

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」を表します。
盛岡ガス株式会社 ホームページ<https://www.morioka-gas.co.jp>

第 47 号

盛岡 **Morioka**
シアワセ
歳事記

触れる・試す、から始めよう
盛岡の工芸品を身近に!

南部鉄瓶
手織り物編

ちょっぴり



「南部鉄瓶と暮らす」ポイント

1 水気を残さない

お湯を沸かしたらポットなどに移し替え、空にする。ふたを空け、余熱で乾かすと、錆びにくいです。
*ストーブの上などで加熱し続けるのはOK

2 洗わない、磨かない

使い続けると、鉄瓶の内側に「湯垢」が付いてきます。一見、汚れに見えるかもしれませんが、これがよりサビにくく、より白湯をまろやかにしてくれます。大事に育てましょう

3 わからないことは聞け!

使い方やお手入れの疑問があれば「鉄瓶のプロ」に聞きましょう。「錆びてしまった」「壊してしまった」という場合も、気軽に相談してください。

「南部鉄瓶で水道水を沸かすと、おいしくなる」「鉄分も補給できる」。そんな話を聞いたことはありませんか? これは、鉄瓶の内側から鉄イオンが溶け出しカルキや塩素を除去するから。また、使ううちに付着する「湯垢(ミネラル等)」も、味をまろやかにするとされています。でも、家に鉄瓶がないと、その効果を実感する機会はなかなかありませんよね。

南部鉄瓶



鉄瓶カフェ
お茶とてつびん
engawa

南部鉄瓶、裂き織やホームスパンなどの手織物、染物、木工……盛岡には「特産品」と呼ばれるさまざまな工芸品があります。けれど「実は使ったことがない」「憧れるけど、なんだか近寄り難くて……」という人も多いのでは? そこで今回は「気軽に試せる」スポットやアイテムを紹介。このまちに根づく工芸品と、もう少し距離を縮めませんか?

鉄瓶で沸かしたお湯を使う
「コーヒー(400円)」「フーアル茶(480円)」



ランチメニューは「engawa挽肉カレー(800円)」と「今週のスープランチ(850円)」の2種類。



こざんまりと落ち着いた雰囲気のカフェ。

〈DATA〉

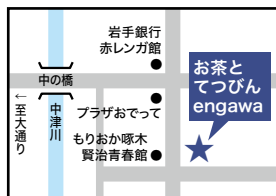
お茶とてつびん engawa
盛岡市中ノ橋通1-5-2
唐たけし寫場 1F

カフェ

営業時間11時~21時
(土・日曜は~17時30分、
ランチは14時30分ラストオーダー)
定休日/火曜

ショップ

営業時間/11時30分~17時30分
定休日/月・火曜



南部鉄瓶工房「タヤマスタジオ」がプロデュース。かつては写真館だったレトロな建物の1階に2019年8月、オープンしました。通りに面したスペースは、9席ほどのカフェ。テーブルに置いてあるポットには鉄瓶で沸かした白湯が入っていて、飲むと確かにおいしい!

南部鉄瓶は、盛岡を代表する伝統工芸品。けれど、ライフスタイルの変化や「手入れが大変」「高価」といったイメージから、盛岡で暮らす私たちにとても「身近なもの」とは言い切れない現状があります。そんな「近寄り難い」イメージを軽くして、鉄瓶と日常をつなげたい。そんな思いから生まれたのが、盛岡市中ノ橋通にあるカフェ「お茶とてつびん engawa」です。

ずっと身体に染み込みます。お店で提供するフーアル茶やコーヒーも、鉄瓶のお湯を使っているそう。で、渋みや苦味などの尖った部分が和らぎ、より飲みやすくなります」と、マネージャーの齊藤克俊さんは話します。奥にはショールームがあり、鉄瓶を展示販売。スタッフの長瀬みどりさんが、鉄瓶の歴史や技法、手入れのコツや「これとこれではなぜ値段が違うの?」といった素朴な疑問にも気さくに答えてくれます。

「お店に鉄瓶を見に行くのはハードルが高く感じる」という人でも、「カフェに行くくらいなら気軽に足を運べます。また、意外と手入れが簡単なこと」「デザインも伝統的なものからシンプルモダンまで幅広いことを知り、鉄瓶がぐっと身近になりました」。



