

広島ガスエナジー 2017 夏号 Vol.174

# LOVE FAMILY

[ラブ・ファミリー] あなたの暮らしを広げる情報エッセンス



左から参加して下さった大西さん、川中さん、森井さん、青戸さん、左藤さん。



境港サーモン、いさきなど旬の刺身も絶品



今回のメインは全国的に高い評価の島根和牛



大名屋敷のような玄関は屏風や調度品も見所

第2弾 やまつねろう  
山常楼  
特別ディナーへご招待

雰囲気のある空間で至福のひとときを  
季節に生かされてこそその会席料理をごゆるりと

◎安来が誇る会席料理

今年度のご招待企画「特別ディナー」は日帰りで参加しやすいこともあり、ご応募が大変増えました。ご応募をお礼申し上げます。第2弾に当選されたのは、青戸真里子さん、大西フサ子さん、川中美佐恵さん、左藤洋子さん、森井仁志さんの5名様です。今回は、島根県安来市の老舗料亭「山常楼」の会席料理にご招待いたしました。

当日はJR安来駅で待ち合わせ。「山常楼」は駅から徒歩で約7分とアクセスも便利です。また、安来市と米子市の当選者様は、ご要望により自家用車で直接お店に集合していただきました。

創業150年を誇る同店は江戸末期、「山常」の名でうなぎ屋として開業。現在の建物は、安来港が鋼の積出しで栄えた昭和9年ごろ、当時の建築の先端を取り入れて建てられました。そのまま純日本建築を残していることから、平成26年に主屋と土蔵が国登録有形文化財に認定されました。

「懐かしい昭和を思い出させてくれる素敵な場所ですね」とおっしゃる左藤さん。地域の栄華を物語る豪壮な造りの和空間でいただく山陰の旬の料理は、格別の味わいとなりました。

## ENERGY NEWS エナジーニュース

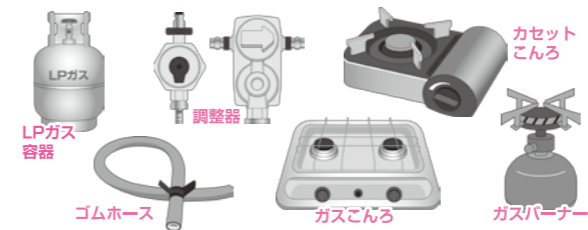
### キャンプ場等でLPガスを使用するお客さまへ



ガス器具は正しく使って安全で楽しいキャンプを。事故防止のため必ずお守りください。

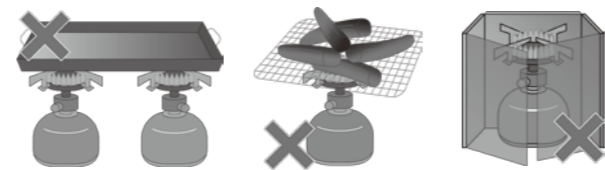
#### 劣化したLPガス設備・器具は使用しない!

ガス器具の劣化は、ガス漏れや爆発・火災の原因となる他、バーナーの目づまり等によりCO（一酸化炭素）発生の原因にもなります。使用前にはよく確認し、劣化しているものは使わないでください。



#### 過熱のおそれがある使い方はしない!

こんろ等を2台以上並べて使用する、炭火をおこす、輻射熱が大きい調理器具\*を使用する、ガス器具を囲む等の行為はガスカートリッジが過熱し、爆発等のおそれがあります。



\*大きい鉄板、魚焼き器、セラミック付製品等

#### 密閉された車内やテント内ではガス器具を絶対に使用しない!

LPガス容器やガスカートリッジにかかわらず、密閉された車内やテント内でストーブ、こんろ、ランタン等のガス器具を使用すると、CO発生の原因になります。COは無色・無臭のため、気づかないうちに中毒症状を起こし身体の自由が奪われ、死亡事故につながる場合もあります。



#### 高温になる場所に放置しない!

直射日光の当たる場所、火気や他の熱源の近く等、高温になる場所にガスカートリッジを放置すると、過熱し爆発等のおそれがあります。



#### ガスカートリッジ等に関するお問い合わせはこちらへ

ガスカートリッジは必ず使いきり、振って音がしないことを確かめてから捨てましょう。ガスカートリッジ等の処理についてご不明な点がございましたら、カセットボンベお客様センターまたはメーカーへ直接お問い合わせください。

カセットボンベお客様センター  
〈電話〉0120-14-9996  
〈受付時間〉平日10:00~17:00

## Present 読者プレゼント

広島ガスエナジーから読者の皆さまに抽選でプレゼント!!  
たくさんのご応募お待ちしております!!

