

# 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>

創刊号



「よ市」の楽しさはお店の人とお客さんとのコミュニケーション



「田楽豆腐」に思わず笑顔がこぼれます。「よ市」の屋台は盛岡らしさがいっぱい!

しか公開しない  
お地藏さんには  
こんな伝説があ  
るのです。「昔、  
毎夜お酒を買い  
に来る小僧さん  
がいた。しかし、  
いつも酒の樽を  
返してくれない  
ので、酒屋の店  
主は腹を立てつ

次にご案内するのは盛岡の河南地区。  
旧町名の「寺ノ下」「大慈寺前」、そして  
「鉈屋町」と呼ばれる界限。この辺は良  
い清水が湧く事で有名です。今でも「青  
龍水」「大慈清水」という昔ながらの清水  
があり、水を汲む人が絶えません。  
水が良ければ酒もよし。近くには「岩

今では観光客もたくさん訪れる材木町  
「よ市」。昭和49年に始まったこの市は、  
4月から11月の毎週土曜日、近隣農家の  
採れたての野菜やくだもの、三陸から直  
送の魚、惣菜や骨董品までありとあらゆる

酒買地藏さんと、とっておきのお店・材木町

## 『もりおか・伝説と食の散歩道』

「よ市」でたくさん買込んだ野菜や山  
菜といっしょに、お土産に「千古堂」の  
おいしい「お茶餅」と「小豆だんご」を  
買いたすようか。軽い食事にお薦めなの  
は「あずばる館」2Fの「オートロワポワ  
ゾン」の自家製ベーコンを使ったカルポ  
ナーラ。光原社「可否館」のウインナ・  
コーヒーで締めくくるのはいかがでしょ  
う? そんな材木町商店街の裏手の道に  
「永祥院」というお寺があります。ここ  
の門前のお堂に祀られているのが「酒買  
地藏尊」という秘仏です。二百年に一度

い小僧さんの頭を木槌でなぐってしまった。  
ふらふら逃げ帰る小僧さんを案じた  
店主は後をつけていくが、永祥院の門前  
で姿を消してしまう。お堂を覗いてみる  
と、酒の樽がたくさんころがっており、  
なんとお地藏さんの眉間に傷がついてい  
る。店主は心から悔やみ、酒を供えて拜  
んだ。それから酒屋は商売繁昌。人々は  
いつしかそのお地藏さんを「酒買さん  
(さげかいさん)」と呼んで大切にするよ  
うになった。」というものです。全国に  
も例のない「酒買地藏尊」。今では縁日  
の頃には「よ市」に巨大なお地藏さんの  
模型を飾り、酒を振舞って皆でお祀りし  
ています。次に本物のお顔を拜見できる  
のはいつの事でしょう。

水が良ければ：清水、酒そして豆腐

## 盛岡morioka シアワセ 歳事記

知れば楽しいモリオカ暮らし。とって  
おきの場所やおいしいもの、歴史に彩  
られた街の物語の数々、盛岡ならではの  
「シアワセ」教えます! 第1回目は、  
街が伝える二つの地藏伝説と、美味し  
い盛岡ならではの食をご紹介します。



光原社「可否館」のある中庭。この奥には光原社の名付け親である宮澤賢治の詩碑があります。



材木町商店街賑わいのシンボル「酒買地藏尊」

手川」「あさ開」という岩手を代表する酒造蔵が建ち、清水と共に風情のある街並のシンボルとなっています。どちらも申し込めば蔵の中を見学することができます。

そして盛岡といえば「豆腐」。盛岡は豆腐消費量が県庁所在地では全国一というところをご存じですか。「青龍水」そばの「上野豆腐店」は、昔懐かしいお豆腐屋さんの雰囲気そのままです。豆の香りがぎゅゅとつまった手作り豆腐を求めて、近所の方々だけでなく遠くからわざわざ買いに来るお客さんも多いと聞きます。夏は「よせ豆腐」冬は「湯豆腐」、季節を問わず食卓にはみそ汁、煮物、揚げだしなどが並ぶ盛岡の豆腐文化。実はそれを象徴するともいえる、面白いものがこの界限にあるのです。

それが南大通「連正寺」の「豆腐買地蔵尊」です。「豆腐買地蔵尊」にも伝説がありました。「昔、盛岡城下に信仰の厚い仲の良い親子が住んでいた。ところが母が重い病にかかってしまう。息子は毎日仏に祈るのだが、母は食事も喉を通らず、日に日に衰弱していく。息子は、『なにか食べたいものはなにか』と必死で尋ねると、母は『豆腐が食べたい』と病の床で答えた。そこで息子は豆腐を買いに毎日豆腐屋へ通った。滋養のある豆腐は、奇跡的に母

