

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 2 号



盛岡 *morioka* シアワセ 歳事記

知ってるつもりで知らないモリオカ。視点を変えてみると、いつもと違った街の良さが見えてきます。第2回目はIGRいわて銀河鉄道の小さな旅。各駅停車で見つけたシアワセ・スポットをご案内しましょう!

いわて銀河鉄道沿線の 隠れた名店と味の発見!

盛岡駅から滝沢駅へ

平成14年12月、JR東北線盛岡〜目黒間は、「IGRいわて銀河鉄道」として開業しました。今日は、この宮澤賢治の名作を名前に持つ鉄道に乗って、小さな旅に出てみましょう。

盛岡駅0番線を二両編成の列車は出ます。銀色にブルーのラインの入った車体には星をあしらった「IGRいわて銀河鉄道」のロゴ。ちょっと珍しいのは、三角の吊り輪でしょうか。

列車の中から見る盛岡は、少し不思議な感じがします。いつも見なれた踏み切りも、遮断機の内側から見ると、こっちは向いて待っている車や自転車の様子がまるで映画のよう。

数分で厨川駅に到着しました。駅前を

ちよつとぶらり。昭和40年代、この近くに遊園地があったことを知っていますか。その名は「蛇ノ島サニールランド」。国道4号線の東側を流れる北上川の中州に、短期間ですが、夢のような遊園地があったのです。今は私有地となっていて入る事はできませんが、このあたりを通る度に、幼い頃の思い出が甦る方も多いのでは。

厨川駅から国道に出てすぐ向かいに骨董品店の「アンティーク屋」があります。ここは知る人ぞ知る本格骨董と古美術のお店。入口の飾り棚には、古い花巻人形と染め付けの藍が美しい器が並んでいます。ふだんの食卓にも使える気楽なお値段のものを見つけて、アンティークのある暮らしを楽しんでみてはいかがでしょうかでしょう。

次は滝沢駅。岩手県立大学や盛岡大学の学生さんがたくさん利用する駅です。その学生さんからうれしい情報を聞ききました。駅前においしいレストランがあるというのです。駅を出て道路のすぐ向こうにあるのがその、食工房「ポアソン」。



ふだん使いの気軽なお値段のものもあります。
骨董 アンティーク屋 盛岡市厨川駅前
電話：641-1233

(滝沢村滝沢駅前 電話 六八八一七〇〇) 人気の「特製みそカツ」をいただきました。柔らかくスパイスの効いたお肉にカリカリの衣。カツってこんなに衣がおいしいものだったでしょうか。ふつうのトンカツとは全くイメージが違います。みそ味のソースにはゴマやユズが隠し味として入っているようです。

二つの新駅ものがたり

さて、IGRでは、この先二つの新しい駅が開業予定となっています。そのひとつ、県立体育館のすぐそばにできるのが青山新駅。この駅は、青山町の商店街や住民の方々の要望で建設されることになりました。そして、なんとこの駅を造るにあたって「新しい駅は未来を担う子ども達の手で作ろう」という、子どもと大人のボランティア活動が始まっているのです。中心となっているのは「みんなで作る青山銀河ステーションの会」(代表丸山さん 電話 六五一一四〇一〇 夜間のみ)。駅舎を管轄する盛岡市でも、子ども達を中心とした市民の駅舎作りにとっても協力的とのこと。これから広く市民に参加を呼びかけて、駅や列車のこと、



巣子新駅予定地近くの葉ノ木沢踏切より撮影。
ここから新しい街の歴史が始まろうとしています。

安全に建築へ参加するために必要な知識などを、ワークショップ形式で学び、子どもたちの力で計画を立てていくそうです。子ども達が描いた夢の駅舎作りが始まるのもそう遠いことではありません。

