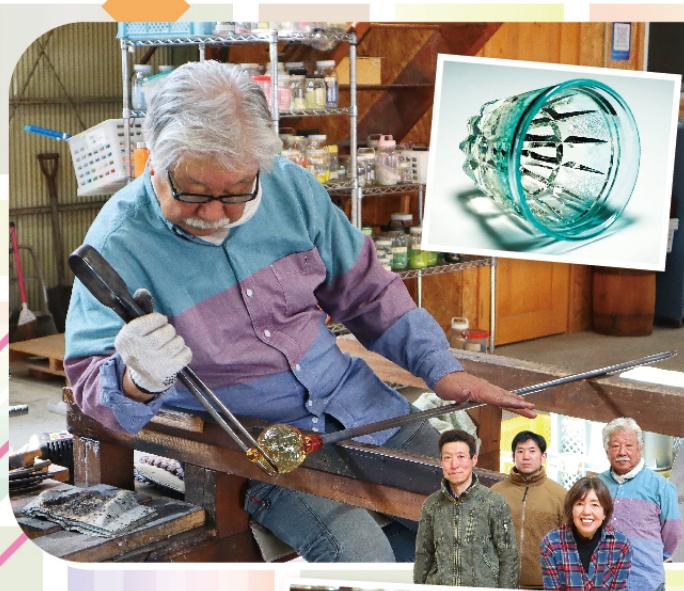




ほのほ

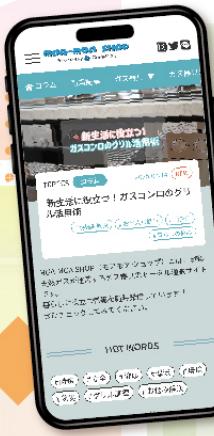


[地域特集]
ガラス産業の歴史を引き継ぐ
秋葉硝子

[街の企業紹介]
農作物を直接販売して、地元を盛り上げたい
カガヤキ農園

| レシピのことばのおさらい!

ガス器具のトータル通販サイト
MOA-MOA SHOP



ホット
パン屋

2025

春
spring

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。

Akiha Glass

ガラス産業の歴史を引き継ぐ

秋葉硝子

草水(くそうず)地区をはじめ、かつてガラス産業が盛んだった秋葉区。時代とともに次々と工場・工房が姿を消すなか、唯一製造を続ける秋葉硝子のみなさんにお話を伺いました。



照井 康一さん

坂本 孝子さん

新潟市秋葉区草水にある「秋葉硝子」。昔から新津エリアは「石油の里」と呼ばれており、石油と一緒に産出される天然ガスを活用したガラス産業も盛んな地域でした。「最盛期には16軒のガラス工場がありました」と代表の照井さん。しかし、時代とともに安い外国製におされて衰退し、次々と工場が閉鎖されました。

最後の一軒となつた「和光硝子」は照明などのガラス製品を作つてい工場でしたが、20~3年に廃業危機が訪れ、かつて社員だった照井さんに相談。照井さんは「地域で根付いてきたガラス産業を絶やしてはいけないと、後を継ぐ決意をしました」と話します。そして硝子工房「秋葉硝子」を開き、地元に受け継がれてきたガラス産業を守っています。

実践的な学びを経て ガラス工芸作家へ

「マルセル・デュシャンのガラス作品が、ガラス工芸作家を目指すきっかけでした」と照井さん。美術大学でプロダクト・デザインを専攻した照井さんは、より実践的な技術を身に着けようと、群馬県や新潟県のガラス工場で経験を積んだそうです。その後、形の決まった量産品ではなく自

新潟市秋葉区の魅力を ガラス工芸で発信

「ガラス制作を見学できる工房は珍しいんですよ」と坂本さん。照井さんが制作中であれば、吹きガラスで作る過程を間近で見学できます。工房では、ガラス製品の購入はもちろん、ガラス制作の体験もでき、最近は、海外や県外からの旅行者がよく体験に訪れるそうです。「ガラスを通じて多くの人に秋葉区の魅力を伝えたい」と始めたレンタルスペースでは、大学生とコラボしたワークショップやクラフト蛋の市などイベントが開催されることもあります。照井さんが作るガラスを中心に、人が集まるあたかい場所になっています。