### 「ひとりになったライオン」

5名様  
プレゼント



- お申込み方法/官製ハガキにご住所、氏名、年齢、TELをご記入の上、〒692-0023 安来市黒井田町731 広島ガスエナジー(株)「ラブ・ファミリー・プレゼント係」まで
- 締切/平成29年8月17日(木)必着  
抽選後、発送させていただきます。  
抽選結果は次号(Vol.175・秋号)にて掲載させていただきます。

#### Vol.173・春号プレゼント当選者発表

多数のご応募ありがとうございました。今回、見事当選された方は、

- ★永塚 章恵さん(安来市)
- ★細田 愛子さん(米子市)
- ★田中 正一さん(米子市)
- ★牧田 治則さん(米子市)
- ★西村 海希さん(米子市)

でした。おめでとうございます。

太陽光発電のことなら広島ガスエナジーへ!

# 有形文化財の建築探訪



山常楼の女将さんに館内を案内してもらいました。今回、食事したのは約百年の歴史を刻む和室で、一枚板をくり抜いた大胆な意匠の欄間が飾られています。松江出身の彫刻家・足立碧圃(あだち へいぼ)の作品だそうです。

奥座敷2階には、77畳の大広間もあります。天井までの高さが約4mある豪華な造りで、釘を使わず木材を組み合わせる日本古来の建築工法が用いられています。さらに、床の間の天井を見上げると一枚板。その年輪から、なんと直径3m以上の巨木が使われているとされています。

「これだけの建築が残っているのは、安来が特別なところだから。」

安来の皆様に大事にしてもらったおかげで今があります」と語る女将さん。

国の有形文化財として敷居が高そうに思われますが、女将さんが優しい笑顔で迎えてくださいます。お昼に手頃なメニューを味わうこともできるので、一度足を運んでみてはいかがでしょうか。

「出歩くことが少なくなり、良い気分転換になりました」と川中さん。「皆様とも仲良くでき、広島ガスエナジーさんに感謝です」と感想を寄せてくださった大西さん。

今回ご参加いただいた方々との出会いを大切に、これからも頑張ってまいります。ありがとうございました。



煤竹など貴重な建材が使われた大広間



透かし掘りの老松が見事な足立碧圃の欄間

**ご案内**

**割烹・仕出し 山常楼**  
〒692-0011 島根県安来市安来町 1704  
TEL 0854-22-2040 URL yamatsunero.jp

## 日本遺産の安来市

安来港は古くから天然の良港として知られ、江戸時代は出雲・伯耆の鉄の積出港として栄えました。最盛期には、山陰地方の「たたら製鉄」の生産量は全国の約8割を占めたそうです。今日でも安来市には、たたらゆかりの「金屋子神社」「民謡安来節」などの文化遺産が継承され、平成28年に安来市、雲南市、奥出雲町からなる日本遺産「出雲國たたら風土記～鉄づくり千年が生んだ物語～」として認定されました。

# 山陰の旬の味に舌鼓



山陰の旬の味には、お造りに最近話題の境港サーモンが出され、身がしまって脂ののり、舌の上ですつとろける旨みに驚かされました。メインの島根和牛は、霜降り！色・艶ともに上質なロースを薄切りにしてしゃぶしゃぶで。島根和牛ならではの繊細な甘みを引き立てる、さっぱりしたゴマだれでいただきます。蒸し物は、島根県出雲市の小伊津港で釣れた甘鯛を使った蓮根蒸し。甘鯛のすり身のもっちりとした食感と、サクとした蓮根の食感が口の中でハーモニーを奏でるようでした。山陰の食材が調理法

山陰の旬の味には、お造りに最近話題の境港サーモンが出され、身がしまって脂ののり、舌の上ですつとろける旨みに驚かされました。メインの島根和牛は、霜降り！色・艶ともに上質なロースを薄切りにしてしゃぶしゃぶで。島根和牛ならではの繊細な甘みを引き立てる、さっぱりしたゴマだれでいただきます。蒸し物は、島根県出雲市の小伊津港で釣れた甘鯛を使った蓮根蒸し。甘鯛のすり身のもっちりとした食感と、サクとした蓮根の食感が口の中でハーモニーを奏でるようでした。山陰の食材が調理法



