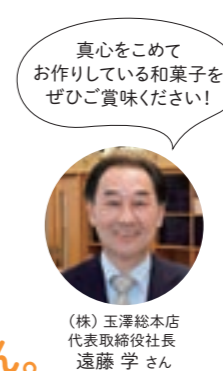


# 「備える」について考えてみる。

いつ発生するか分からない自然災害。日頃からの備えが大切と分かっていながら、何から始めていいかわからず、ついつい後回しにしてしまいがち…。でも、大丈夫。今回は、毎日の暮らしの中で無理なく備えるためのヒントをぎゅぎゅっと詰め込みました！これを読んで、手軽に防災力アップ♪大きな地震が続く今こそ、知識を少しずつ蓄えて、備えを始めてみませんか。



# つどいちゃんの炎JOYたいむす



Vol.7 杜の菓匠 玉澤総本店 上杉本店

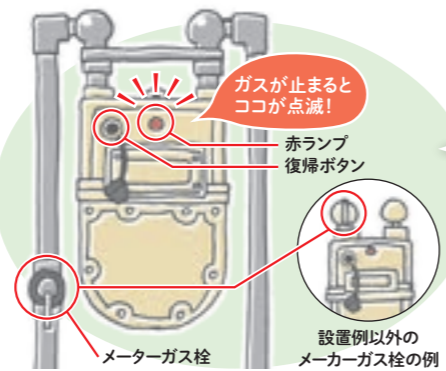
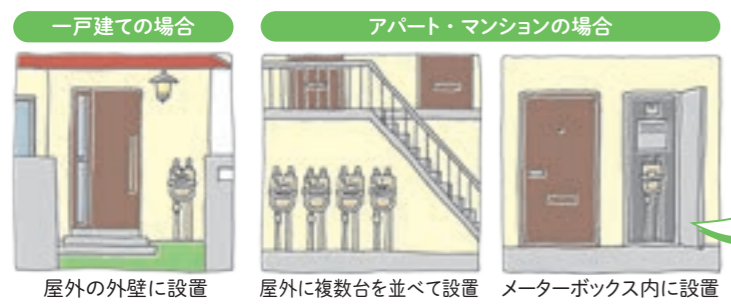
こだわりの和菓子作りにガスは欠かせません。

仙台市ガス局の「都市ガス」をご利用いただいている企業様をつどいちゃんが突撃取材する「炎JOYたいむす」の7回目は、老舗和菓子屋 杜の菓匠 玉澤総本店 上杉本店さん！仙台に根差した和菓子屋としての想いや、その美味しさの秘密について聞いてきました！



## ガスが出ない！ そんなときにも慌てない 意外と知らないガスメーターの設置場所

ガスメーター（マイコンメーター）は、ガス使用中に震度5強相当以上の地震が発生すると、自動的にガスを遮断します。その場合は、お客さまに簡単な復帰操作を行っていただくことで、ガスが使えるようになります。ガスメーターの設置場所を事前に確認して、復帰操作の流れをシミュレーションしておきましょう！



## 復帰操作は簡単！

復帰操作の手順は簡単。ガス機器の使用を全て中止し、ガスメーターの復帰操作ボタンを押して「約3分」待つだけ。

詳細はこちら！



**備えるメモ**  
メーターボックスに鍵がかかっている場合は、普段から鍵の開け方を確認しておく、いざというときもスムーズです。

## 思い立ったら今日から備蓄！ローリングストックのすすめ

### ローリングストックのメリット

- 色んな食品を選べる
- 賞味期限切れ、廃棄を防げる
- 自分や家族が食べ慣れたものができる
- 備蓄場所を忘れない

日常生活で使いながら備えれば、賞味期限がそこまで長くない食品も非常食として使えます。普段の食事に取り入れることで、非常食でありがちな、気付いたら賞味期限切れで廃棄せざるを得ないという状況を防げます。ストレスの大きな災害時、好きなものや口に合うものを食べられるのは心身の健康につながります。非常食としてしまいこむことがないため、家族みんなで備蓄場所を確認できます。



### 何を備えればいい？

食材は常温で1年程度保存できるもの、量は3日～1週間分が目安です。食材のほかに、カセットコンロなどの調理道具を揃えておくと、ガスや電気が止まった時にも簡単な調理ができて便利！



### “サバイバルナイト”で美味しく楽しく消費

ローリングストックを行う場合、普段の食事で備蓄した食料を美味しくいただくことが大切になります。そのため工夫である“サバイバルナイト”をご紹介します！災害時を想定して、限られた水やエネルギーで調理を行ったり、ラップを使って洗い物を出さないなど、日常の中でサバイバルを疑似体験する方法です。テントの中やランタンの灯りで食事をすれば、非日常を楽しみながら災害対応を学ぶことができます。