この新駅予定地からもそう遠くない青山二丁目です。すばらしくおいしいお餅屋さんを発見！そのお店、「松尾餅店」で商っているのは、大福と豆餅とお赤飯だけ。まじめな味が店主松尾さんの人柄そのまま。という常連さんの言葉に思わずうなずく、隠れた名店です。午前中に無くなってしまふことも多いので、お早めどうぞ。

さらに北、菓子新駅予定地の近くにも行ってみましょう。国道4号線とIGRの線路の間に、商店や住宅地が並ぶ新しい町が菓子。このあたりで列車から見ると岩手山は、盛岡市内とはまた違った力強さで迫ってきます。線路のそばの並木道



お店では冷凍状態。約2時間で食べごろに。
パティスリー・ツシダ 滝沢村菓子
電話：688-7310



つぶあんの甘さも絶妙！
松尾餅店 盛岡市青山二丁目
電話：647-0516

IGRの小さな旅。いかがでしたか。新幹線に乗って遠くまで行くのもいいけれど、ちょっとそこまで電車に乗って。都会ではただの交通手段の電車ですが、ここ盛岡近郊では手軽に旅行気分が楽しめますね。

はまるでどこか外国の絵葉書のように。この商店街でちょっと気になるお店を発見しました。「パティスリー・ツシダ」。かわいい洋菓子屋さんです。この「ざるチーズ」は見てびっくり、食べて納得の逸品です。見た目は本当に「よせ豆腐」のよう。でもいっしょに包んでくれる自家製のブルーベリー・ソースをかけていただく、軽くて爽やかなチーズがとろけるおいしさ！お土産にぴったりです。

盛岡ガスからの お知らせです

■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。

■結露やカビ・ダニに、お困りではありませんか？

冷たい水をコップに入れておくとコップの外側に「露」がつくのと同じ原理で、気密性の高い住宅では、冬や梅雨の時期に室内が結露しやすくなります。結露はカビやダニの発生原因となりますので、次のことに注意しましょう。

- 1) 冬に開放型ストーブを使うと水分が発生しますので、時々換気を行いましょう。
- 2) 台所で煮炊きをするときは必ず、換気扇を回すようにしましょう。
- 3) 洗濯物を「部屋干し」する方が多いと思いますが、かなりの湿気(水分)が出ますので、注意しましょう。
- 4) 晴天の時には窓や押入れ・換等を開放し、換気を心がけましょう。
- 5) 家具を置くときは壁にぴったりと付けず、隙間をあけましょう。
- 6) 押入れは湿気がたまりやすい場所です。木製のスノコをしき通気を良くしたり、防湿剤を使用して対策をしましょう。
- 7) アルミサッシや窓ガラスは結露しやすいので、こまめに水滴を拭き取るようにしましょう。

■結露やカビ・ダニの発生防止に効果的なガス器具

<お部屋の暖房>

- ・ほこりのたたないガス温水式床暖房
- ・お部屋の空気を汚さないFF式ガス温風暖房機
- ・「空気清浄機」や「除菌イオン」を搭載したガスファンヒーター

<お洗濯物の乾燥>

- ・パワフルでふんわり仕上がるガス衣類乾燥機(部屋干し湿気対策に最適)

<お風呂場の暖房と乾燥>

- ・立ち上がり早くて経済的なガス温水式浴室暖房乾燥機(部屋干し湿気対策に最適)

ガス器具のお問い合わせ先

盛岡ガス株式会社 営業課 電話 653-8331

■ガス安全検査にお伺いします

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委託して、定期的にお客様のガス設備、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。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17年2月から17年5月の検査地区(予定)

- 2月 西青山二、三丁目・長橋町・中堤町・大館町・南青山町・中屋敷町・安倍館町・前九年一〜三丁目
- 3月 大新町・北天昌寺町・天昌寺町・北夕顔瀬町・夕顔瀬町・中川町
- 4月 城西町・新田町・境田町・盛岡駅西通一、二丁目
- 5月 盛岡駅前北通