歴史と由緒を感じさせる落ち着いた空間とおいしい料理に和気あいあいと弾む会話



山海の幸を少しずつとり合わせ、視覚まで楽しませてくれる美しい八寸

よって一味も二味も変わり、豊かな可能性まで味わったような気分になりました。「すばらしい建物の中で、おいしくいただきました」「初めてお会いする方々との食事も違和感がなく、内容も豪華で良かったです」と語る森井さんと青戸さん。日本料理の美しさと奥深い味わいに、皆様から笑顔がこぼれました。

## 広島ガスエナジー 特別メニュー

<b>デザート</b> 黒胡麻のラングシエ 白玉のせ	<b>御飯もの</b> 新牛蒡と牛肉の炊き込み 香の物	<b>蒸し物</b> 小伊津の甘鯛 蓮根蒸し 百合根 うすいえんどう 銀鮎をかけて本わさ添え	<b>鍋物</b> 島根和牛 しゃぶしゃぶローズ	<b>炊合せ</b> 茄子の黒焼き 海老 南瓜 高野豆腐 絹さや	<b>お造り</b> 境港サーモン いさぎ 中トロ かんぱち あしらい玉	<b>酢の物</b> 穴子 若芽 蛇腹胡瓜 茗荷	<b>八寸</b> 浜み上げ湯葉の含ませ煮 パイ貝の旨煮 鳥賊の明太子和え 矢羽根蓮根の目に見立てた半熟玉子 合鴨ロースタスマニ産マスタート添え
----------------------------------	-----------------------------------	--	--------------------------------	--	--	--------------------------------------	---

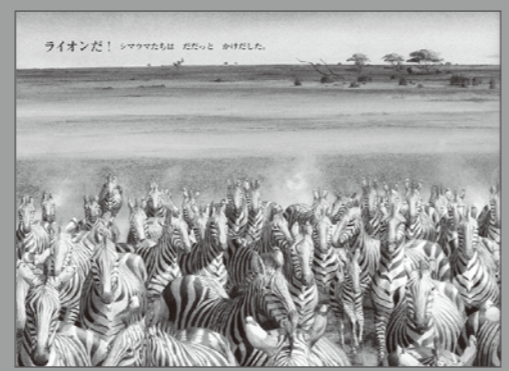


【この本のご紹介者】  
すえむね たつひこ  
**末宗 辰彦さん**  
児童図書を中心に扱う出版社である「古今社」および「山陰子どものとも社」の代表取締役であり、他にも「子どもの文化講座」主宰、日本国際児童図書評議会 (JBBY) 正会員など、児童文化分野において幅広い活動をされている、エネルギーで情熱的でもあたたかな社長さんです。

私は5年前、タンザニアのセレンゲティを旅しました。関東平野に匹敵する広大な草原をレンジャーに案内されて、200万頭もの野生動物が大移動を繰り返す場所を体感してきました。ほとんど黒く染まっていた地平線、近づくにつれそれが何十万頭ものヌーの群れ、キリン、ゾウ、トムソンガゼル、ダチョウ、フラミンゴ、等々、改めて地球の恵みを痛感しました。中でもやはり圧巻は、シマウマを仕留めたばかりのライオンの群れでした。

『ひとりになったライオン』夏目義一 文・絵 先日、この絵本を見た瞬間、5年前のあの場所へタイムスリップしたかのように感じました。若い雄ライオンが群れを離れ、ひとりで狩りをするための厳しさ、失敗を重ねながら成長していくライオンの姿が、繊細にリアルに描かれた大迫力の作品です。たてがみも体つきもまだ群れを引き連れそうもない若い雄ライオン。やがて、黒く豊かなふさふさのたてがみをなびかせ、大草原を堂々と、群れを従えた百獣の王ライオンを想像してみてください。

※本号でご紹介している図書は「古今社」でも直接販売をされています。  
詳しいお問い合わせは **(0859) 27-1390 (有) 古今社**まで



ライオンだ！ シマウマたちはだだっとかげだした。



ああ、おなかが すいたなあ。



ひとりになったライオン

こどものための

# 絵本のせかい

この「絵本のせかい」では、世界中の心あたたまるお話をご紹介します。絵本は、お子さんの心を育む純粋な「栄養」であり、同時に親子のコミュニケーションツールでもあるのです。「絵本」を通して、親子で新しい発見をしてみてください。