秋葉区にある 唯一のガラス工房

新潟市秋葉区草水にある「秋葉硝子」。昔から新津エリアは「石油の里」と呼ばれており、石油と一緒に産出される天然ガスを活用したガラス産業も盛んな地域でした。「最盛期には16軒のガラス工場がありました」と代表の照井さん。しかし、時代とともに安い外国製におされて衰退し、次々と工場が閉鎖されました。

最後の一軒となつた「和光硝子」は照明などのガラス製品を作つてい工場でしたが、20~3年に廃業危機が訪れ、かつて社員だった照井さんに相談。照井さんは「地域で根付いてきたガラス産業を絶やしてはいけないと、後を継ぐ決意をしました」と話します。そして硝子工房「秋葉硝子」を開き、地元に受け継がれてきたガラス産業を守っています。

実践的な学びを経て ガラス工芸作家へ

「マルセル・デュシャンのガラス作品が、ガラス工芸作家を目指すきっかけでした」と照井さん。美術大学でプロダクト・デザインを専攻した照井さんは、より実践的な技術を身に着けようと、群馬県や新潟県のガラス工場で経験を積んだそうです。その後、形の決まった量産品ではなく自

工房で作られた ガラス工芸品の販売

工房にはガラス製品の販売エリアが併設されています。販売しているものは、一つひとつ職人によって作られたものばかりです。同じに見えるグラスでも、手に持った時のフィット感がそれぞれ微妙に異なります。世界にひとつだけの逸品に出会えるかも知れません。



錦鯉の箸置きなど
吹きガラス以外の
ガラス細工もあります。



・秋葉硝子の代表的な3シリーズ・



ルイズ

淡い黄緑色と細かな気泡が特徴。蛍光管の廃ガラスを再利用して作られるガラス製品です。



淡黄金シリーズ

AMEシリーズより淡い色のガラスを使い、厚みの強弱で表現された「ゆらぎ」が特徴です。



AMEシリーズ

秋葉硝子独自のガラスと金属の配合によって作られた、あたたかみのある鉛色が魅力です。



イベント会場の貸出



敷地内には、イベント会場として使用できるレンタルスペースがあります。秋葉山の麓にあるため、周りは静か。音楽ライブやマルシェ、パーティなどにおすすめです。



ガラス制作体験

事前予約で体験できるガラス制作のアクティビティ。吹きガラス体験をはじめ、バーナーワークによる、とんぼ玉制作や指輪制作などの体験ができます。詳細についてはホームページにて、ご確認ください。

INFORMATION



秋葉硝子

〒956-0833
新潟市秋葉区草水町2-12-32
☎ 0250-47-8402
⌚ 10:00~17:00
✉ 水曜日 他休業あり

HPはこちら



Facebook



Instagram



新ブランド工芸品 秋葉切子



鉛色×吹きガラス×切子細工を組み合わせた、新シリーズです。照井さんが信頼を寄せる新潟出身の切子職人に秋葉硝子の器の加工を依頼。淡い色のガラスと繊細な細工の切子のカッティングが上品で優美な仕上がりに。吹きガラスによるなめらかな艶と手に馴染む質感も魅力です。新潟伊勢丹にて購入可能です。

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みなさんを
エチテイン目線でご紹介！今回は、

新潟市江南区の農業生産法人

「カガヤキ農園」に潜入してきました！

阿賀野川が育む豊かな土地で 旬を感じる農作物を栽培

「カガヤキ農園」は、農業生産法人の有限会社エーフカガヤキが運営しています。農園のある新潟市江南区沢海地区は、阿賀野川が近くを流れ肥沃な大地と豊富な水量により古くから農業の盛んな地域です。1992年に地元有志4人で会社を起こし、チューリップの球根、長芋やズボウなど畑作を中心に栽培をスタートしたそうです。早くから農作物を直接消費者へ届ける販売にも力を注ぐ。現在は、稻作を中心に、とももろこし、長いも、里いも、にんじん、キヤベツなど四季に合わせた作物を栽培し、ほぼ一年中収穫する作物があるそうです。

