

# 大阪ガスなどで研修会開催

日本主婦  
連合会 施設見学や手作り料理体験

令和7年6月26日9時  
すすることも可能です。  
き、新大阪を33名で出  
じ、大阪ガス発祥の地  
建つ、食と住まいの情  
発信拠点「ハグミュー  
アム」。人とガスが出  
う場であり続けたいと  
いを込めて名づけられ  
した。ガスで叶える豊  
な暮らしを見て・聞  
からです。温水による床  
できるショールームで  
イベント、セミナー  
近のガスコンロを使っ  
料理体験が出来、試食  
を整えます。後「ミスト

サウナ」などを見学、次  
はカワックが設置され  
風呂場など温度差がなく  
健康に配慮した心地よい  
環境づくりです。  
その後、4階のキッチン  
ンコーナーへ移動し、レ  
ンジやコンロの進化した  
物を見ました。その流れ  
で1階のガスメーターの  
進化（検針の必要がな  
い）や震度5になると自  
動で止まりその復旧作業  
を学びました。又、エネ  
ルギー・レジリエンス  
年々コンパクト化され災

害時にも7000ワットま  
で使用できることで  
す。この他、遠隔操作が  
できるサービスも充実し  
た20年30年後を見据えた  
ガスの在り方を勉強する  
ことができました。  
大阪ガスハグミュージ  
アムを後にして、京都の  
豆腐作りが体験できる  
「八つ橋庵」としゅうや  
かたを目標してバスで  
向かいました。

ました。寝屋川・交野  
市・支部の方々からも  
菓子への差し入れを頂き  
ました。  
又奈良の会社より靴  
下、有志よりイチゴの飾  
りも頂きありがとうございました。

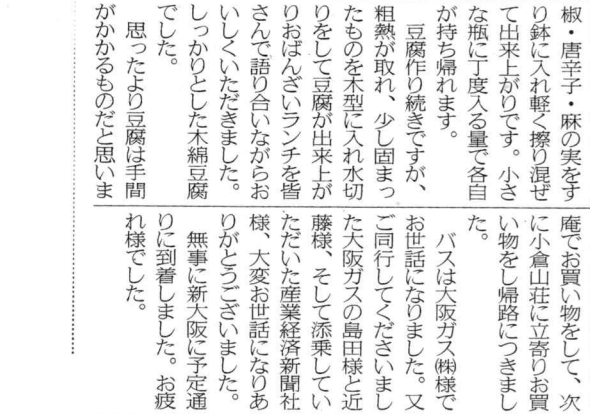
調理後は和やかにおはんざいランチ  
バスは大阪ガス（榎様  
でお買い物をし、次  
に小倉山荘に立寄りお買  
い物をし帰路につきまし  
た。

説明を聞きその通り  
に、火を入れて沸騰し泡  
が取れてから4分〜5分  
まち弱火で混ぜながら8  
分、火を止めて75度にな  
ったら「にがり」をいれ  
右に2回、左に2回、十  
字をきつて真ん中で止め  
て蓋をして10分待ちま  
す。  
この待ち時間の間に  
交代し京七味唐辛子を各  
自で作りました。

材料は、陳皮・黒・白  
胡椒・芥子・青のり・山  
椒・唐辛子・麻の実をす  
り鉢に入れ軽く擦り混ぜ  
て出来上がりです。小さ  
な瓶に1度入る量で各自  
が持ち帰れます。

豆腐作りですが、  
粗熱が取れ、少し固まっ  
たものを木型に入れ水切  
りをして豆腐が出来上が  
りおはんざいランチを皆  
さんで語り合いながらお  
いしくいただきました。  
しっかりと木綿豆腐  
でした。  
思ったより豆腐は手間  
がかかるものだと思います

無事に新大阪に予定通  
りに到着しました。お疲  
れ様でした。



研修会参加者で記念撮影

専門アドバイザーから説明を聞く参加者

とうふ作りに挑戦する大阪ガスの島田・近藤  
の岡氏（右）と会員ら

京七味唐辛子の材料

調理後は和やかにおはんざいランチ