■ガス安全検査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



「ペリーの浦賀来航など、西欧列強の圧力にそなえ、大砲などの軍備を増強するために、国内各地で製鉄の高炉が建設されるようになりました。」

日本史の授業で習った事を思い出した方も多いのではないのでしょうか。江戸時代末期の安政四年（一八五七年）、大砲を造るのに適した鉄を生産する「洋式高炉」を釜石に建設したのが、盛岡仁王小路（現・中央通付近）生まれの南部藩士、大島高任（おおしまたかとう）です。

そしてその二年前の安政二年、高任は招かれていた水戸藩において、製鉄燃料のコークス製造の副産物としてできたガスを、灯りに利用することを思いつきます。これがわが国初の「ガス燈」といわれているのです。

また、同じく盛岡内加賀野小路（現・加賀野）生まれの南部藩医師、島立甫（しまりゆうほ）が江戸亀井戸の自宅で、コールトールの製造の副産物としてできたガスに点火実験をしたという記録が残

っています。これは「安政の大地震」（安政二年）の前だったのではないかとのこと。

立甫の記録は確かなものではないのですが、いずれにせよ日本で初めてガス燈を灯したのは、間違いなく盛岡出身の南部藩士だったということになります。なんだかガスが身近に思えてきませんか。

さて、日本で本格的にガス燈が事業化されたのは、明治五年（一八七二年）横浜での事。十数基の街路灯が文明開化を象徴するように灯されました。明治時代の豪商・高島嘉右衛門が、国などの援助を受けて始めたものです。

この高島嘉右衛門とは、あの「高島曆」に名前を残す「明治の易聖（えきひじり）」と呼ばれた占い師。なんと「安政の大地

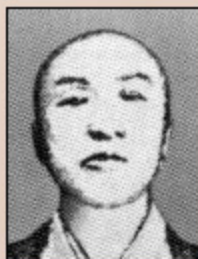
震」を一カ月前に占い、火事による需要を見越した材木の買い付けで財を成し、後に明治政府のブレインになったという人物です。

「北原君の新居を訪ふ。吉井君が先にいった。二階の書斎の前に物理学学校の白い建物。瓦斯がついて窓という窓が蒼白い。それはそれは気持ちのよい色だ……」

この一文は、石川啄木が東京時代、明治四十一年に書いた日記の一節です。北原君とは詩人の北原白秋、吉井君は歌人の吉井勇のことです。また物理学学校とは神楽坂にあった「東京物理学学校」（現・東京理科大学）です。

高任、立甫の頃のガス燈の炎は裸火です。赤黄色。その後、発光材をしみ込ませた網状の袋を焼いたものを炎にかぶせ、光度を上げる技術が海外から伝わりました。「ガスマントル」という装置です。今でもアウトドア用のガスランタンなどによく使われているものです。このマントルを使うと、炎は緑がかった青白い色に変わります。啄木が若い文学仲間と共に惹きつけられた「瓦斯の灯り」、それはこのマントルによるガス照明だったのです。

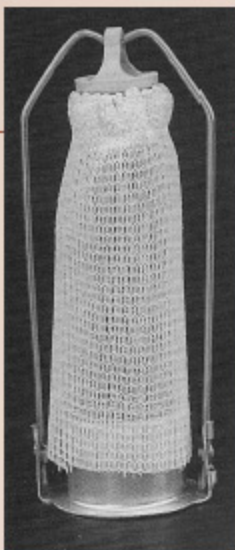
■次号より、盛岡にある都市ガスで輝くガス燈を順にご紹介していきます。どうぞお楽しみに。



島立甫



大島高任



ガス燈の明るさに革命をもたらした、マントル

楽しい街の探偵団

滝沢村の大釜には本当に大釜があったのです！ JR田沢湖線「大釜駅」の駅前広場、石造りの台の上に、ものすごい存在感でその「大釜」は据えられています。これには探偵団の面々もただただびっくり！

