

# flamme

フランメ

ワンダフルいわてライフ情報紙 「flamme」はドイツ語で「ほのお」を表わします。  
盛岡ガス株式会社 ホームページ <http://www.morioka-gas.co.jp>

第 14 号



盛岡 Morioka

## シアワセ 演劇の街 盛岡 歳事記

盛岡に映画館の多いことは有名ですが、実は劇団の数が多い街だということは意外に知られていません。現在、市内には常時活動を行っている劇団が約20団体もあり、人口比では全国で一番多い街ではないかと言われているのです。

### ■盛岡の演劇・今昔

盛岡のホールなどにあるチラシコーナーには、いつ行っても演劇のチラシがたくさん！なぜ、こんなに劇団の活動が盛んなのか。盛岡在住の脚本家、道又力さんにお伺いしました。

「まず盛岡には藩政時代から謡曲や舞踊をはじめとした芸事や音楽が盛んだったという歴史があります。また芝居小屋や定舞台と呼ばれる上演場所もあり、その時代から江戸の役者呼んで歌舞伎の上演などが行なわれていました。そして明治時代には、本町と八幡の盛岡芸者が芸を競い合い、全国でも有数のレベルの高さを誇りました。その後、お客であった芸事の好きな旦那衆が劇場を建設し、芝居が数多く上演されるようになったという訳です。」

芸事の盛んな風土と上演する劇場の存在。これが現在も盛岡の演劇を支えているということなのです。

Photo by S.Mariko

おでつてリージョナル劇場「街盛岡祭賑」のクライマックス

それでは、現在活動している劇団にはどういったものがあるのでしょうか。演出家で「架空の劇団」主宰のくらもちひろゆきさんによると、まず、一時のブランクを経て、近年復活した戦中戦後派の演劇人たちの劇団。次に中央の大学やプロ、セミプロの劇団で活躍した人が、Uターンして活動を始めた劇団。地元大学の演劇サークルが母体となったもの。大学と同様に市内の高校の演劇部出身の人たちが、学校を越えて横の繋がりをもち、旗揚げしたもの。この4つがあるのではないかとのこと。

そして、ジャンルも多彩。'60、'70年代風のアンゲラ芝居や'90年代の小劇場系のもの、ミュージカル、

そして殺陣のある時代劇、一風変わったメルヘンなどもあります。

つまり盛岡の演劇事情はかなり多種多彩。観客にしてみれば、選択肢も多く、自分の好きな劇団を見つけて鼻屑にし、明治時代の旦那衆のように、役者と近い距離で芝居を楽しむことができるのです。

### ■演劇人と市民の参加

盛岡の演劇のもうひとつの特徴は、演劇に関わる多くの人たちが、自分の劇団だけでなく、横の繋がりを持って新しい舞台に挑戦していることでしょう。

盛岡観光コンベンション協会が毎年1回上演している「おでつてリージョナル劇場」は盛岡にゆかりのある人物・歴史・風土などをテーマに、盛岡の演劇人が劇団の枠を越え、協力して作り上げている芝居です。昨年の11月に行なわれた「街盛岡祭賑」は、明治17年の「河南大火」と、今年300年を迎える盛岡山車を巡る、笑いあり、涙ありの人情芝居。劇中、音頭上げや山車の太鼓も披露され、盛岡人ならば誰でも感動を覚える佳作でした。

また、盛岡市文化振興事業団が中心となって立ち上げた「劇団モリオカ市民」は、「モリオカ



「劇団モリオカ市民」スタッフ研修の様子。音響機材の扱い方を学んでいるところ。



「劇団モリオカ市民」の面々。いよいよ「わたしのじゃじゃ麺」の台本が配られ、本番に向けて走り出します！

の人の、モリオカの人による、モリオカの人のための演劇の広場」をキャッチフレーズに、学生・アマチュア劇団などに関わる多くの演劇人と、公募により集まった一般市民が一緒になって2年に一度の舞台を作り上げて行くというものです。一昨年の「冷麺で恋をして」に続いて今年上演される「わたしのじゃじゃ麺」は、盛岡名物・じゃじゃ麺がいかにして生まれ、今日に至ったかの物語。現在、市民キャスト・スタッフは、芝居のイロハからの猛特訓を終え、配役が決まったところ。2月末、盛岡劇場での舞台が期待されます。



