

お客様とIBASEKIを結ぶホットライン

# ワクワク通信

私たちは エネルギーと生活関連事業を通じて  
地域の顧客満足No.1企業を目指しています

2012年11月号

いばせき広報室

茨石商事株式会社

〒315-0013

茨城県石岡市府中 2-3-19

TEL 0299-24-2680

FAX 0299-23-8056

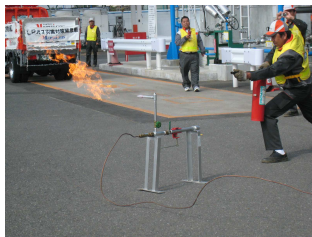
ホームページ <http://www.ibaseki.com>

E-mail [ibaseki@arion.ocn.ne.jp](mailto:ibaseki@arion.ocn.ne.jp)

## 社長エッセイ

### 「防災訓練と炊出しカレー」

毎年10月はイベントが多く行われる月で有ります。産業祭、物産展、芸術展等々有る中には勿論防災訓練も有ります。(但し石岡市総合防災訓練は近年実施されておられません)その形は色々ですが、どれも3・11の教訓が生かされており今後十分活用が期待出来るものが多いようです。



私が主催側アドバイザーとして参加した1つは消費者の皆さん向けの防災講演会で、これは10/15水戸、

10/19土浦の2会場にて、茨城県主体で行われました。内容は県から防災対策の現状、消費者生活相談所からは被災地での詐欺犯罪や避難所での特に女性に対するケアの必要性、我々業界からは避難所にLPガスバルク貯槽の常備を働きかけました。  
もう1つは10/22行われた防災訓練。内容は我々業者が行う実地訓練で、緊急工具や連絡網のチェック。実際にガス漏れを起こしているものですが今年はそのこ

新たな物が加わりました。

「炊き出しステーション」なるセットです。これは一度に約120人分のご飯と汁物の調理が可能で、これら機器類をコンパクトに収納出来るいわばガスのプロが企画・製作した実用性の高い炊き出しセットなのです。

今回はこのセットでご飯とカレーを作り、訓練参加者全員で試食してみました。ガスで炊いたご飯が美味しいの言うまでもありませんが、釜が羽釜なのです。今では作れる職人さんが希少となつてしまい、注文に対し生産が追いつかないみたいですよ。カレーはまぐ普通でしょうね(普段料理しない男が作った割には美味しかな?)でも青空の下で食べるこれらはやはり格別。この「炊き出しステーション」が当社に入荷するのは10月末予定です。いろいろ機会をみつけて皆様にも食べて頂こうと考えております。  
※貸出も検討中



【炊き出しステーション】  
ご飯と汁物の調理が可能!  
各種イベントや非常時に!

## ワクワクふるさと紀行

### 1枚の白黒写真から 農繁託児所の笑顔

東日本大震災の被害にあつたご家庭のアルバムを見つけて出し、それを修復して持ち主に返却するボランティア活動が、宮城県や岩手県の各地で行われています。

「あなたの思い出も残り隊」とか「写真復旧プロジェクト」という名称で、取り組まれています。ですが、次第にある傾向が分かっています。

それは、プリントされた写真がここ10年間でめっきり減り、アルバムのような形で保存されているケースはほとんど無いということ。デジタルカメラの普及によって、フィルム現像の引き延ばしプリントの作業が不要になり、SDカードなどの電子メディアに仕舞ったまま。それらのメディアは機器の進歩により、いずれ読み込むことができなくなる運命にあります。

ビデオテープがDVD、ブルーレイと変わっていったように、メディアは次々に進化して、その都度移し替えなければ、保存できないのです。その点、白黒写真は、100年以上経つても鮮明なままで、機械を通すことなく見ることが出来ます。手元にある一枚の白黒写真を見てみましょう。

この写真は昭和16年頃のもので時期は6月、染谷で撮られました。約70年前の光景、農繁託児所で子供たちが遊んでいる場面です。

当時、男手は戦地にとられ、田植への時期は臨時の託児所が、地域の公民館などに開設され、お母さんたちは子供をそこへ預けました。

現在は陸苗代の普及により、5月の連休に田植えをしますが、当時は雨の多い梅雨の季節に田植えをしました。

竹と荒縄で作ったブランコに乗って、子供たちは楽しそう。女学生たちは勤労奉仕の一環として、農繁託児所のお手伝い。

アメリカとの戦争が始まる時期ですが、子供たちの笑顔は暗い世相を吹き飛ばすかのようには輝いていました。





いばせきの暖房

ガスファンヒーターで便利さ全開！

市内Iさん宅を訪問しました。I家奥様の談話です

「我が家のガス・ファンヒーターは、今年で3回目の冬を迎えます。」

これまででは、石油ストーブオンリーだったのですが、消し忘れとか消火後の残り火が心配でした。なにしろ家ではネコを5匹飼っていて、ストーブの周りでじゃれたり飛び跳ねたりして、目が離せない状況なのです。



