

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 57 号

盛岡 **Morioka**
シアワセ
歳事記

修復
工事中の
今こそ

「盛岡城の石垣」を 深掘り!

現在「三ノ丸(櫻山神社隣)」の石垣の修復工事が行われている盛岡城跡公園。この部分の石垣が解体されるのは、江戸時代以来およそ300年ぶりだそうです。その修復の様子と、「知れば知るほど面白い」という盛岡城の石垣の魅力について深掘りしてみました!

東日本では珍しい 総石垣のお城

安土桃山時代末期、三戸(青森県三戸町)から居城を移した南部信直(盛岡藩初代藩主)によって築かれた盛岡城。慶長2年(1597)頃から築城が始まり、完成したのは寛永10年(1633)と言われています。

「盛岡城の最大の見所は、なんといつても石垣」。そう話すのは、盛岡市都市整備部 公園みどり課の文化財主査・佐々木亮二さん。現在行われている石垣の修復工事を担当しています。

「盛岡市民のみならずにとつては、お城に石垣があるのは当たり前、と思われられるかもしれませんが、でも東日本、特に東北では山城など土の上に築いたお城がほとんどで、石垣は天守や本丸など重要な部分に限られています。盛岡城のような総石垣はとて珍しいんです」

加えて盛岡城は「石垣の博物館」と呼べるほど、多様な石垣を見ることができるとも特徴。「築城初期と100年、200年後に修復された時とでは、石の切り出し方や積み方に違いがあります。意識して見ると、いろんな発見がありますよ」と佐々木さんは話します。



盛岡城の中では比較的新しい時期の石垣。大きさも積み方も整っています。

よく見ると、時期が異なる石垣が混在している場所も。

「オリジナル」を残す 修復作業

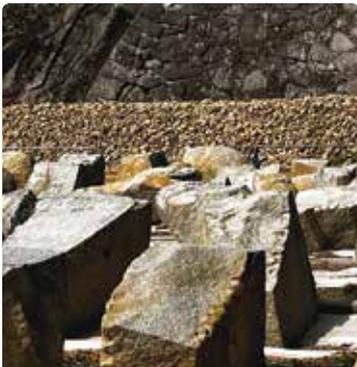
そんな盛岡城では、現在「三ノ丸」の石垣を修復工事中。地震や経年変化などの影響で、築石(石垣の面を構成している石材)が外側に膨らんだり、緩みや間詰(あひだ)の欠落等があることから、石垣14段(343個)を解体し、令和6年度を目処に元の位置に積み直す作業を進めています。

「大事なのは、オリジナルの石垣をできるだけ残すということ。膨らんでいる部分も『歴史の証拠』として許容し、最低限の修復をするという

のがこの工事の方針です」と佐々木さん。そのため、当時の材料や工法をそのまま生かす形で修復を進めているのだそう。盛岡城の石垣の修復は過去に何度か行われていますが、三ノ丸の石垣は江戸の修復工事以来およそ300年ぶり。「当時の技術の高さや知恵など、石を外してわかったことがたくさんあります。それらも含めて未来に残すのが私たちの役目。最新の技術を使うより手間はかかりますが、次の修復が行われる数百年後に『令和の人たちはこうやって歴史の証拠を守ってくれたんだ』って、気づいてもらえたらうれしい」と笑顔を見せます。



2023年3月現在の三ノ丸石垣。表面にモルタルを吹き付けてあるのは補修ではなく、石を積み直すまでの間、盛土が崩れるのを防ぐため。



広場に並べられた、解体された築石。奥に積み重ねられているのは、築石の裏に詰められている「栗石」。

盛岡城の石垣

「モリ」の魅力

佐々木さんの案内のもと、公園内を散策。実際に見て周りながら、盛岡城の石垣の魅力を語っていただきました。

1 石垣に触ることが出来る

他のお城の石垣は、お堀(水)に囲まれていたり、天守などの一部分にしか石垣がなかったりしますが、盛岡城ではほぼどこからでも、間近で見たり、触ってみることが出来ます。

2 400年、ずっとある

盛岡城が作られたのはおよそ400年前。つまりこの石垣は、その当時から変わらずここにあり、その当時から変わらぬように耐震設計や構造計算などをせず、コンクリートなどで固めたり接着したりもせず、一つひとつの石の積み重ねで数百年持つ石垣を作り

上げているんです。当時の人たちの技術の高さにただただ感心します。

3 積み方の変化が見える

時代が進むとともに技術も進化していくので、築城時と、その後で作られたり、修復された石垣では積み方や加工の仕方が違うんです。自然のままの石を生かした「野面積み」から、直線的に切り出され大きさも整っている「布積み」まで、多様な石垣を見ることが出来ます。まさに「石垣の博物館」です。



