

# flamme

フランメ



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

第 46 号

盛岡 Morioka  
シアワセ  
歳事記

## 「演劇が盛んなまち」の 小劇場へようこそ!

“別世界”を愉しむ、  
およそ80分の  
小旅行

本が好き、喫茶店が多い、など、いろんな文化が根付いている盛岡。実は「人口に対する市民劇団の数が日本一多い」という説もあるほど、演劇が盛んなまちでもありません。けれどその一方で「実は観劇したことがない」「少し敷居が高く感じる……」と言う人が多いのも事実。せっかく演劇文化が身近にあるのに、もったいないことをしているのかも？

……ということで「盛岡の演劇」の魅力を探ってみました。

**なぜ、盛岡では演劇が盛んなのか？**

「人口比でみると、劇団数が日本一多い」と言われるほど、盛岡は演劇が盛んなまち。確かに、盛岡劇場などイベントホールのプレイガイドには演劇の公演チラシがたくさん置いてありますし、フリーペーパーのイベント情報にも、公演のお知らせが載っているのをよく見かけます。

そういえば、地元放送局のアナウンサー、若手、盛岡にゆかりのある作家や文化人が出演する、歳末恒例の「盛岡文士劇」も、チケットが即時に売り切れるほど人気があります。明治期に東京で始まったという文士劇ですが、今も続いているのは盛岡が日本唯一だそう。

城下町である盛岡は、もともと踊りや唄など芸事が盛んなまち。19

### 「盛岡の演劇」の魅力

**魅力 1** ジャンルがさまざまで、  
選択肢が広い

今年で旗揚げ40周年を迎えた老舗劇団から、高校生を中心に活動している劇団など、団体のカラーはさまざま。ジャンルも、60~70年代のアングラ演劇を彷彿とさせるものや、コミカルな会話劇、歌やダンスありのミュージカル、それらを全てひっくるめたジャンルレスなものまで、多種多様です。その分選択肢が幅広く、自分の好みに合った劇団・公演を選ぶことができます。

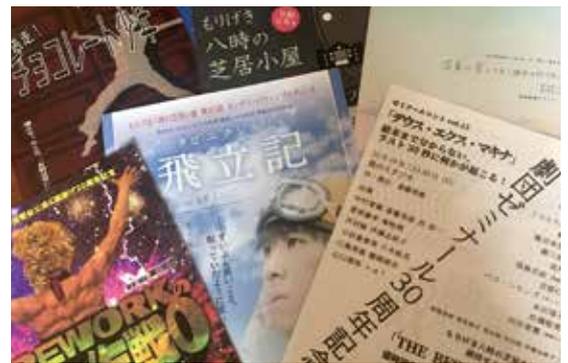
**魅力 2** チケットが安く、  
気軽に観に行きやすい

公演にもよりますが、チケットは、一般でだいたい1200円から2000円。「ちょっと観に行ってみようかな」と気軽に足を運べる金額だと思います。前売りだと更に安いですし、半券を提示すると割引になる「リピーター割」を設けている公演もあります。

**魅力 3** その時、その場でしか味わえない  
ライブ感

何と言ってもライブ感が演劇の魅力。「演劇は生もの」とよく言われますが、お客さんの反応で舞台の空気も変わる。時間と空間を共有する観客もまた、お芝居をつくりあげる一員なんです。テレビの画面やスクリーン越しでは味わうことのできない醍醐味だと思います。

13(大正2)年には、有志の出資によって「盛岡劇場」が誕生。以来、盛岡では演劇をはじめとする多彩な芸術活動が繰り広げられるようになり、文化的な土壌が培われていったそうです。そんな歴史も、盛岡の演劇を支える背景のひとつだと考えられます。



市内のプレイガイドでみつけた演劇関係のチラシ。チラシのテイストも多種多様。



<https://kangekimap.wixsite.com/contents>

**「盛岡の演劇」の魅力とは？**

「現在、盛岡を拠点にコンスタントに活動しているアマチュア劇団は、およそ25団体。人口30万規模の地方都市にしては、突出して多いと言われています」。そう話すのは、盛岡を中心とする若手の演劇通信「感劇地図」の編集委員として活動する安藤奈津美さん。自身も学生時代から劇団に所属していたという安藤さんに「盛岡の演劇の魅力」を訊ねてみました。