ガスファンヒーターは、茨石さんから2台買い、居間と寝室で使っています。本体はモニター価格でびっくりするような安さでした。おまけに工事費もサービスしていただき、2台分プラスホース代で3万円を割りました。

何しろ以前はポリタンクで灯油を運び、床にこぼしたり、手が灯油臭くなったり、着てる物にシミをつけたりと、大変で困りました。それが今は、手間なしで匂いもありません。ヒーター本体もコンパクトで軽く、収納も簡単です。

信頼できるメーカー「Rinnai」で、安全性も高く、部屋が暖まる時間も早いで

す。一石四鳥ぐらいの効果があり、大満足です。

一番心配だったのがガス料金でしたが、思ったほどではなく、12月から2月のピーク時でも、灯油の2割増しぐらいでした。温度設定やタイマーが内蔵されていますので、上手に使用すれば料金は想定内に収まると思います。

とにかく「快適で便利」、ガスファンヒーターの冬を今年も満喫したいですね」ガスファンヒーターを入れてみてよいかと迷っている方は、ぜひ茨石商事にお問い合わせください。電話0299-24-2680 只今キャンペーン中です!!

お部屋の広さ・機能・デザインであなたにピッタリの1台を

今注目の暖房機器を一挙ご紹介

ガス・石油ファンヒーター&ストーブ

Rinnai 15歳 21歳 79,000円

ガスファンヒーター RC-J580 IACP

Rinnai 15歳 21歳 69,000円

ガスファンヒーター RC-L580SE

Rinnai 11歳 15歳 28,000円

ガスストーブ R-850PM3

安心価格で、今年も売れ筋!

毎年恒例 大好評の ガスファンヒーター

Rinnai 11歳 15歳

限定 20台

ガスファンヒーター SRC-360E

19,800円

ガス衣類乾燥機

Rinnai RDT-S15A

93,000円

ガスファンヒーターの疑問にお答えします

ガスコードが外れてガス漏れしない? 「安全装置」が自動的にガスをストップします!

あやまって引しても大丈夫? 「臨時時ガス遮断装置」が自動的にガスをストップします!

燃費はどの位? 「安全装置」が自動的にガスをストップします!

停電時にガス漏れしない? 「停電時安全装置」が自動的にガスをストップします!

気になる「旬の一品」

秋の味覚として人気の「栗」。日本人は栗が大好きなようで、秋になれば「栗ご飯」を楽しみ、お菓子屋さんにも、新栗を使った「栗きんとん」や「モンブラン」が並びます。生の栗は、今でも限られた時期にしか手に入りませんから旬の味を存分に楽しみたいものです。(とは言い、皮むきが苦手な私はいっも鬼皮ごと茹でて半分に切り、スプーンで掘り掘りして食すアレ専門。)

つい先日、ガス料金のお支払いにご来店されたSさんから「栗の甘煮」をキレイに美味しく作るポイントを教わりました。早速Sさんオリジナルの作り方を取材して参りましたのでご紹介しますね。

「栗の甘煮」

栗の鬼皮と渋皮を、栗むき専用の包丁で剥いていきます。片刃の小刀の様なそれは、大変切れ味がよく、手も疲れにくい優れもの。金物店で取り寄せにて入手できるそうです。



剥き終った生栗を鍋に入れ、水から10〜15分くらい堅めに茹でます。いったんザルにあけ、アクの汚れを軽く水洗いして落とします。このひと手間がキレイな黄金色に仕上げます。着色の材料は不要です。

再び鍋に水、砂糖、塩ひとつまみを入れ火にかけ、それらをよく溶かし沸騰した所に栗を戻し入れます。砂糖は全量を3回に分けて入れます。水は栗がかぶるくらいが◎。動かさない様に細火で煮ると崩れにくくなります。蓋はせず、水分に注意しながらお好みの堅さまで煮ます。これにて完成!



【Sさんからひとこと】栗の甘煮の分量は、栗1kgに対して砂糖を600gで、適度な甘さに仕上がります。後はお好みで調整して下さい。生栗は剥いてすぐにそのまま冷凍保存ができます。使用するときには凍ったままの栗を水から煮て調理します。お正月には冷凍栗を煮て、のびした白あんと混ぜれば栗きんとんが楽しめますよ。

ほんのりとした甘味とホクホクとした食感。お皿の上の秋を満喫させていただきました。取材へのご協力、ありがとうございました。

