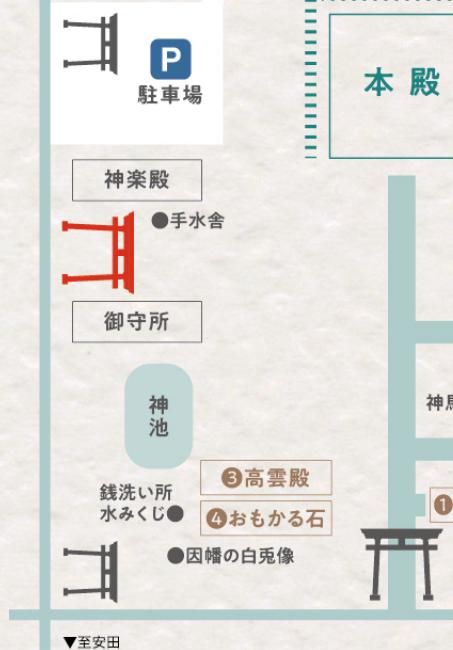
△△△ 誇りを持ってもらいたい魅力に満ちた新潟に

多くの人が集まる企画を次々と展開している近藤さんですが、最初はひとりで始めた活動だったそうです。「新潟の人たちに、魅力に満ちた郷土への愛をもつてほしい、最初はひとりでできることをカタチにしてきました。一生懸命に取り組めば、次第に『手伝いたい』という人が現れると信じていました」。実際に今では、イベントの開催とともに地域の協力者が増え、五泉八幡宮が郷土愛にふれる人々が集う核となってきたいます。誰もが写真を撮りたくなるような風鈴やアンブレラスカイと社殿の景観は、SNSで広がりをみせ、県内外問わず訪れる人が増えています。

▲至白根



天満宮



▼至安田



個人での風鈴保有数日本一!

2022年に日本記録を紹介するサイトで、個人での「風鈴保有数日本一」と認定された近藤さん。現在は約6,000個を保有しているそうです。

INFORMATION



五泉城跡総鎮守 五泉八幡宮

〒959-1872

新潟県五泉市宮町5-45

0250-42-3220

Instagram



②社務所

①手水舎



①手水舎

手水舎は季節や催事ごとに装飾を変えしており、訪れる人の目を楽しませます。手水鉢に花を浮かべた花手水も華やかで人気です。



②社務所

入口の天井に和傘が飾られてある社務所では、祈祷や期間限定の御朱印を受付ています。各種お守りや水みくじなどもこちらの窓口へ。



③高雲殿

出雲大社と高円宮から下賜された「ニホンイシガメ」が暮らしています。「金運」や「出世運」などの御利益があるといわれています。



④おもかる石

願い事が叶うかを占えます。石を持ち上げたときに、軽く感じれば願いが叶い、重く感じれば一層の努力が必要といわれています。

・令和6年9月からの催事・

八幡宮秋季祭礼
9/14土・15日

地域の五穀豊穣に感謝する秋のまつりです。お神輿を厄年の男性が担ぎ、町内を練り歩きます。露店が立ち並ぶほか、境内では神楽舞いの奉納が行われ、お囃子や太鼓の音で賑やかになります。

七五三・秋詣
10/1火～11/30土頃

五泉八幡宮へ季節を感じながら参詣しませんか?秋の参拝行事として「秋詣」を七五三の11月15日を中心に開催。紅葉をイメージした紅葉アンブレラと和傘による演出で、境内が秋らしく華やかな雰囲気に。紅葉アンブレラは日が経つごとに暖色系の傘が増え、期間の最初と最後で異なる景色を楽しめます。もちろん七五三の祈祷もお願いでき、子ども用の和傘も用意してあるので、境内での家族写真の撮影にもおすすめです。

※イベントの詳細については、Instagramにてご確認ください。

知っていますか？

地元の企業 あんな企業



地元で頑張っている企業のみなさんを
エチテノ目線でご紹介！

今回は、新潟市秋葉区にある

「新津焼 西潟本陶 もえぎ陶房」に

潜入してきました！

江戸時代から続く陶芸工房で 新津焼を守り続ける

新潟市秋葉区にある「もえぎ陶房」では新津焼の購入と陶芸体験ができます。新津焼とは、新津の土と新津で採れた植物の灰を使って作られた陶器のこと。3点模様が施されているデザインが特徴です。現在、新津焼の製造をしている窯はもえぎ陶房だけで、