の病を癒した。親子は喜び、仏に感謝して一体のお地藏さんを造り、信仰する寺に寄進した。』というお話です。この親孝行な息子の面影が残る品のいいお地藏さんは人々に愛され、今も豆腐が供えられています。去年からは地域の方々による「豆腐まつり」が連正寺で開かれ、供養のための法事のほか、豆腐談義やよせ豆腐の振舞いなどが行われています。「豆腐買地蔵尊」はいつでも参拝することができます。

渋さと新しさが同居する街

ちょっと小腹がすいたら「與志美庵」へ。創業69年、歴史を感じさせる店内には不思議な声飛び交っていました。「もりかけ!」「へい、もりかけ一丁!」では、真似してそれを注文してみました。出てきたのは小振りな渋い器に入った「もりそば」と「かけそば」。なんとそれぞれが三百円、二種類で六百円なのです。温かいおそばが食べたけれど、隣の人の食べている冷たいもりそばも気になる、そんな気持ちを探してくるような絶妙な組み合わせと満足感。蕎麦好きにはたまりませんね。外に出ると惣門の老舗「木津屋」



「豆腐買地蔵尊」は高さ30センチくらいの上品なお姿



「盛岡三清水」のひとつ「青龍水」。水源の祇陀寺(ぎだじ)には、竜神伝説が伝わっています。

「かけそば」。なんとそれぞれが三百円、二種類で六百円なのです。温かいおそばが食べたけれど、隣の人の食べている冷たいもりそばも気になる、そんな気持ちを探してくるような絶妙な組み合わせと満足感。蕎麦好きにはたまりませんね。外に出ると惣門の老舗「木津屋」

の白壁が続いています。その先は鉈屋町。「盛岡町屋」と呼ばれる独特の町屋が今でも残り、盛岡らしさを伝える一画です。南大通を横切って旧町名「穀町」に入ると、フランス本場仕込みのパンが素晴らしい「ポワドヴァンセンヌ」があります。焼き立てのパゲツトを買って帰りましょうか。二つの物語を持つちょっと不思議なお地藏さん。その周辺には、盛岡でくらす小さな「シアワセ」の種がいくつもいくつも見つかりました。



パゲツトサンドとクロワッサン。どちらも絶品!

## 盛岡ガスからの お知らせです

盛岡ガスのホームページができました。  
<http://www.morioka-gas.co.jp>



### ■安心ガスライフ21運動実施中

- 1) 換気を充分にして、不完全燃焼を起こさないようにしましょう。
- 2) ガス小型湯沸器は、風呂、洗濯機、シャワーに使わないようにしましょう。
- 3) 料理中は、ガステーブルから離れないようにしましょう。
- 4) ガス臭いと感じたら、窓や戸を大きくあけて換気をしましょう。(換気扇などの電気のスイッチは着火源となるおそれがあるので、絶対に触れないでください。すぐに盛岡ガスへ連絡を。)
- 5) 地震が発生したら、まず落ち着いて、使用中のガス器具の栓と元栓をすべて閉めましょう。

盛岡ガス株式会社 電話653-1241

### ■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、盛岡ガスでは盛岡ガスサービスに依頼して、定期的にお客様のガス設備、ガス器具等の点検にお伺いしています。点検時間は15分程度ですので、ご協力をお願いします。

●平成16年9月から17年2月の点検地区(予定)

- 9月 松尾町・大慈寺町・鉈屋町・新庄町・上ノ橋町 志家町・つなぎレイクリゾート・盛岡競馬場
- 10月 茶畑一、二丁目・東新庄一、二丁目・東中野町・中野一、二丁目・滝沢村鶴飼字笹森・滝沢字穴口

- 11月 滝沢村鶴飼字笹森、字狐洞、字向新田・滝沢字耳取山
- 12月 青山一～四丁目
- 平成17年1月 西青山一～三丁目・長橋町・中堤町・大館町・南青山町・中屋敷町・安倍館町・前九年一丁目
- 平成17年2月 前九年二、三丁目・大新町・北天昌寺町・天昌寺町・北夕顔瀬町・夕顔瀬町・中川町・城西町

\*ガス安全点検に関するお問い合わせ先\*

盛岡ガスサービス株式会社 電話 621-7701



もりおか瓦斯ものがたり

黒髪もぬれ荷縄もぬれて  
やうやくあなたが車室に來れば  
ひるの電燈は雪ぞらにつき  
窓のガラスはわんやり湯気に曇ります  
(中略)