佐々木さん「イチオシ」だという「乗物部屋石垣」。「江戸中期(18世紀初頭)に築かれた石垣ですが、個人的には盛岡城の中で最も完成された石垣だと感じています。石垣の角に使われる「隅石」の配置が的確で、積み方がとてもきれいなんです」

あたりからも石を調達していたようですから、「地産地消で石垣を作る」というのはとても珍しい。総石垣のお城を築くことができた理由のひとつでもあると思います。

4 「地産地消」の石垣

お城のある一帯は花崗岩地帯。櫻山神社にある「烏帽子岩」のような大きな花崗岩が豊富にあり、それらを石垣に使っていました。江戸城は熱海、大阪城は小豆島の

誌面では伝えきれない、盛岡城の石垣の魅力。公園みどり課では、石垣内部の構造を見たり、石割りや石引き体験、栗石(裏に詰める小ぶりの石)にメッセージを書きなどの「現地説明会」を、秋頃に予定しているとのこと。市のホームページや広報でお知らせするそうなので、ぜひチェックを！



時期による石垣の違い

のづらづみ野面積

自然石を用いる積み方。表面を加工していないため、丸みをおびている。盛岡城の中では最も古い石垣の積み方。



らんづみ乱積

石の形や大きさに合わせて不規則に積む方法。盛岡城の中では一番多くの面積を占める。



ぬのづみ布積

大きさの揃った石材を、レンガのように並べて積む方法。乱積より新しい時期の積み方。



DATA
盛岡市内丸1-50
019-681-2100

●開館時間/
9:00~19:00
(2階展示室の受付は18:30まで)
※11~3月は18:00閉館

●休館日/
毎月第3火曜日(祝・休日の場合翌日)、
年末年始

●入館料(2階展示室)/
300円(高校生200円、小・中学生100円)
※1階は無料

<https://www.morireki.jp/>

城下町の歴史をもっと深掘り!

「もりおか歴史文化館」



1階の「観光交流ゾーン」には「祭り」をテーマにした常設展示が。チャグチャグ馬コのきらびやかな装束や、300年の歴史を持つ「盛岡山車」の模型を展示。1年を通して祭りの熱気を体感できます。お土産や館のオリジナルグッズを購入できるミュージアムショップも、充実した品揃えです。

2階は、歴史常設展示室「歴史と文化の回廊」として、盛岡城築城以前から盛岡の近代化に至るまでのあゆみを、貴重な資料や再現模型などで紹介。武器や衣装、書画など南部家ゆかりの品々もあり、見応えがあります。

現在、企画展「南部家のたしなみ」射る騎撃をテーマに開催中(7月10日まで)。南部藩主やその子どもたちがたしなんでいた弓術や馬術などの武芸に焦点を当て、江戸時代の南部家の学びについて紹介しています。

楽しい街の探偵団

盛岡城跡公園のガス灯とガス灯の歴史

深いですね。盛岡藩出身者だったというのは、興味深い。近現代ガス産業の先駆けが、2人の盛岡藩出身者だったというの、興味深いですね。



盛岡城跡公園とその周辺に、「ガス灯」が点在しているのをご存知ですか? 昭和45年(1970)に鶴ヶ池に設置されたものを第一号に、もりおか歴史文化館(中の橋たもと)、若手銀行赤レンガ館の緑地にも佇むガス灯。周辺の落ち着いた雰囲気にもマッチしています。

実は、ガス灯の歴史と盛岡は深い関わりがあります。日本の都市ガス事業は、明治5年(1872)、横浜の外国人居留地にガス灯をともしたのが始まり。しかし、ガスを灯火として利用したのは、安政2年(1855)頃、盛岡藩の医師・島立甫(しまたけらふ)が、江戸の自宅「コレクター」から発生させたガスを燃やし灯りにしたのが最古の例とされています。さらに同じ頃、「日本近代製鉄の父」と呼ばれる盛岡藩士・大島高任も、水戸藩に招かれ反射炉を製造した際、製鉄の過程で発生する副産物のガスを使いガス灯をともしたとのこと。ガス灯が始まる日本の近代ガス産業の先駆けが、2人の盛岡藩出身者だったというの、興味深いですね。



炎のプロに聞く
エンジョイ・クッキング

花カフェ フルーミーズ Bloomy's盛岡



もあり、細かな演出も素敵です。

盛岡市本宮にある結婚式場「ベルヴィロヴィーナテラス」に隣接する「花カフェ Bloomy's盛岡」。結婚式場ならではの華やかな雰囲気のほか、おしゃれで美味しいランチやスイーツを味わえると、2020年のオープン以来、ファンを増やし続けているカフェです。

大きなお花が描かれた、明るく華やかなエントランスを抜けると、色とりどりの花と緑で飾られた開放的な空間が。ガラスで囲まれた中庭には、噴水のあるプール。南国のリゾート地に来たような非日常感に、思わず歓声をあげたくなります。花が敷き詰められているテーブルなど