マイ刀持参で気合の入る井沢元彦さん。本番では見事に斬られて果てました。



「盛岡文士劇」稽古風景。昨年の主演は高橋克彦さんとNHKアナの利根川真也さん。殺陣の稽古でアザだらけになったとか。

えられています。今月14日と15日に行なわれる第97回公演は、なんと初の「オペラ」。ちょっと敷居の高いオペラを、気軽な「ハチシバ」(八時の芝居小屋)でまず体験してみよう、そんな気分になれる公演です。

**■復活！盛岡文士劇**

そして盛岡の代表的な芝居として、真っ先に思い浮かぶのが「盛岡文士劇」。盛岡で一番チケットが入り手困難なことで知られています。戦後の昭和24年に始まった盛岡文士劇は、娯楽の多様化などで一時期中断しますが、平成2年、盛岡在住の作家・高橋克彦さんらの協力を得て見事復活。既に14回の公演を数えます。現在は盛岡市長や地元作家、地元局のアナウンサーに加え、県外から有名な作家らも参加し、舞台を盛り上げてられています。

昨年末の公演の稽古会場にお邪魔した時は、まさに迫力ある殺陣の特訓中。いつもテレビでこやかに語っているアナウンサーの皆さんや、普段は気難しそうに見える作家の皆さんが、必死の面持ちで剣を振っていました。

今回、盛岡文士劇に参加された作家の井沢元彦さん。「盛岡はすばらしいですね。全国を回っているが、このような時代劇を道具や殺陣を揃えて上演できる場所は他にありません。立ち上げた克彦さんは大変だったと思うが、時代劇を続けて行くことにこそ意義があるのです。それは、続けて行けば時代劇を取り巻く様々な技術、例えば髪結いの床山さんなどの「技」が継承されていくことなんですね。そして、この劇場。花道のあるこの盛岡劇場という貴重なハコを市民の皆さんは誇りに思っていて欲しい。私もできるだけ協力したいと思っています。」

歴史ある盛岡の小屋で演じられる芝居、それを引き継ぐ地域の持ち味を活かした演劇、そして実験的で個性ある新しい舞台。どれもが盛岡の何かを写し、観た人々に何かを与えてくれるものです。この恵まれた環境のもと、皆さんも一度「盛岡の演劇」にはまってみませんか。

## これからの舞台の予定

- もりげき八時の芝居小屋『モノオペラ・声』  
1月14日～15日・20時開演  
盛岡劇場タウンホール 前売1000円
- 劇団モリオカ市民『私のじゃじゃ麺』  
2月28日・14時と19時 3月1日・14時開演  
盛岡劇場メインホール 前売1000円
- 愛の激情(仮)『名探偵・菊池誠一郎～美人姉妹一座の悲恋』  
2月9日 10日 12日・20時 11日・14時と20時 13日・19時半開演  
風のスタジオ 前売1000円
- 劇団ゼミナール『芸人のジレンマ』  
3月20日・19時半 21日・13時半と19時半 22日・13時半  
盛岡劇場タウンホール 前売は1月中旬から発売  
※お問い合わせは各ホールへ 盛岡劇場 電話：019-622-2258  
風のスタジオ 電話：019-604-9020

## 盛岡ガスからのお知らせです

### ■ガス安全点検にお伺いします。

ガスをより安全に、安心してお使いいただくために、盛岡ガスでは盛岡ガスサービスに委託して、定期的にお客さまのガス設備、ガス器具等の検査にお伺いしています。検査作業は15分程度ですので、ご協力をお願いします。