奥は鉄瓶を展示販売するショールーム。
伝統的なものからモダンなデザインまでさまざまあります。



余り布や毛糸を使って気軽に手織り体験

手で紡いだ羊毛を糸にして織る「ホームスパン」や、古い布を細く裂いて使う「裂き織」など、手織り物の伝統が受け継がれている盛岡。かつては家に織り機があり、女性たちが農作業や家事の合間にする機織りは「身近な光景」でしたが、今ではほとんど見ることがありません。

そんな手織り物をおうちで気軽に楽しめるようにと開発されたのが、ダンボール製の手織り機「DANBO LOOM」です。

手がけたのは、盛岡市内にある裂き織工房「幸呼来Japan」。

不要になった盛岡さんさ踊りの浴衣地や、アパレルメーカーなどで不要になった布を活用し、デザイン性の高い裂き織商品を生み出しています。

「手織り体験などのワークショップを開催したとき、参加した方々から『家でもやってみたい』という声が寄せられたのがきっかけでした」と話すのは、代表の石頭悦さん。お菓子の空き箱などで織り物をする手法から着想を得て商品開発に着手。子どもから高齢者まで楽しめるものにしたい。『本格的』な部分も大事にしたい。という思いにもこだわりながら、1年半かけて改良を重ね、完成しました。

手織り物
幸呼来Japan
「DANBO LOOM」

体験! 「DANBO LOOM」

幸呼来Japanの石頭さんとスタッフさんに教わりながら、実際にDANBO LOOMを体験しました！



石頭さん(左)とスタッフさん。



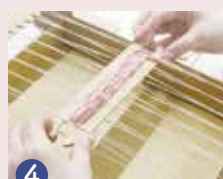
1
ダンボールでできたパーツを、説明書通りに組み立てる。



2
パーツのギザギザ部分にタテ糸をかけてセットする。



3
棒(シャトルとも呼ばれる)にヨコ糸を巻きつける



4
タテ糸に対し、右から上、下、上となるようにヨコ糸を通す。



5
2列目以降はその逆になるように通し、交互に織っていく。



6
指や櫛などでヨコ糸を手前に寄せ、折り目を整える。



7
好きな長さまで織ったら、タテ糸を結びほつれ止めをする。



完成!!



実際に使ってみました!

〈DATA〉
幸呼来 Japan
盛岡市安倍館町 19-41
電話 / 019-681-9166
http://saccora-japan.com/

取り扱い店舗 / ルームデザイン
(盛岡市本宮6-23-27)、M's EXPO(盛岡市みたけ3-36-1)、カネイリススタンドストア(盛岡市盛岡駅前通1-44 フェザンテラス)、MORIOKA TSUTAYA(盛岡市本宮4-40-20)



「幸呼来Japan」の裂き織り商品(一部)。「オニツカタイガー」など、ブランドやメーカーとのコラボもしています。



「DANBO LOOM(2178円)」
中にダンボール製のパーツと、タテ糸、ヨコ糸も付属している。毛糸やリボン、麻ひもなど、家にあるひも状のものでも楽しめる。

作品見本。マットやペット用の小さなマフラー、小物入れなど、工夫次第でいろいろ作れます。



盛岡ガスからのお知らせです

冬将軍を跳ね返せ

令和の冬を
あったかく



モリガス暖房

ガスファンヒータープラン 暖房割

給油
不要

五秒
即温風

料金
灯油並

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。

■短い紙面ながらいつも充実した情報が詰まっていて楽しみにしています。「家庭でできるプロの味」もレシピが詳しく書かれていて参考にしたいと思います。(30代女性)

■毎号とてもたのしく「フランメ」を読んでいます。いろんなお店の紹介のコーナーはとてもたのしく足を運ぶ機会になりますね!レシピもとても参考にさせていただいています。これからも読み続けていきたいです。(30代女性)

■盛岡地域の小さい情報、とても参考になります。プレゼント企画も楽しみです。是非、プレゼント企画も継続してください。(60代男性)

■時々、目にする情報誌ですが特集はとても読みごたえがあります。料理教室は男性の私も参考になります。これからも良い紙面を楽しみにしています。(70代男性)

エプロンタイム vol.9

今回は、2019年11月10日(日)に開催された「全国親子クッキングコンテスト 岩手県大会」の様子をレポートします！

応募総数85チームの中から、厳選なる書類審査を通過した6チームの親子が出場。「わが家のおいしいごはん」をテーマに、料理の腕を振りました。審査の結果、「宮古の海の幸いっぱい！満足ごはん」でエントリーされた、岩船織良さん、良子さん親子が見事優勝しました！

第13回 ウィズガス全国親子クッキングコンテスト 岩手県大会

●開催日時/2019年11月10日(日) ●会場/盛岡ガス クッキングスタジオ「flamme」 ●応募総数/85組 (書類審査により6組が岩手県大会に出場) ●審査員/加藤綱男さん(日本調理師会会長、いしどりや懐食「新亀家」代表取締役)、島村隆さん(「中村家」代表取締役社長・総料理長)、梅津末子さん(岩手県「食の匠」認定委員)、小野寺恵さん(メグミプランニング代表)

おめでとう
ございます!!