：氷期の巨きな吹雪の裔は  
ときどき町の瓦斯燈を侵して

その住民を沈静にした：  
わたくしの黒いしやつぽから  
つめたくあかるい雫が降り  
どんよりよんどんだ雪ぐもの下に  
黄いろなあかりを点しながら  
電車はいつさんにはしります

宮澤賢治が一九三二年（昭和七年）に  
発表した『早春独白』という詩の一部で  
す。  
盛岡に瓦斯（ガス）の灯が点ったのは昭  
和五年。今では、中ノ橋のたもと、県立  
図書館や岩手公園の鶴が池と赤レンガで  
有名な岩手銀行中ノ橋支店前でレトロな  
雰囲気をかもし出している「瓦斯燈」も、

当時はモダンで最先端の輝きであったに  
違ひありません。賢治は早春に降るみぞ  
れの中で、あの瓦斯燈を見上げながら何  
を思ったのでしょうか。薪が主な燃料で  
あったそれまでのく  
らしを、ガスはいっ  
ぺんに近代的なもの  
に変えました。開業  
当時の「盛岡瓦斯株  
式会社」の新聞広告  
には

「薪炭のように置き場に困りません。ばい煙やススもなく、顔や手も荒れません。取り扱いが至って便利で人手を省き、即座に間に合います。」

などであり、台所でお炊事をするにつこり笑った丸まげの奥様のイラストが描かれています。

当時の新聞のコラムには、この新しいガスの取扱いに慣れていない奥様方やお手伝いさんの失敗談も掲載されています。煮豆を煮るのに一ヶ月分のガスを使ってしまったとか、乾物を煮るのに大変なメートルになったなどというものです。最初はまだまだ一般的ではなかったガス調理も、このように一つの社会現象として取り上げられる事で、徐々にその便利さが知られるようになっていきました。

当初、都市ガス工場・ガスホルダー

（タンク）は盛岡駅南の北上川のほとりに設置されました。そこから8インチのガス管が開運橋を通り、仁王内丸、中ノ橋を通過して呉服町、下ノ橋、大沢川原、八幡方面と、材木町、夕顔瀬方面、梨木町、上田、四ツ家、本町、加賀野方面へ設置されました。管の総延長は13里とい  
いますから、一気に約50キロに亘って敷  
設されたこととなります。

コラムでは、このガス事業を「盛岡のア・ラ・モード」（最新流行）と書いて  
います。

「盛岡瓦斯株式会社」の開業により、主婦の家事労働が軽くなっただけでなく、都市ガスは盛岡の文化的な暮らしのシンボルとして、その後一気に普及して  
いくこととなります。

△瓦斯の開業▽

愈々盛岡にも瓦斯が出来ました。  
○ガスの熱は薪炭に比べて非常に強く、  
○取扱いが便利で人手を省き捻子一つで即座に間に合います。  
○薪炭の様に置場は要りません。  
○煤煙や塵埃もなく顔や手も荒れません。  
○他の燃料よりも経済的です。  
此の経済的な文化施設の燃料を是非此際御利用下さい。

◆工事費無料

工事中五日後（即ち御申付の日）の順序で引込設備料（但し五尺管五尺迄）  
敷設費は五百円に引上げられ納付可。納付後は瓦斯管一層に付き五尺管一層の割合で敷設することとなります  
から加算御承知下さい。



盛岡市六日町百十五番地  
盛岡瓦斯株式会社  
電話 六五一七

楽しむ街の探偵団

街を歩いていて「おっ！」と思う面白い風景や思わず「えっ？」とつばやいてしまう不思議な光景を目にすることはありませんか？  
そういう発見をカメラでパチリと記録して、仲間と楽しんでいる人たちがいるのです。メンバーは、年齢層も職業もさまざまなフツウのモリオカ人たち。あなたも仲間に加わって、日々のくらしを楽しんでみませんか？  
探偵団の皆さんの撮った傑作写真から何点かを毎回掲載していきます。お楽しみに！

今回探偵団が発見したのは、なんと巨大なスイカ！スイカの名産地滝沢村とはいえ、これにはびっくりです。実はこのスイカ、盛岡ガスと滝沢村役場が相談の上、10年に一度の検査を機会にガスホルダー（タンク）を塗装したもの。地元の幼稚園児からは「隣のタンクはメロンにして下さい。」という可愛い要望も寄せられているとか。スイカタンクをバックに記念撮影する人も多く、地域に愛される新名所となっているようです。



# 炎のフロアへ フレンチ・タイ・クッキング

スパイス香る本場の味 タイ料理 Bangkok (バンコク)