**\*この検査で料金をいただくことはありません。**

### ●平成21年1月からの検査地区

盛岡ガスのホームページをご覧ください。盛岡ガスサービスまでお問い合わせください。

盛岡ガスホームページ：<http://www.morioka-gas.co.jp>

盛岡ガスサービス株式会社：019-621-7701

営業時間：月～金 8時半～17時



### 読者のおたより

読者のみなさまから、ありがたいお便りをたくさんいただいています。

- フランメがポストに入っているとワクワクします。毎号充実した内容に驚かされます。今回はガスコンロのスイッチひとつでごはんが炊ける！夢のようです。また欲しいものリストの仲間入りです。(主婦・38歳)
- 4年前新築した時に、ガスにするかIHにするか悩みながら、オール電化の波に押されてIHになりました。けれども1年前、ガスに交換。お手伝いを始めた娘の身体への電磁波の影響が心配でたまらなかったからです。今は美しいガラストップコンロの前で娘と楽しいクッキングタイムです。(主婦・45歳)

### ■凍結による、湯沸器・ふろがま・給湯器の破損にご注意ください。

寒冷地では、凍結予防のためにヒーターや循環ポンプ、水抜き栓などを適切に使用することが大切です。取り扱い方法は器具によってさまざまです。心配な方は、盛岡ガスまでご相談ください。

# りょうこ ふみえ 綾子と史絵のお客さま訪問日記

よく晴れた小春日和のある日、2人は念願の新居を建てられたお客さまNさんのお引越し前のお宅に、設備の確認に出かけました。

綾子「今日の訪問は勉強になるわよ。」

史絵「え？なぜですか。」

綾子「Nさん、お料理好きなお客さまのために、システムキッチンと最新型のガスコンロを入れてくださったのよ。しかもお引越し前だから家財道具はなし。見学するには最高でしょ。」

史絵「なるほど。カタログに載っている最新のものキッチンに収まったところをじっくり見るんですね。」

綾子「そのとおり…表札はまだないけど、こね。」

史絵「わあ！ステキなお宅。こんにちは！盛岡ガスです。」

Nさん「やあ、どうも。おかげでガスも通って、後は引越しだけになったよ。」

綾子「新築おめでとございませう。おしゃれなお家ですね。」

Nさん「ありがとうございます。」

史絵「キッチン、いかがですか？」

Nさん「いやあ、今のキッチン設備は進んでるね。」

綾子「こちらのコンロは安全で安心なSiセ

ンサーコンロでしたね。」

史絵「立消え消火はもちろん、コンロ消し忘れ消火に焦げ付き消火、そして鍋なし検

知、グリルにも過熱防止機能が付いているんですよ。」

綾子「さすがカタログ・マニア！」

Nさん「いや〜。そんなに賢いコンロだったのか！知らなかったよ。」

史絵「大丈夫です。音声ガイダンス機能もありますから、操作の時に音声でお知らせします。」

綾子「しかも、ガラストップには…」

史絵「液晶モニターも付いていて、コンロの状態が一目でわかります！」

Nさん「う〜ん、すご〜い！」

綾子「そ、そういうすご〜いコンロなんです。」

Nさん「妻は料理が趣味だから、炎が見える最新型のガスコンロにしてくれて良かったですね。安全面についてもこれなら納得だね。」

史絵「あ！このシステムキッチン、こちらもすご〜いんですか？」

Nさん「妻が盛岡ガスさんに相談に乗ってもらって決めたんだよね。僕はまだよく分からなくて。」

史絵「L型キッチンの欠点になっている、コーナーのデッドスペースを最小限に設計された収納、移動可能な引き出し、セラミックコートによる汚れにくいシンクなど工夫がたくさん。そして、扉の色やデザインを44種類の中から選べるの。この木製パネルもステキだね。」