採れたてを早朝に販売する 鮮度抜群のとつもろこし

販売に力を入れてきたカガヤキ農園。

古くから農業の盛んな地域です。1992年に地元有志4人で会社を起こし、チューリップの球根、長芋やズボウなど畑作を中心に栽培をスタートしたそうです。早くから農作物を直接消費者へ届ける販売にも力を注ぐ。現在は、稻作を中心に、とももろこし、長いも、里いも、にんじん、キヤベツなど四季に合わせた作物を栽培し、ほぼ一年中収穫する作物があるそうです。

1995年に、会員350名に採れたて野菜を届ける「友の会」を始めたことをきっかけに、1999年に直売所を開設しました。四季折々の生産物が直売所を賑わす中、農園の代名詞と言える作物が、とうもろこしさです。

「とうもろこしは鮮度が命です。少しでも早くお客様に届

けるため、収穫調整検査を並行して行い、早朝5時30分頃から販売できる体制を整えました」と代表の藤田さん。早朝販売の日は行列ができるほどの人気ぶりです。人気の秘密は、抜群の甘さ。販売責任者の立川さんも「毎日糖度をチェックして販売していますが、昨年は気候に恵まれ、バナナと並ぶ糖度23度を記録しました」と自信をのぞかせます。直売所や栽培の様子は、SNSで積極的に情報発信しており、「とうもろこし販売の開始時期や早朝販売の開催日についても発表されることがあります。事前にSNSをチェックしてから訪ねるのがおすすめです。

1995年に、会員350名に採れたて野菜を届ける「友の会」を始めたことをきっかけに、1999年に直売所を開設しました。四季折々の生産物が直売所を賑わす中、農園の代名詞と言える作物が、とうもろこしさです。

「とうもろこしは鮮度が命です。少しでも早くお客様に届

カガヤキ農園
販売部部長
立川秀明さん



話を行った方
カガヤキ農園代表取締役
藤田重実さん

広報人財部
石黒
広報人財グループ
今回の調査員

農業に関心のある仲間を増やす、 地元農業の発展に寄与する

就農者を増やす活動に積極的に取り組んできたカガヤキ農園。「農業をやりたい」と未経験から入社した社員も多くいます。

「私も家業は農家でなく、農業を仕事にしたいと新規就農で入社しました」と藤田さん。社員として働きながら農業の経験を積み、2022年に農園の代表になったそうです。現在働く社員は、16名。栽培担当8名、販売担当8名のスタッフが協力して運営しています。

盛り上げたい

また、古くから農業の盛んな沢海地区でも近年は後継ぎのない農家が増え、将来的な休耕地の増加が心配されているそうです。「耕作されない農地があれば、地域の農家で相談しながらその農地を引き継いで栽培しています」と藤田さん。農園の発展だけでなく、沢海地区の農業が衰退しないように、周辺の農家と連携して地元の農業を支えているそうです。今後の目標を尋ねると、「これまで通り、良い農作物を作つてお客様に直接お届けして喜んでもらい、地元を盛り上げていきたいです」とにこやかに話します。農業の盛んな新潟で、大地の恵みを実感できるカガヤキ農園。旬の野菜や果物を実際に、訪ねてみてはいかがでしょう。



農作物を直接販売して、地元を

INFORMATION



カガヤキ農園

〒950-0205新潟市江南区沢海1-5-8

☎025-385-2930

⌚(直売所)8:30~13:00

*6~8月のみ8:00~13:00

●月曜・年末年始、お盆



CHECK!



食べたらトリコになる人続出!

収穫直後のとうもろこし販売

6月下旬頃に始まる収穫直後のとうもろこしの早朝販売。開催日は5時30分頃に販売開始。事前にSNSで開催日を確認してから出かけましょう。

CHECK!



見逃せない! 毎月第3土日は、農作物がお得なカガヤキ・デー

毎月第3土日に開催されるカガヤキ・デー。野菜の詰め放題や特別価格の農産物販売など、お得と楽しさいっぱいの特別な週末です。

Check!