優勝

作品名

宮古の海の幸いっぱい！
満足ごはん

盛岡市

岩船 織良さん、良子さん



準優勝

作品名

わが家の
秋味ごはん

奥州市

齊藤 玲音さん
まさこ
正子さん



優秀賞

作品名

大地の恵みを
いただきます

盛岡市

佐藤 心信さん
みね
佳代さん



奨励賞

作品名

いわての食材
おいしいごはん

盛岡市

曾根田 茉穂さん
ちさ
智恵さん



作品名

とん汁と肉巻きの
いつものタごはん

釜石市

伊藤 珠奈さん
みな
祐理さん



作品名

岩手 LOVE LOVE
ご飯

盛岡市

菅原 心時さん
こまき
のぞみさん



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ページでも
情報を発信中!

1月21日(火) 10時~13時

Bonna année!

- チキンのトマト煮込み
- タルティフレット
- キャロットラペ
- 講師/宮秀太郎先生(盛岡グランドホテル)
- 参加費/1650円(税込) ●定員/16名
- 応募締切/1月13日(月)

1月21日(火) 18時30分~20時30分

揚げ物&煮物

- かわりビーフカツ
- かんたんぶり大根
- キャラメルプリン
- 講師/下田真紀子先生(クッキングアドバイザー)
- 参加費/1650円(税込) ●定員/16名
- 応募締切/1月13日(月)

1月27日(月) 10時~13時

からだ温まるイタリアン

- フォカッチャ
- カッチュコ アラ リボルネーゼ (魚介のトマト煮) ほか
- 講師/中村昌先生(filoオーナーシェフ)
- 参加費/1650円(税込) ●定員/16名
- 応募締切/1月19日(日)

1月28日(火) 10時30分~13時

和のほっこりメニュー

- 菊いなり
- かぶらのみぞれ汁
- ゆり根のサラダ ほか
- 講師/新井尚美先生(フードコーディネーター)
- 参加費/1650円(税込) ●定員/16名
- 応募締切/1月20日(月)

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

他にもさまざまな料理教室やイベントを開催。盛岡ガスホームページでぜひチェックを。料理教室のパナーをクリック!

楽しい街の探偵団

一年の平安を願う 冬の風物詩「裸参り」

また、参詣の隊列の途中を横切ることは「願掛けが途切れる」として嫌われますのでご注意ください。通りの向こうに渡る際は、ひとつの組の隊列が通り過ぎてから行いましょう。

2020年の裸参りは、1月12日(日)に行われる「不退院 虚空蔵堂(仙北)への参詣を皮切りに、盛岡八幡宮、桜山神社など市内数カ所で開催。日時や参詣ルートなどの詳しい情報は、盛岡市の観光情報などをチェックしてみてください。

息も凍るほど寒い真冬の夕刻、町内各組の男衆が、風呂着で身を清め、下帯に白い鉢巻、注連縄をつけ、素足にわらじ履きという出で立ちで参加。口にトウガラシを少し入れた紙をくわえ、両手には幣束や鈴を持って通りを練り歩き、神社や寺にお参りします。

組(団体)ごとに隊列を組み、左右に大きく踏み出す独特の歩調を取りながら参拝する姿は、勇壮かつ厳かな雰囲気。沿道は多くの見物客で賑わいます。

「裸参り」は、一年の無事息災や五穀豊穡を祈願する年中行事。藩政時代から受け継がれる盛岡の冬の風物詩で、栗石町や紫波町、八幡平市など、周辺地域にも伝わっています。



炎のプロに聞く
エンジョイ・クッキング
えんの蔵



盛岡市大通の真ん中辺りに建つ「CT33ビル」。その最上階にある「えんの蔵」は、創作和食と日本酒が人気の和食店です。

店名にある「えん」は、「人と人との『縁』をつなぐ」というコンセプトを表したものだ。また、店の中心にオープンキッチン^{しゅーしん}を設け「円」を描くように客席を配置しているのにも「お客さまとのつながりを大切にしたい」という思いが込められています。店に入り、接客スタッフだけでなく厨房からも「いらっしゃいませ」と迎えられると嬉しい気持ち