家庭で
できる
プロの味！

簡単だけど華やかな一皿 「カルパッチョとお豆腐ソース」

今回は、「昆布茶じめ」したお刺身をお豆腐を使ったソースでいただくカルパッチョを紹介。ヘルシーで減塩効果も期待できるこちらのレシピ、「お刺身が余っちゃった」「少し鮮度が落ちちゃったかも」というときにもおすすめです。

●材料(2~3人前)

- ◎サーモン(刺身用サク)…100g程度
- ◎真鯛(刺身用サク)…100g程度
- ◎昆布茶…小さじ1/2

<お豆腐ソース>

- ◎絹ごし豆腐…1丁
- ◎濃口しょう油…50cc

<トッピング>

- ◎サラダリーフ…適宜 ※写真は食用菊も使用

●作り方

- ①サーモンと真鯛を薄切りにする。あらかじめスライスしてあるものを使ってOK。
- ②お皿やバットなどに①を並べ、昆布茶を両面まんべんなくまぶす。ラップなどで覆って冷蔵庫で30分程度寝かせる。ひと晩置いて美味しい。
- ③ソースを作る。絹ごし豆腐をボウルに入れ、泡立て器で滑らかにする。ミキサーを使っても良い。濃口しょう油を加えまんべんなく混ぜる。
- ④②をお皿に盛りつけ、ソースをかける。サラダリーフをトッピングして完成。

●プロのコツ

今回はサーモンと真鯛を使用しましたが、お刺身ならなんでもOK！サバなどの光物やイカ、ホタテなども美味しいです。またお豆腐ソースは、サラダや揚げ物などにもおすすめ。いろいろなアレンジで楽しんでみてください。

りとした半熟卵を、ライスと一緒にワンプレートで味わえます。デザートにはぜひ「モンブラン」を。テーブルでマロンクリームをたっぷり絞り、目の前で仕上げられる演出にワクワク。濃厚なフランス産マロンクリームと、甘さ控えめのクリームとのバランスが良く、見た目はポリューミーですが意外にペロっと食べられます。もちろんシェアして食べてもOK。違う種類をそれぞれ頼んで、分け合いっこするカップルやグループも多いそう。

ほかに「生ハムとエディブルフラワーのジェノベーゼ」「アボカドとスモークサーモンのカンパニーサンド」「ソルト&檸檬クリームチーズソース」など、心惹かれるメニューが色々。クレープやジェラートなどスイーツも種類豊富で「今日はどれにしよう」と迷うのも楽しそう。心もパツと華やぐ、素敵な時間を過ごせるカフェです。

《プレゼント》

ここでご紹介した「花カフェ Bloomy's盛岡」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」宛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:2023年5月31日(水) ●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。

フランメ 第57号 盛岡ガス通信 2023年5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2023年9月1日です。お楽しみに。

中でも人気のメニューが「スモークサーモンといくらのレモンクリームパスタ」。乳脂肪分の高い生クリームを使い、シチリア産レモン果汁で風味付けしたクリームソースが、スモークサーモンの深い旨味と香りにマッチ。濃厚なのに爽やかな味わいで、世代性別問わずリピーターが多いというのも納得です。

「とろけるチーズハンバーグのロコモコボウル」。チーズの入ったジューシーなハンバーグと、たっぷりの野菜、とろけるチーズハンバーグのロコモコボウル。チーズの入ったジューシーなハンバーグと、たっぷりの野菜、とろけるチーズハンバーグのロコモコボウル。チーズの入ったジューシーなハンバーグと、たっぷりの野菜、とろけるチーズハンバーグのロコモコボウル。



「スモークサーモンといくらのレモンクリームパスタ」1,078円
リピーター多数の一番人気メニュー。レモンの爽やかな酸味を効かせたクリームソースと、スモークサーモンの相性抜群。いくらの塩気もアクセントに。大盛りはプラス100円。ドリンク付き1,280円、サラダ・スープ・ドリンク付き1,480円。

「とろけるチーズハンバーグのロコモコボウル」1,100円

チーズを包んだ柔らかなジューシーなハンバーグと半熟卵、アボカド、野菜を和風おろしソースでいただくライスボウル。野菜たっぷりでもボリュームも十分。ドリンク付き1,280円、スープ・ドリンク付き1,380円。



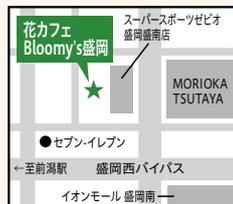
「絹糸モンブラン」1,000円

目の前でクリームを絞り出して仕上げる演出は、盛り上がることに必至。中身はチーズケーキ×アイスクリーム、マロンバウム×アイスクリーム、きなことロール×アイスクリームから選べます。ほかに「ピスタチオとスイートポテトモンブラン」もあり。