レシピのことばのおさらい!

料理をするとき、「ににく一片」「塩をひとつまみ」「水を1カップ」などの分量に迷ったことはありませんか?レシピを見てても「結局どのくらい?」と悩むこと、ありますよね。でも大丈夫!ちょっとしたコツを知れば味がピタッと決まり、自信を持って作れるようになります。目分量でも「これくらいかな?」が「バッカリこの味!」に変わると、料理がもっと楽しくなりますよ!

今回は、お菓子作りのプロとして計量にも詳しい、五泉市の「菓子工房 いち華」の店主で「にいがた製菓・

調理専門学校えぶろんの元講師・佐藤真弓さんに、調味料の量り方のコツを伺いました。



1 「小さじ」「大さじ」ってどのくらい?



計量スプーンを使うときは、すりきり(表面を平らにする)にして量る。計量スプーンがないときは、ペットボトルのキャップでも代用できます。

● 小さじ1(5ml)

ペットボトルのキャップ1個分弱

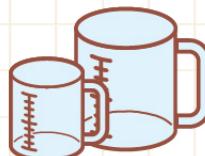
● 大さじ1(15ml)

ペットボトルのキャップ約2個分

※ペットボトルのキャップ1個(7~7.5ml)

キャップによって差があるので目安してください。

2 「カップ」「杯」ってどのくらい?



● 日本の1カップ 200ml

● アメリカの1カップ 240ml

国によって1カップの目安は違うので海外レシピの場合は注意が必要です。

POINT お米を量るときの1カップは180ml
水分を量る1カップとは違うので注意!

3 「ひとつまみ」「少々」って何グラム?



● ひとつまみ

指3本でつまんだ量(約1g)

● 少々

指2本でつまんだ量(約0.5g)

※指の大きさで差があるので、目安してください。

4 1片・1かけの目安



● ににく1片 約5~7g

● ショウガ1かけ 約10~15g(約3cmのかたまり)

POINT チューブのににくなどには水分や添加物が含まれているため、風味が少しマイルドになることがあります。生のににくと同じ風味を出したい場合は、少し多めに使うと良いですよ。

5 材料で異なる重さの目安(砂糖・塩・バターなど)



● 砂糖 小さじ1 = 3g / 大さじ1 = 9g

● 塩 小さじ1 = 6g / 大さじ1 = 18g

● バター 5g = 個包装バター1つ分
(1cmの厚み×2cmの正方形)

POINT ● 計量スプーンを使うときは、すりきり(表面を平らにする)にして量る

● バターは「5g」「10g」と線がついているものが便利

6 「適量」「お好みで」ってどのくらい?



● 適量

料理の目的に応じて、ちょうどいい量(多すぎず少なすぎず)

● お好みで

味見をくり返してお好みの濃さにしましょう

POINT まずは少なめに入れて、味を見ながら足していくのがコツ

Profile

洋菓子1級技能士、ナチュラルフードコーディネーター、
製菓衛生師、生涯学習指導員

佐藤真弓さん



菓子工房 いち華



Instagram



幼い頃からお菓子作りと料理に魅了され、食べることも作ることも大好き!現在は店舗を持たずに和菓子・洋菓子を販売する「菓子工房 いち華」を運営。黒糖わらび餅とオリジナルケーキが特に人気です。これからは、ただ作るだけでなく、和菓子や洋菓子の魅力を伝え、作る楽しさを広めることにも力を入れていきます!「美味しい」と一緒に作り上げる時間を提供できたら嬉しいです♪

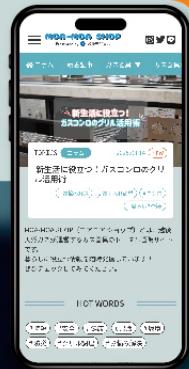
MOA-MOA SHOP

ガス器具のトータル通販サイト

MOA-MOA SHOP(モアモアショップ)とは、越後天然ガスが運営するガス器具のトータル通販サイトです。

ガス器具の購入ができるのはもちろん、ガス器具についての情報や暮らしの豆知識など、

日々の生活に役立つコラムも発信。皆さんの暮らしを快適にする情報をお届けします!