安藤さんも編集に携わっているフリーペーパー「感劇地図」は、年5回程度の発行。盛岡を中心とする県内の演劇公演の劇評、公演スケジュール、活動報告などを掲載しています。

「劇団WIREWORK (ワイヤーワーク)」第13回舞台公演&旗揚げ20周年記念

## 「WIREWORKの宇宙大作戦0」

(8月31日、9月1日上演) 会場/いわてアートサポートセンター「風のスタジオ」

お芝居の舞台は、とある町にあるアパート。そこに住む3姉妹(うち一人は実はお兄さん)を中心に話が展開していくのですが、隣に引っ越してきた宇宙人、突如現れたチェンソーを持つ女など、ひと癖もふた癖もある登場人物ばかり。歌、踊り、アクション、はたまた人形浄瑠璃(?)も取り入れたスピード感ある演出で、映画や漫画の名ゼリフ、名シーンのモチーフも満載。客席のあちこちから笑い声が起こり、最後はホロリと感動。80分あっていう間でした。



「風のスタジオ」は着町にあるビルの3階



通路の奥に「小劇場」という別世界が



客席はこんな雰囲気



笑いあり、涙ありの80分でした。楽しかった!

観劇ビギナーにもおすすめ!

### 盛岡・公演スケジュール

#### 「もりげき 八時の芝居小屋」

- 開演時間/20時(一部例外あり)
- 会場/盛岡劇場
- チケット/1200円(前売1000円)

10月9日(水)~11日(金)

#### カンザスハリケーン プロデュース 「飛立記(タビユクシルシ)」

10月30日(水)~11月1日(金)

#### 劇団ゼミナール プロデュース 「THE BEST OF GUESTS」

2020年1月8日(水)~10日(金)

#### 「高校演劇秀作選」

\*ほかにも公演予定続々決定!  
詳しいスケジュールはこちらでチェックを  
<http://iwate-arts.jp/>  
<http://www.mfca.jp/morigeki>

### 舞台裏も「ちょっぴり」 見せてもらいました



リハーサルの様子。動き、動線、照明とのタイミングなど、気になるところを今一度チェック。



舞台袖には小道具がずらり。

チラシやアンケートを座席に並べ、開場を待ちます。

## 盛岡ガスからのお知らせです

### 検針員さん 募集中!!



#### どんなお仕事?

毎月決められた日に盛岡ガスのお客さまのお宅へ行き、ガスメーターの検針をします。

#### こんなイコト!!

- 検針日程が決まっていて、予定が組みやすい!(勤務日数:毎月9日間くらい)
- 月収5万円~8万円!
- 年齢不問・未経験者歓迎!
- 資格不要!

#### こんな方にオススメ!!

- 土日・祝日も働ける方!
- 体力に自信がある方!
- お仕事が久しぶりの方!



盛岡ガス(株)  
019-653-8330(採用担当:料金課)  
(平日8:30~17:00)

「小劇場」ってどんな感じ? 実際に観劇してきました。ところでみなさんは、演劇を観に行ったことがありますか? 「実は、観劇したことがない」という人も意外と多いように感じます。特にアマチュア劇団の公演は小規模な劇場で行うことが多いので、家族や友人に関係者がいる、という人ではないと、少し敷居が高く感じられるのかもしれませんが、せっかく演劇が身近にあるのだから、盛岡ならではの娯楽を楽しんでみよう! ということで、実際の公演の様子を取材

させてもらいました。お邪魔したのは「劇団WIREWORK(ワイヤーワーク)」の第13回公演&旗揚げ20周年記念「WIREWORKの宇宙大作戦0」。会場は、着町のビルの一角にある「いわてアートサポートセンター 風のスタジオ」。定員80~120名程度の小さな劇場です。開場とともに座席がどんどん埋まり、ほぼ満席状態に。観客は未就学の子どもから80代まで幅広く、観る人の層の厚さも実感しました。お芝居が始まると、テンポのよい展開とユーモア満載の演出に魅了され、客席のあちこちから笑い声。その自由な