新潟市秋葉区にある「もえぎ陶房」では新津焼の購入と陶芸体験ができます。新津焼とは、新津の土と新津で採れた植物の灰を使って作られた陶器のこと。3点模様が施されているデザインが特徴です。現在、新津

目の押味さん。小さい頃からものづくりが好きで、5代目であつた叔父の代で西潟製陶所が途絶えそうになつたのを見かねて、陶芸を学んで跡を継ぐことを決心したそうです。そこから、新津焼をもつと広めたいと、押味さん流の商品作りを始めます。人々を笑顔にしたいと

2023年に新潟県伝統工芸品に指定されました。もえぎ陶房の前身である西潟製陶所は、1858年から160年以上続く、新潟県で一番古い民窯。民窯とは、庶民が使う器を焼く窯のことで、西潟製陶所では江戸時代から器のほか、花き栽培が盛んな新津で鉢も製造していました。

古くから伝わる製品に加え ポップにアレンジした新商品も

現在、もえぎ陶房を継いでいるのは6代

日土と向き合い、制作に取り組んでいます。

誇りに思つてもらえるように
新津焼を広めていきたい

もえぎ陶房では陶器の購入のほか、陶芸体験も行っています。『ご飯茶碗体験コース』と『いろいろ作れる体験コース』があり、参加者からは「無心で取り組めて楽しめた」「久しぶりに粘土を触つて気持ち良かった」「久しづりに粘土を触つて気持ち近に感じ、使ってほしいという思いから始めた陶芸体験」「自分で作った器だと、いつもの料理もより美味しく感じられますよね」と押味さん。手作りのものを愛着をもつて長く使い、大切にすることで、毎日が少し素敵なものになるかもしれません。

もえぎ陶房での陶芸体験だけではなく、公民館で地域の方に陶芸を教える教室も開いているという押味さん。今後、もつと新津焼を広めて、地元新潟の守るべき伝統を感じてもらいたい、誇りに思つてもらいたいという思いがモチベーションになつているそうです。「今後は、新津焼を守り続けていくためにも、共に頑張ってくれる仲間を増やしていくみたいです」と押味さんは語ります。

今回の調査員

高橋
広報人財部



お話を伺った方

もえぎ陶房代表
押味 玖弥呼さん

せを届ける。



受け継いだ新津焼で、人々に幸

INFORMATION



新津焼西潟本陶 もえぎ陶房

〒956-0855
新潟市秋葉区滝谷本町2-5
☎070-9273-9398
⑤10:00~18:00(金・土)
⑥日~木曜日 ⑦4台
陶芸体験は要予約



HPはこちら



X



Facebook

CHECK!



可愛らしいデザインにほっこり
思わず笑顔になるアニマル酒器

猫やパンダのほか、縁起が良いとさ
れるカエルも。少しずつ表情が違う
のは手作りならでは。お気に入りの一品を見つけてみてください。

CHECK!



新潟県伝統工芸品に指定!
160年以上前から残る新津焼

代々伝わる秘伝の調合で作られた釉薬
による風合いが魅力の新津焼。特徴である
三点模様が絶妙なアクセントに。ぜひ
手に取って歴史を感じてみてください。

暑い夏を乗り切ろう!

栄養たっぷり夏バテ予防レシピの紹介

暑い夏、体の疲れが取れないと感じることはありますか?そんな時こそ、栄養たっぷりの食事が大切です。今回は、夏バテを予防するための美味しい栄養満点なレシピをご紹介します。サッと簡単に作れるので、ぜひ試してみてください!

トマトとシーフードのセビーチェ

今日は、野菜ソムリエプロ・
製菓衛生師・つくりおき
マイスターである
古川浩子先生から
お話を伺いました。



セビーチェとは?