暮らしに役立つ情報をゲットできる!

MOA-MOA SHOP(モアモアショップ)では、毎週金曜日に「暮らし」「時短」「安全」「健康」「温活」「環境」「防災」「グリル調理」「お悩み解決」など、日々の生活に役立つ情報をコラム形式でお届けしています。さらに、毎月末の金曜日には、インフルエンサーの方による特別コラムもお届け!ぜひチェックしてみてください!

HOT WORDS 現在のトレンドがいち早くわかります!

コラム むらしに役立つ情報がコラムになっているので、気楽にサクサク読むことができます!

ハッシュタグで検索 サイト内のハッシュタグから知りたい情報をすばやく検索!

例えばこんなハッシュタグがあります!
#時短 #安全 #健康 #温活 #環境 #防災 #レシピ
#お悩み解決 #暮らしの悩み #お掃除術 #おうち時間



ガス器具の設置からアフターサポートまで、専門スタッフがしっかり対応!

コラムや商品記事をもとにガス器具などの購入が可能!

商品詳細 気になる商品をサイト上でチェック!

お見積り 商品のお見積り依頼はお見積りフォームから!
※お見積りは無料

購入・取り付け 購入後は専門スタッフが取り付けにお伺いします!

INFORMATION

HPはこちら



Xでも
情報発信中♪



モアモアショップ

大切なお知らせ

長い間ご利用いただきました500円ガス暖房機清掃キャンペーンは、昨今の物価や燃料費の高騰により、価格の維持が困難になり、昨年をもって終了とさせていただきました。たくさんのお客さまよりご利用いただきありがとうございました。



越後天然ガス株式会社

0250-24-2171

越後ガスサービス株式会社

0250-22-9651

営業時間
定休日

8:45~17:00
日曜・祝祭日、
当社所定休業日



エチテン × ごはん部

社員のイチオシグルメをご紹介!



一度食べたら
また食べたく
なります!

今回の担当は…!
営業部
ホームエネルギー
グループ
市川

INFORMATION



小さなケーキ屋さん Patisserie Merrily

五泉市五泉4305-2 ☎ 0250-47-7373

平日10:00~18:30、土日祝10:00~17:30
(ケーキがなくなり次第終了)

水曜・不定休

Instagram



「小さなケーキ屋さん Patisserie Merrily」の ショートケーキ 500円(税込)

五泉市の県道403号線沿いにある、パステルブルーの看板が目印の小さなケーキ屋さんです。店内に入るとすぐに色とりどりのスイーツがショーケースに並んでいて、気分が上がります。イチオシの「ショートケーキ」は、シンプルながらも、すっきりとした口当たりのクリームとふんわりと軽いスポンジ、そこ

にイチゴの酸味が絶妙に調和して、感動の美味しさ!一度食べたら、また食べたくなるケーキです。他のスイーツも素材の風味を活かした上品な甘さが魅力で、子どもからお年寄りまで人気があります。五泉ならではの商品もあるので手土産にもぴったりです。

ショートケーキやサブレもおすすめです!

クリームがたっぷり詰まったショートケーキ「クリームどろぼう」や、店主の地元愛を感じられる「ごせんサブレ」もおすすめ!ごせんサブレの「南蛮みそ」は五泉の人気スーパー「エスマート」とのコラボ商品です。



▲チョコクリームの中にカスタードクリームがたっぷり隠れています!

▼南蛮みそその他に、ブレーン、きなこ、ごま、ココアもあります。



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

工務店やハウスメーカー向けにガスの魅力を伝え、ガスを採用していただけるような営業活動を行っています。

会社の良いところ

女性社員が多いところです。仕事で困ったことやプライベートな悩みも気軽に相談することができます。

休日の過ごし方

旅行が趣味です。静岡を訪れた際は、「伊豆シャボテン動物公園」で、100種類以上あるサボテンの中からお気に入りを選んでオリジナルの寄せ植えを作りました。旅の思い出が詰まった寄せ植えなので、水のやりすぎに気を付けて大切に育てていきたいです。