雰囲気につられ、一緒に笑ったり、しみじみしたり。会場の一体感も楽しんだ80分でした。「自分たちのようなアマチュア劇団は、作品にかける時間も制作費も限られている。だからこそ今でできることを全部詰め込んで、全力でお客さんを楽しませたい、と思ってやっています」と、劇団代表の瀬川拓也さん。ふだんでも週3回、公演が近くなるとほぼ毎日稽古漬け。「家族や会社の理解とバックアップがあるからこそ、演劇を続けていられる。盛岡に劇団が多いのは、そういう環境に恵まれているのもあるかもしれません」と話します。「演劇のチケット代は映画の

料金とほぼ同じ。だから比べられることも多いけれど、全く違うもの。同じ空間にいるからこそ感じられる温度や空気、匂いなど、演劇にしかない魅力、価値があります。劇団や公演の数だけ違う世界があるので、たくさんあるドアの中から、自分の好きなドアを見つけてもらえたらうれしいです」最初は「知り合いもないし、肩身が狭いかな」と不安だった小劇場のドア。でも、開けてみたら「こんな楽しい世界を、今まで見逃していたんだ」という気持ちになりました。芸術の秋、あなたも演劇という、新しい世界をのぞいてみませんか?

## 読者のおたより

読者の皆さまから、うれしいお便りをたくさんいただいています。

- 毎号楽しい記事をありがとうございます。その中でも飲食店の記事はどのお店もとても美味しそうで、おしゃれなお店ばかりでいつも楽しみにしています。(40代女性)
- いつも拝見しております。今回の朝活の記事はどれも前向きで、明るい気分になりました。(60代女性)
- 家庭でできるプロの味!のコーナーが興味深いです。Flammeの料理教室もいつも楽しそうだなあと思ってみえています。子どもがもう少し大きくなったら、ぜひ参加してみたいです。(30代女性)
- 朝活といえば、毎朝のジョギングがルーティンになっています。出勤前に走ることで精神的にさっぱりとリセットできるのが続ける理由です。今回の特集を見て、座禅に興味を持ちました。精神を安定させることで、日々の感情をリセットできる。まさに忙しいストレス社会の今だからこそ、体験してみたいと思いました。(40代男性)

# おいしい! 楽しい♪ エプロンタイム vol.8



日本料理「ひで蔵」親方 山口秀治先生  
「日本料理の基本」が身につく、家庭でアレンジできるメニューをレクチャーしています。

盛岡ガスショールーム&クッキングスタジオ「flamme」で開催している料理教室の様子をレポートします。

この日のメニューは?

あじ 鰯で3品!  
(なめろう/南蛮漬け/骨せんべい/ごぼうの炊き込みご飯)

8月22日開催の料理教室は、鰯を使った3品と炊き込みご飯。先生の鮮やかな手さばきを参考に、3枚おろしにも挑戦! 「家で魚をおろしたことがない」という人がほとんどでしたが、終始和気あいあいとした雰囲気です。

START!



1 まずは、鰯の3枚おろしに挑戦。先生のお手本を真剣に見つめるみなさん

2

各自テーブルに戻り、いざ、実践!



3 先生に教わりながら、なんとかできました! 半分はなめろうに、もう半分は南蛮漬けにします

4

鰯の身に片栗粉をまぶし、油でカラッと揚げます



ごぼうと油揚げ、豚バラ肉の炊き込みご飯もガスコンロにセット



便利な「自動炊飯機能」を使います



揚げた鰯に野菜と唐辛子を載せ、クッキングペーパーで蓋をしたら、だし汁と酢、醤油などで作った「南蛮地」をたっぷり注ぎます

骨の部分もしっかり揚げて骨せんべいに



7 残りの鰯の身、ねぎ、しょうがをそれぞれ刻み、味噌を加えて叩きます



魚の形にする人も!



きれいに盛り付けしたら...

8

形を作り、箸で模様づけ



GOAL



みんなで一緒に「いただきます!」

## 参加者のコメント

家で魚をおろしたことがないので、いい経験になりました。

難しかったけど参考になりました。魚を上手におろせるようになりたい!

## 料理教室のご案内

盛岡ガスショールーム&クッキングスタジオ「flamme」

Facebookページもできました!