綾子「史絵、ちょっと見直したわ。」

Nさん「おかげで、このシステムキッチン

の良さがよく分かったよ。」

綾子「その他にも、エコジョーズで給湯・風呂・暖房もばっちりですね。」

Nさん「う〜ん、環境のことやランニングコストを考えると、やっぱりエコジョーズだよね。」

綾子・史絵「ありがとうございます。」

Nさん「新年が楽しみだなあ。」

史絵「私がお雑煮作るから、あなたはグリルでお餅焼いて…なんてね。いいなあ。」

綾子「なんで史絵が想像してんのよ！」

Nさん「ははは！」

■環境と家計にやさしく、しかも快適なエコジョーズをお薦めします！

エコジョーズは省エネ性に優れたガス給湯器。秘密は熱の徹底的なリサイクルにあります。従来のガス給湯器では使い切れずに捨てられていた熱を、高い精度で回収しました。給湯のほか、床暖房・ルームヒーター・浴室暖房乾燥機・ミストサウナなどへの温水も、この一台でまかなえます。(給湯機能だけのタイプもあります。)

盛岡ガスでは、ガス器具・システムキッチン・システムバスなど、住宅のあらゆる設備のご相談を承りますので、お気軽にお問い合わせください。

\*お問い合わせ先：盛岡ガスリフォーム課  
019-6553-8631(直通)  
「営業課と共通」



最新型のガスコンロは機能だけでなく、お手入れしやすく美しいデザインが特徴。



調理の流れに沿って設計されています。シンクの上のキャビネットは収納可能。食器洗い機も内蔵。



エコジョーズの温水を使ったルームヒーター。空気を汚さないクリーンな暖房です。使わない時はホースを外して片付けられます。

## 楽しい街の探偵団

緑が丘の八百屋さんの前を通った時でした。あれ？えっ？これは一体！！入口に座っていたのは、紛れもなくあの有名なお笑い芸人さん。いえ、本人ではなくそっくりの等身大人形だったのです。店内には今にも動き出しそうな子どもたちや、優しい笑顔のおばあちゃんなど、たくさんの人形が。そして地元テレビ局のあの人気アナ2人の人形もあります。

作者は、この「フレッシュSATO」のオーナー佐藤さん。最初は子どもが着た服を捨てるのがもったいないので、それを活用して等身大のものを作ってみたところ、お客さんの評判に。その後はどんどん腕を上げ、顔の表情も工夫していったのだそう。

特に人気なのはそっくりさんシリーズですが、誰のでも作るという訳ではありません。佐藤さんがテレビやラジオを視聴していて、心に響いたキャラクターに限ること。なるほど！人情味溢れる語り口が特徴のこのお3人。佐藤さんのメカネにかなったモデルさんという訳ですね。



「フレッシュ SATO」  
緑が丘 1-19-16 電話：019-661-6004  
営業時間：9時～19時 日曜定休  
安くて新鮮な野菜や果物で、地元の人気店です。



▲松園  
●アネックスカワトク  
●コープ緑が丘  
●みかわや緑が丘店

★  
フレッシュSATO

▼盛岡市街

# 炎のフロアに聞く エンジマイ・クッキング

ヘルシー＆安らぎのレストラン  
**Green \* Green** グリーン・グリーン

盛岡初のドクターズ・レストランと聞いて、少し緊張して訪れた「Green \* Green」は、ウッドイェな外観と大きな窓から明るい陽射しがそそぎ込む、とても居心地のいいお店でした。

ドクターズ・レストランとは、医師の監修のもと、健康に配慮した料理を提供してくれるお店のこと。店長で管理栄養士の白井名津子さんにお話を伺ってみました。

「松園地区は高齢化が進んでいます。でも皆さんが集まれるような場所もない上、スーパーなどの撤退も続き、老後の暮らしの不安も伝わってきました。そんな現状を見て、内科医の父と小児科医の母は、以前から、食事や運動で健康づくりができて、地域を



も健康づくりができて、地域を

元気にするトータルな施設を作りたいと考えていたんです。それが「ウエルネスパークまつぞの」として実現することになりました。私もこの地域のお役に立てるならと協力することにしたんです。」敷地内に内科医院の他、フィットネスクラブや魚屋さん、八百屋さんまであるのはそういう訳だったんですね。

「そっなんです。地域の方々に新鮮な食材を提供したいという思いから揃えました。」

さっそく料理をいただいてみましょう。まず週替わりのドクターズランチ。今週は「牛肉と野菜のピリ辛あんかけ」をメインにサラダ・スープ・ご飯・デザート。お肉やご飯が入って482キロカロリー