セビーチェとは、中南米でよく食べられている料理で柑橘類と香辛料を使用した魚介と野菜のマリネのこと。タコ、エビの他に白身魚の刺し身やホタテを加えてもよく合います。



材料(4人分)

●トマト	大1個	●塩	小さじ1/2
●セロリ	1/4本	●ニンニクのすりおろし	小さじ1/2
●キュウリ	1/2本	●ライムの絞り汁	1個分
●紫玉ネギ	1/4個	●オリーブ油	大さじ2
●蒸しタコ、エビ	計200g	●タバスコ	好みで

作り方

- 蒸しタコ、エビは一口大に切る。
- トマトは2cm角、セロリ、キュウリ、紫玉ネギは8mm角に切る。セロリの葉は粗く刻む。
- ボウルにA、①、②を入れて混ぜ合わせる。食べる直前まで冷蔵庫でよく冷やす。(1時間以上置くと味がじんぐり、さらに美味しいります)

Profile

野菜ソムリエプロ・製菓衛生師・つくりおきマイスター

古川浩子先生

子どもの頃から食いしん坊の料理好き。会社員時代にいくつかのレシピコンテストで入賞したことをきっかけに一念発起し、料理の世界へ。アシスタントを経て、現在は料理教室講師や企業へのレシピ提供などを行っています。



古川先生のインスタグラム
[@hiroko_furukawa_niigata](https://www.instagram.com/hiroko_furukawa_niigata)



えちてんスクール料理教室

越後天然ガスのショールームで行う料理教室では「つくりおき教室」を開催。座学、調理の段取りのコツ、献立の組立て、保存方法を学べます。教室情報をチェックしてみてください。

えちてんスクール
申し込みHP



えちてんスクール
Instagram



火 災

ガ ス

一酸化炭素

1台3役! キッチンの見張り番!

都市ガス警報器



➡ 本製品のポイント

POINT 1

5年間の無償保証!

保証が切れる前に弊社より
取替のご案内をいたします!



POINT 2

異常を感知すると
「光」と「音」で
お知らせします!



警報器が作動した場合は弊社へご連絡ください!
365日24時間体制で対応いたします!



C A M P A I G N



2024年12月25日まで新規申込の方

3ヶ月リース代無料!

2024年12月25日までにリース契約にて新規にお申込みされたお客様は、
取付後3ヶ月間リース料金が無料となります。

リース料金(1ヶ月)

275円(税込)

リース期間は5年間となります。



越後天然ガス
ECHIGO NATURAL GAS LTD.

0250-24-2171

越後天然ガス



エチテン × ごはん部

社員のイチオシグルメをご紹介!



ご褒美ごはんに
ぴったりです!

今回の担当は…
広報人財部
石黒

INFORMATION



アン ユイット カフェ
UNE HUIT CAFE

新潟市秋葉区新津東町2-2-3-2

0250-28-0865

月曜日、他不定休

11:00~14:30, 18:00~21:00

Instagram



「UNE HUIT CAFE」の ビトックとエビのカダイフ包み揚げ 1,750円(税込)

新潟市秋葉区の住宅街にあるアン・ユイット・カフェは、創作フレンチとワインが楽しめるお店です。イチオシは、「ビトックとエビのカダイフ包み揚げ」。フランス風ハンバーグの「ビトック・ア・ラ・ルース」は、肉汁があふれ出すほどジューシーで、付け合わせのマッシュポテトとも相性抜群。存在感

のある「エビのカダイフ包み揚げ」は、衣のカダイフ麺のパリっとした食感を楽しめます。旬の野菜を使ったボリューム満点のサラダとライス・ドリンクも付いているので、満足度の高いメニューです。お店は混み合うことが多いので、電話で確認してから行くのがオススメです。

食事もデザートもお酒もしっかり楽しめます!

旬の食材を使ったこだわりの料理はもちろん、オリジナルの味わいが楽しめる自家製デザートも人気。ディナーではコース料理も提供しており、ワインも豊富に揃っているので、夜に訪れるのもおすすめです。



▲旬の苺を使用した「越後姫のバスチーズケーキ」。

▼ワインリストから料理に合うワインを教えてもらいます。



ガスのことならお任せください!

こんな仕事をしています

弊社のSNSやWebサイトの運用、五泉こども食堂、出張授業などのイベントを通して、企業活動をお伝えしています。

会社の良いところ

始業時刻が8:45なので、通勤ラッシュを避けて出勤できます。雪が降った時も焦らずに出勤できるので安心です。

休日の過ごし方

旅行が好きで、GWに2泊3日で広島県・岡山県・愛媛県へ行きました。平和祈念公園やウサギの住む大久野島など観光名所をいろいろ巡ったのは良い思い出です。ご当地グルメのお好み焼きや揚げもみじなど、美味しいものも堪能できて大満足の旅でした。