10月22日(火・祝) 10時~13時

### 秋を彩る豊作ランチ♪

- タルトタタン風プチパン
- 金色ライスサラダ
- ごぼうのポターージュ
- 講師/佐藤久美子先生
- 参加費/1650円(税込)
- 定員/12名
- 応募締切/10月15日(火)

10月28日(月) 10時~13時

### 岩手の秋の実りでイタリア料理

- 豚肉とりんごのラグーのストラッチ(布切れ状の手打ちパスタ)
- お米のサラダ
- 米粉を使ったジャガイモのグラタン
- 講師/中村昌先生
- 参加費/1650円(税込)
- 定員/16名
- 応募締切/10月20日(日)

10月29日(火) 10時30分~13時

### 秋を楽しむ!

- だまっこ汁
- キノコのサラダ
- りんごのワイン漬け 他2品
- 講師/新井尚美先生
- 参加費/1650円(税込)
- 定員/16名
- 応募締切/10月20日(日)

10月31日(木) 10時~13時

### ハロウィンを盛りアゲよう!

- かぼちゃ丸ごとチーズケーキ
- 講師/晴澤雪枝先生
- 参加費/1650円(税込)
- 定員/12名
- 応募締切/10月24日(木)

お申し込み、お問い合わせ  
クッキングスタジオ担当まで

TEL 019-653-1241 FAX 019-653-1217

料理教室のスケジュールやレポートは、盛岡ガスホームページでも発信しています! [料理教室](#) のバナーをクリック!

## 楽しい街の探偵団

### 櫻山神社の「アートなポスター」



例えば、七五三詣りを呼びかけるポスター。クリムト、フェルメールなどの名画や、往年の人気漫画をモチーフにした「クセが強い」作風が毎年話題に。この神社で権禰宜(神職の職名のひとつ)を務める佐藤辰吾さんが、10数年前から毎年自作しています。「ふつうのポスターではつまらない」と思ったのがきっかけ、と話す佐藤さん。マニアックなモチーフが評判となり、県外から訪れる人もいるそうです。今年、七五三ポスターもすでに貼り出していて、初詣や節分には立休オブジェも登場予定です。ぜひ足を運んでみてください。

盛岡城跡公園に隣接し、市民から「櫻山さん」と呼ばれ親しまれている「櫻山神社」。創建は寛永二年(1749)。盛岡藩八代の南部利規公が、初代信直公の遺徳(後世に残る故人の徳)を偲び、神殿を建立したのが始まりと言われています。そんな由緒ある櫻山神社ですが、初詣や節分などの節目が近づくと、ユニークな「アート」が境内に出現します。



炎のプロに聞く  
エンジョイ・クッキング

## 手打ちそば食堂 たぐる



をオープンさせました。

盛岡市西青山にある「手打ちそば食堂 たぐる」は、張仁さんと忍さん夫婦が切り盛りする手打ちそばのお店。

若い時から大のそば好きで、当時暮らしていた東京を中心に「各地の名店を食べ歩いた」という二人。特に仁さんは、好きが高じて独立開業のスキルを習得するそば学校にも通い、技術を習得。それからおよそ10年間、趣味でそばを打っていた、と話します。震災後、忍さんの故郷である岩手に移住。飲食店などで働いていましたが、ある日、何気なく目に留まった空き物件に背中を押され「自分たちがおいしいと思うそばを提供したい」と一念発起。2018年10月、この店

そば店と聞くと、なんとなく和風の店構えをイメージしますが、たぐるの店内は、木のぬくもりを感じる空間に、北欧テイストのペンダントライトがアクセント。おしゃれなカフェのような雰囲気があります。これは「年代問わず、気軽にそばを味わってほしい。食べた後もうつるいってほしい」という、二人の思いが反映されているとのこと。実際、お客さんの年代は幅広く、シニアから若いカップル、子ども連れのママグループの姿も。高校生が一人で食べに来たこともあるそう。その後、友達を連れて来た来てくれたんです」と、嬉しそうに笑います。

オープンから丸1年。売り切れて早仕舞いする日も少なくないほど評判のたぐるのそばは、紫波町を中心とした地元産そば「にじゆたか」に、同じく岩手県産の超強力小麦「銀河のちから」を加えた二八そば。そばの実際の中心部分を挽いた「一番粉（いわゆる更科そばに使われる）」をベースに、実を丸ごと粗挽きにした粉を



**京都九条ねぎおろしそば…980円**  
シャキシャキの九条ねぎをたっぷり使った一品。揚げ餅も入っていて食べ応えも十分。

**天ぷらそば…920円**  
(温かいそばも選べます)  
旬の食材を使った天ぷらのボリュームが圧巻。開店以来、不動の人気を誇ります。



店主おすすめ!