「牛肉は良質なタンパク質と鉄分の多い赤身を使っていますし、野菜と一緒にとれば、さらに吸収が良くなるんですよ。糖尿病の方にもお勧めできる。ドクターズのお墨付きの低カロリー・メニューです。」なるほどーこれは中高年にはうれしいですね。

「うちのシェフランチは、エビや貝に含まれるタウリンが高血圧の予防や肝機能を高める働きをします。」シーフードをトマトソースで煮込んだコクのある味は、とても低カロリー・メニューとは思えません。ほかに人気メニューは？」

「当店ではパンやスイーツも自家製なんです。特にこのサンドイッチ・プレートはベールとマフィンを選べるので人気ですね。」もちもちとした歯ごたえのあるベールと新鮮な野菜の歯触りが絶妙！手づくりならではのシンプルなおいしさを楽しめます。食材にもかなりこだわりのあるのでは？」



お客さまのおしゃべりも大好き、とのこと。

「はい。野菜などの食材は地元のを季節に合わせて使うよう心がけています。首都圏のドクターズ・レストランは、全国から集めた高級な食材を使う特別なイメージの場所になっています。でもここでは、盛岡で手に入れることのできるものを使い、気軽な値段で楽しんでいただきたいと思っています。ここにいらしたお客さまが、家でも作ってみようと思えるもの、そんな日常の食事を提供したいんです。」

## 低カロリーで本格派！ 今夜のちこそメニュー シーフードのトマトソース

シェフの野口さんにヘルシーメニューの作り方を教えていただきました。

- 材料 (4～5人分)  
ワタリガニ・エビ・ムール貝・タコなどのシーフードをお好みで適宜  
タマネギ1個・ニンジン半本・セロリ半束  
トマトの水煮缶1缶  
オリーブオイル・タカノツメ・ニンニク・塩を適宜

### 作り方

1. タマネギ・ニンジン・セロリをみじん切りにする。
2. トマトの水煮を適宜カットする。
3. 鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニクを弱火で温める。
4. タカノツメの輪切りと1の野菜を加え、透明感が出るまで炒める。
5. 塩で軽く味を付け、トマトの水煮缶を加える。
6. フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ弱火で温める。
7. ガスの火を強め、シーフードを加え軽く炒める。
8. 塩と白ワインを加え、フタをしてしばらく蒸し煮にする。
9. 7.に4.を加え、軽く煮る。
10. 塩などで味を整えて、でき上がり！

【プロのコツ】  
ニンニクは火をつける前のオリーブオイルからゆっくりと温めること。香りがうまくなります。

「食事は毎日の暮らしになくてはならないもの。「Green \* Green」のメニューには、食事から健康を守り、いきいきと暮らしてもらいたい。そんなメッセージが込められているのです。」

お店には近所のご高齢の常連さんや、車でやってきた子ども連れの若いお母さんの姿もあります。フィットネスで知り合った人とお茶を飲んだり、病院帰りに休憩したり、「Green \* Green」はこの地域の安らぎの空間、そんな暖かな印象を受けた冬の午後でした。



## Green \* Green グリーン・グリーン

松園 2-2-10 ウェルネスパークまつぞの

- 電話：019-665-2345
- 定休日：日・祝日
- 営業時間  
月曜～金曜：11時半～18時  
土曜：11時半～21時  
※月～金の18時以降は予約制となります。
- 駐車場あり
- 6人程度の個室あり (勉強会などの利用可)
- 週替わりのランチ (11時半～14時半)  
ドクターズランチ 1050円  
シェフランチ 945円  
今週のはん (レッドカレーなど) 787円  
今週の麺 (鶏団子うどんなど) 787円
- URL：http://www.geocities.jp/green6green3/



## flamme 第14号 盛岡ガス通信

平成21年1月1日発行  
発行 盛岡ガス株式会社 フランメ編集部  
〒020-0066 盛岡市上田2-19-56  
TEL：019-653-1241 (代表)  
FAX：019-653-3335  
次回発行予定は5月です。お楽しみに。