花カフェ Bloomy's盛岡

- 盛岡市本宮 6丁目7-35
- 電話/019-635-1133
- 営業時間/ランチタイム11時30分~15時(14時30分ラストオーダー)、
カフェタイム15時~17時(16時30分ラストオーダー)
- 定休日/水曜 ※ほか不定休あり。
公式インスタグラム等で確認を。



至る所に花が飾られている店内。プールと噴水のある中庭、フォトコーナーなど「映えスポット」も充実。キッズコーナーもあり、小さな子ども連れでも気兼ねなく食事を楽しめます。外のテラス席は、ペット(犬)同伴OK。

お花が描かれた華やかなエントランスが目印。

期間限定!

盛岡ガス クッキングスタジオ フランメ 料理教室

初回半額キャンペーン

期間/2023年5月1日~2023年6月30日

初めてご参加いただく方は、参加費が半額となります。
この機会にぜひ、料理教室に参加してみませんか? ご応募お待ちしております!

<注意事項>

※2023年5月1日~2023年6月30日まで開催の教室が対象です。 ※親子教室は対象外となります。
※複数の教室をお申込みの場合、初回のみ半額となります。

5月・6月
スケジュール



5月25日(木) 10:30~13:30

講師 タイ語タイ料理講師 エミィ先生

参加費 2,750円(税込)

定員 10名

応募締切 5月12日(金)

ガパオライス

ほか

※作った料理は、教室内でお召し上がりいただけます。

5月30日(火) 10:30~13:30

講師 ABC cookingstudioブレッド講師
佐藤久美子先生

参加費 2,200円(税込)

定員 10名

応募締切 5月18日(木)

きんぴらつくね
ライスバーガー

ほか

6月7日(水) 10:30~13:30

講師 あらや食堂 荒屋亜紀子先生

参加費 2,200円(税込)

定員 10名

応募締切 5月29日(月)

唐揚げと
炒飯の
特訓レッスン

6月14日(水) 10:30~13:30

講師 上級食育アドバイザー 晴澤雪枝先生

参加費 2,200円(税込)

定員 10名

応募締切 6月4日(日)

あんかけ
かた焼きそば

ほか

6月17日(土) 10:30~13:30

講師 クッキングアドバイザー 下田真紀子先生

参加費 2,200円(税込)

定員 10名

応募締切 6月6日(火)

黒ごまおこわ

ほか



親子
クッキング

(小学生または
中学生と保護者の
2名1組)

6月4日(日) 14:00~16:30

講師 上級食育アドバイザー 晴澤雪枝先生

参加費 2,200円(税込)

定員 6組12名

応募締切 5月24日(水)

とうもろこし
炊き込みごはん

ほか

6月25日(日) 13:30~16:00

講師 上級食育アドバイザー 晴澤雪枝先生

参加費 2,200円(税込)

定員 6組12名

応募締切 6月13日(火)

バイクド
チーズケーキ

ほか

※教室毎に参加費・締切日が異なりますので、ご注意ください。

申込人数が定員を超えた場合、抽選とさせていただきます。ご当選の方には、締切後5日以内にご案内を郵送いたします。ご当選の方以外には、ご連絡いたしません。予めご了承の上、ご応募願います。

お申し込み・お問い合わせ

TEL 019-653-1241
(クッキングスタジオ担当まで)

応募方法や詳しい情報は
ホームページから!



「盛岡ガスフランメ料理教室」のLINEショップカードはじめました!

ショップカード取得で

1ポイント
付与

料理教室1回のご参加で

1ポイント
付与

10ポイント貯まると
料理教室1回
無料チケットを
プレゼント!

岩手県親子クッキング コンテスト2023

開催決定!

募集期間 7月1日(土)~8月31日(木)

応募資格 小学生とその保護者(2名1組)

応募要項は6月19日(食育の日)より盛岡ガスのホームページにて公開します。



読者のおたより 読者の皆さまから、うれしいおたよりを
たくさんいただいています。

■フランメはとても見やすいし、盛岡の情報も助かります。行ってみたいくなります。5月が待ちどおしいです。(60代男性)

■初めて利休さんの牛タンを食べた時、驚きました。厚い牛タンなのにやわらかくジューシーでおいしかったです。大通店はホルモンも提供してくれるということで新しい驚きがあると思うと楽しみです。(40代男性)

■子ども科学館は子どもの時に1度行ったきりで、プラネタリウムに感動した思い出があります。中央公園も散歩してみたいしもう一度行ってみたいと思います。(40代女性)

■ラジオフランメが楽しみです。盛岡に伝わる料理のエピソードなど期待しています。(60代男性)