## 「基本の天ぷら衣」と 柔らかジューシーな「とり天」

サクサクでおいしいと評判の、たぐるの天ぷらを家でも再現。カラッと揚がるレシピとコツを特別に教えてもらいました。

### ●材料(2~3人分)

#### <基本の天ぷら衣>

- ◎卵黄…1個 ◎小麦粉(薄力粉)…260g
- ◎冷水(できるだけ冷えたもの)…40cc
- ◎小麦粉(打ち粉)…適宜

#### <とり天>

- ◎鶏むね肉…1枚

[味付け]塩、こしょう、しょうがなど…好みで

### ●作り方

#### <基本の天ぷら衣>

- ①好きな具材を用意。水気を取ってよく冷やしておく。
- ②ボウルに冷水を入れ、卵黄を加えてしっかり混ぜる(泡立えないように注意)。
- ③小麦粉を加え、粘りが出ないようにさっくりと混ぜる。粉がダマになっていてもOK。混ぜ過ぎないのがポイント。
- ④好きな具材に打ち粉をして、衣にくぐらせ油で揚げる。お店ではこめ油を使っています。

#### <とり天>

- ①鶏むね肉をそぎ切りにし、よく冷やしておく(切り方はプロのコツを参照)。下味は軽く塩を振るなど好みで。
- ②「基本の天ぷら衣」に①をくぐらせ、170℃程度(衣を一滴入れると、鍋の中ほどまで沈みすぐに浮き上がってくる)に熱した油で揚げる。
- ③大根おろしと小口切りのねぎをのせ、めんつゆをかけて食べるのがおすすめ。

### ●プロのコツ

- \*天ぷらの衣には冷たい水を使う。具材もしっかり冷やしておく。油との温度差を大きくするのがカラッと揚がるコツです。
- \*具材には必ず打ち粉をする。衣と具材に一体感が生まれます。
- \*とり天に使う鶏むね肉は、繊維の向きをよく観察し、断ち切るように垂直に切る。パスつかず柔らかかな食感になります。



自分で作る綿菓子は無料。子どもを中心に好評です。

ら  
の季節は、鴨なん  
ばんやにしんそばも  
おすすめですよ。

一番人気は「天ぷらそば」。そばの美味しさはもちろん、天ぷらのボリュームがすごい! 定番のエビ、産直などで仕入れた旬の野菜を具材にした天ぷらは、つゆに浸してもサクサクの食感。満足度の高い一品です。ほかにも、定番のもりそば、盛岡では珍しい九条ねぎを使ったそばなどもメニュー豊富。これからの季節は、鴨なんばんやにしんそばもおすすめです。

## 《プレゼント》

ここでご紹介した「手打ちそば食堂 たぐる」さんのお食事割引券(2000円分)を5名の方に差し上げます。

ご希望の方は、住所・氏名・年齢と盛岡ガス通信「フランメ」の感想をご記入のうえ、下記「盛岡ガス株式会社フランメ編集部」あてにハガキまたはファックスでご応募ください。盛岡ガスに対するご意見、ご要望、ガスに関するエピソードもお待ちしております。

●応募締切:2019年10月31日(木) ●抽選・当選発表:応募締切後、厳正な抽選のうえ当選者を決定し、発送をもって発表に代えさせていただきます。  
\*お客さまからいただいた「ガスに関するエピソード」は次回のフランメで紹介する場合があります。  
\*お預かりした個人情報につきましてはプレゼントの発送にのみ使用いたします。

flamme フランメ 第46号 盛岡ガス通信 2019年10月1日

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2020年1月です。お楽しみに。

## 手打ちそば食堂 たぐる

■盛岡市西青山2丁目26-21

■電話/なし ■営業時間/11時5分~15時(そばが無くなり次第終了)

■定休日/金・土曜日(日曜休みの場合もあり) ※店の前に駐車スペースあり(2台)