美人オーナー・マーリニーさん。民俗衣装がすてき！



店内はタイの香りでいっぱい

「タイ料理の名前はそ  
の料理の材料や調理方  
法そのままなの。」  
例えば「ガイ・パツ・  
カパオ・ラアド・カ  
オ・サイ・カイドオ」  
はガイが鶏肉、カパオ

がホーリーバジル、カオ  
がごはん、カイドオが目  
玉焼き。そして、パツが  
「炒める」、ラアドが「か  
ける」、サイは「混ぜ」と同  
じ意味だそうです。つま  
り「鶏肉のホーリーバジル  
炒めかけごはん目玉焼き付  
き」。なるほど！  
「メニューにはサイ・カイド  
オは載っていないの。これ  
を付け加えるのは通のお客  
さまね。」プラス百円で楽し  
める通の味。これはぜひ試  
してみたくありませんね。

「バンコク」  
盛岡市菜園 1-6-13 大八洲ビルB1(カワトク東側交差点を大通方向に入っ  
てすぐ右のビル地下)  
■電話 019-626-5677 ■日曜定休  
■営業時間 ランチ 11時~15時 デイナー 17時~22時 ■ランチタイム  
は3~4種類から選べるメニューが人気 ■40名までのパーティも可

## ■プレゼント

ここでご紹介した「バンコク」さんのお食事券(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」のご感想を記入の上、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下さい。皆様のご応募をお待ちしております。  
・応募締切：平成16年9月30日(木)  
・抽選・当選発表：応募締切後、厳正な抽選の上当選者を決定し、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

flamme 創刊号 盛岡ガス通信  
平成16年9月1日発行  
発行 盛岡ガス株式会社 フランメ編集部  
〒020-0066 盛岡市上田二丁目19-56  
TEL 019-653-1241 (代表) FAX 019-653-3335

ドアを開けるとそこは「本物のタイ」。テーブルから壁の装飾まで、タイ本国から取り寄せたという店内に、「ほほえみの国」からやってきた美しいオーナー、マーリニーさんの明るい声が響きます。「バンコク」は本場から招いたシェフの作る本格的なタイ料理のお店。宮廷料理から庶民に愛される屋台料理まで、とても多彩な90種類のメニューが用意されています。奥からさつそくいい香りがしています。今日は特別に厨房を見学させていただきました。

プロ仕様の業務用ガスコンロが並ぶ厨房ではシェフのストンさんが炎を上げながら大きな中華なべを操っています。「タイ料理のルーツは中国。ガスの強火で一気に料理するのは中華料理と同じよ。料理の間、炎はずっと強火のまま。トウガラシやニンニク、コリアンターなどのスパイスの香りを活かすのも炎の力なの。ガスの強火でなければ、おいしくできないわ。」とマーリニーさん。日本人のご主人を持つ彼女は日本語がとてもお上手です。ガスコンロの上では手早く次々に料理が作られていきます。そして立ち上がるエスニックで豊かな香りは、本当に食欲を刺激されます。さつそく、お料理をいただくことにしました。まずたくさんさんの調味料が小さな器で出て来ます。「タイの人はとつてもわがままなの。(笑)シェフの味付けは控えめに、仕上げはお客様さまが自分の好みで調節するんです。」



シェフのストンさんはまさに「炎の調理人」



人気メニュー「トムヤム・ラーメン」

## 家庭でできる 簡単タイ料理レシピ

「鶏肉のホーリーバジル炒めかけごはん」の作り方

「バンコク」のシェフ、ストンさんにタイの屋台で人気の料理の作り方を教えていただきました。

### ●材料

鶏ひき肉200g ピーマン1個 ネギ半本 卵1個 オイスターソース シューカオ(タイの豆醤油) ナンプラー(タイの魚醤) チキンスープ トウガラシ(赤&青) ニンニク 油(調味料は適宜) ホーリーバジル ご飯

\*調味料は市内のエスニック食材店またはバンコクでも扱っています。ホーリーバジルは八百屋さんで取り寄せできる場合もありますが、普通の生バジルで代用も可。

### ●作り方

1. フライパンに油、刻んだトウガラシとつぶしニンニクを入れ、油に香りをつけます。
2. 鶏ひき肉を加え、強火でこげないように手早く炒めます。
3. 調味料を適宜(少なめに)入れ、ピーマン、ネギを加えます。
4. こげないようにチキンスープ(固形スープを溶かしたもので可)を少量入れ、火を止めます。
5. ホーリーバジルを加えます。(熱を加え過ぎると香りが飛び、べたっとしてしまいます)
6. 別に目玉焼きを作ります。タイ風にするには多めの油で揚げるようにするのがコツ。
7. ご飯を皿に盛り、バジル炒めをかけ、その上に目玉焼きを乗せて出来上がり！