で個室までさまざま。一人での利用から会食、宴会まで幅広く対応できます。ビルの最上階にありながら中庭があるのも特徴で、四季の移ろいを感じる日本庭園を眺めながら、優雅な気分でご飯を楽しまれます。

「旬の食材のおいしさを引き出す、ていねいな料理をお出しするのがこの店のモットー。ダシやタレも全て一から手作りしています」

そう話すのは、和食を中心に30年のキャリアを持つ料理長・中島進さん。魚や野菜は、毎朝市場で仕入れ

れると嬉しい気持ちに。調理をしている姿が見えたり、香りが音が届いたりするのにも一体感があり、料理を作る人との「つながり」を感じます。

店内は広く、厨房を囲むカウンター席、掘りごたつ形式の座敷、テーブル席、最大30人まで収容

たものを使用。「今が一番おいしい」食材を、確かな仕事で味わえる「えんの蔵」の料理は、昼夜問わず多くのファンに支持されています。

ランチタイムのメニューは、「週替わりランチ」「えんの蔵御膳」「麺天御膳」の3種類。中でも人気は週替わりランチで、肉や魚を使ったメインとお刺身、副菜数種、ご飯(お代わり自由)、味噌汁のほか、デザート、コーヒも付いて1000円とリーズナブル。ボリュームがあり見た目にも豪華、しかも値段も手頃と評判で、毎週楽しみにしているリピーターも多いとのこと。天ぷらやお刺身が



えんの蔵御膳…1500円
(ディナータイムは1800円で、少し内容が変わります)

お刺身と天ぷら、焼き物、煮物と、5品をメインにした特別な御膳。

南部鉄器の焼き物
(岩手県産牛)…1800円
(ディナータイムのみ)

岩手の伝統工芸品・南部鉄器を使った焼き物。



週替わりランチ…1000円

旬の食材を使い「季節を感じるメニュー」を心がけているとのこと。ご飯お代わり自由、プラス250円で、そば・うどんに変更もできます。

*料金はすべて税別

かつお節の
香ばしさも魅力
「土佐豆腐」

今回教えていただいたのは「土佐豆腐」。かつお節を衣にした揚げ出し豆腐です。おかずにはもちろん、お酒のおつまみとしてもぴったりですよ！

●材料(1~2人分)

- ◎木綿豆腐…1/2丁 ◎かつお節…30g
- ◎薄力粉…少々 ◎卵白…1個分
- ◎ししとう(あれば)…1本
- ◎サラダ油(揚げ油として使う)…適宜

<つゆ(市販のものでOK)>

- ◎ダシ汁…120cc ◎醤油…20cc ◎みりん…20cc

<薬味>

- ◎大根おろし、おろし生姜、万能ネギ小口切りなど

●作り方

- 豆腐を水切りし、4等分する。
- つゆを作る。鍋にダシ汁、みりん、醤油を入れて火にかけ、ひと煮立ちしたら火から下ろす。
- ①に薄力粉を薄くまぶした後、卵白をくぐらせる。最後にかつお節をまぶし、はがれないよう軽く押さえる。
- 160~170℃程度の油で揚げる。あればししとうも素揚げする。
- 器に盛り付けてつゆをかけ、薬味をのせたら完成。

●プロのコツ

- *卵白は、かつお節をくっつける「のり」の役割。全卵だと卵の風味が強く出てしまい、土佐豆腐にはちょっと合いません。
- *油に入れた豆腐が、少し膨らんできたり、箸で抑えた時少しブルブル震えるようになったら中まで火が通った合図。

魅力的で、その日仕入れた新鮮なお刺身、南部鉄器を使った焼き物など「岩手のおいしさ」を堪能できるメニューが多数。お酒も、県内の酒蔵やワイナリーのものを中心に取り揃え、地元客はもちろん、県内から訪れる人にも喜ばれています。

メインの「えんの蔵御膳」は会食など特別な日に、天ぷらとお蕎麦の「麺天セット(1000円)」は軽めの食事を希望する人に好評です。

ディナータイムも

《プレゼント》

ここでご紹介した「えんの蔵」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:2020年1月31日(金) ●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47号 盛岡ガス通信 2020年1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5月です。お楽しみに。

えんの蔵

- 盛岡市大通2-3-7 CT33ビル7階
- 電話/019-606-3080
- 営業時間/11時30分~14時30分、17時~23時
- 定休日/日曜



ビルの最上階にありながら中庭があり、落ち着いた雰囲気。