## 災害時に役立つ調理法… その名も“お湯ポチャ”！

災害時に役立つのが、ポリ袋で湯煎調理する「お湯ポチャ」。食材や調味料を高密度ポリエチレン性のポリ袋に入れて、水を入れた鍋で袋ごと加熱します。温かいものが食べられるだけでなく、複数の料理を1つの鍋で同時に作れる、鍋の水を何度も使えるなど水やエネルギーを節約できるので、災害時にぴったりです。



### お湯ポチャレシピ (R)

(株)東京ガスのホームページでは、さまざまなお湯ポチャレシピを紹介しています。下の二次元コードからチェックして、おうち時間でレッツトライ！  
※「お湯ポチャレシピ」は(株)オフィスRMの登録商標です。

【出典】東京ガス株式会社 防災レシピ「日々のごはんともものはん」

### Q 玉澤総本店は、どんなお店ですか？

A 1947年の創業以来、地元仙台に根差した和菓子屋として「地元仙台の方に美味しいお菓子を提供する」「仙台の方が誇れるお菓子を作る」ことを使命として営業しています。現在は仙台市内に7店舗あり、上杉本店には、お客さまに目でも楽しんでいただけるように実演厨房「上杉工房」を設けています。

### Q 「黒砂糖まんじゅう」はどんな商品でしょうか？

A 当店の一番人気の商品で、多い日は1日に8,000個製造することもあります。希少価値の高い波照間産黒砂糖など材料を吟味しているほか、皮に葛を用いることで、他にはない、もちもちした食感のまんじゅうとなっています。

### Q 都市ガスを使って良かったところはありますか？

A 「黒砂糖まんじゅう」や「バターどら焼き」で使用しているあんこは、全てガスで炊いています。ガスのメリハリのある温度調整のおかげで、美味しいあんこを作ることができています。また、「バターどら焼き」の皮は、ガスを使って焼くことで、美しい焼き色に仕上がります。

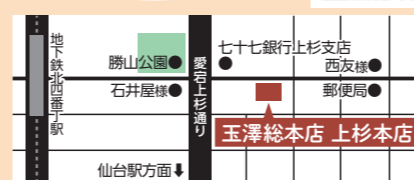
### Q 最後に、読者の皆さんにメッセージをどうぞ！

A お客さまの期待を裏切らないよう、また手土産として胸を張って「仙台の美味しいお菓子です」と言うのに恥じないよう、真心を込めて作っております。今後ともお引き立ての程お願いいたします。



杜の菓匠 玉澤総本店 上杉本店  
仙台市青葉区上杉3丁目9-57  
TEL: 022-223-2804  
●営業時間 8:30～17:30

オンラインショップでも販売中！

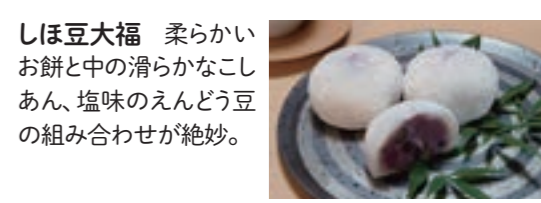


### 和菓子作りの工程でガスが活躍！



▲和菓子の主役「あんこ」作りにガスが使われています。  
▶リピーターが多い「バターどら焼き」の皮は、職人さんが丹精込めて一枚一枚手焼きしています。

### 教えて！おすすめの逸品



しほ豆大福 柔らかいお餅と中の滑らかなこしあん、塩味のえんどう豆の組み合わせが絶妙。



あんさぶれ しっとりしたクッキー生地にしあんを包んで焼き上げた新感覚のお菓子。ずんだ味も人気。

## 玉澤総本店「あんさぶれセット」を10名様にプレゼント！

応募方法 下記の①～⑦を記入の上、ハガキまたはメールでご応募ください。  
①郵便番号 ②住所 ③氏名(ふりがな) ④年齢 ⑤電話番号 ⑥「くらの炎」をいつも読んでいますか【いつも・ときどき・今回が初めて】 ⑦「くらの炎vol.163」の感想、今後希望する特集など  
応募宛先 ハガキ：〒983-8513 仙台市ガス局経営企画課「あんさぶれ」プレゼント係(住所不要)  
メール：ガス局Facebookに掲載の「応募専用メールアドレス」へ送付してください。  
応募締切 2021年8月10日(火)必着  
※当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。  
※ご応募いただいた方の個人情報はプレゼントの抽選・発送のみに利用させていただきます。