「大釜の大釜」？ シャレにしてはなんだか妙に堂々としています。実はこの「大釜」にはこんな伝説があったのです。「前九年の役の際、反乱を起こした安倍氏を討つために、源義家は太田の方八丁に陣地を構え、翠石川の向こうにある安

倍館を攻略しようとした。ところが川の水かさが高く、人も馬も思うように渡る事ができない。そこで少し上流のこの地を選び、巨大な釜を据えて兵の食料をまかない、安倍館を攻めた。その跡を「釜口」と呼び、その後この地域は「大釜」と呼ばれるようになった。」というものです。つまり、義家軍を支えた炊き出しセンターがあったのが、この大釜の地だったという訳。いったいこのお釜で何人分のご飯が炊けるのでしょうかね。

これが大釜の「大釜」だ～！



炎のフロアに聞く 「アリエーボ・グッキンズ」

石造りのガス窯で一気に焼きあげる本格ピッツァ ピア・レストラン ARIV(アリエーボ)



これがピッツァをおいしく焼く、石造りのガス窯！



アリエーボの居心地の良さは、スタッフの笑顔の力？



生ハムと野菜がたっぷり！ピッツァのイメージが変わりませんか？

シックな店内、半円形に組まれた石造りのガス窯が目を引きまします。そこからシェフが取り出したのは、パリパリに焼けた熱々のピッツァー。香ばしいにおいが広がります。

ピア・レストラン「アリエーボ」は、開店して9年目。早くからイタリア製の石窯を導入したお店です。三五〇度の高温で短時間に焼き上げるピッツァは、オーブンで焼いたものよりパリっとした食感。ピッツァメニュー、人気ベスト3は

「トマトとバジルとモツアレラ」「生ハムとモツアレラとバジル」そして見た目にもおいしい「生ハムと野菜たっぷり」のピッツァ。生地の上に、色とりどりの野菜と脂身に甘みのあるイタリア・パルマ産の生ハムを山盛りに載せた、サラダ感覚で食べられるピッツァです。

キッチンマネージャーの三国さんに話を伺いました。

フードもドリンクもメニューが充実していますね。「当店は銀河高原ビールの他に、国内外のビールを取り揃え、最近ではワインにも力を入れています。」多彩な飲み物に合う料理を揃えているということですね。「はい。それに店内が二つのコーナーに分かれているでしょう。これは少人数向けの静かな空間と、ファミリー、パーティでもOKの空間を演出するため。それぞれのお客様が、満足できるようにお料理を用意したいと思っています。」

レンガ造りの店内を見渡すと、確かにその通り。少し照明を落としたコーナーではカップルが語り、ピッツァ窯の前では子どもが楽しそうに見学中。コーナーの間には落ち着いたカウンター・バーもあります。

「ホテルにある店ですので、お一人でのお食事から楽しい結婚式の二次会まで、気持ちよくお使いいただけるようにと考えています。」とても若いマネージャーの三国さんですが、その言葉からは、おもてなしの心を大切にしている「アリエーボ」のコンセプトが伝わってきます。

メニューを見てみると、ちょっと不思議なものがある。「熱々大根角煮」「大根のビール漬け」……。イタリアンを基本とするアリエーボでは珍しい取り合わせですね。「ええ、実は大根が大好きなんです。(笑) 大根という素材を洋風なアレンジで、と考えたオリジナル料理です。」「大根角煮」は、角煮をコンソメ

「アリエーボ」盛岡市大通3-3-18 ホテル東日本1
電話：621-4055 12/31と1/1を除く年中無休
営業時間：17時～24時(日・祝は23時閉店)
コース料理・飲み放題プランもあります
パーティーは60名まで
(メニュー・予算はご相談に応じます)
ホームページ：http://www.ariv.co.jp/morioka/



キッチンマネージャーの三国シェフ

のよく滲み込んだ大根ではさんだもの。冬大根のおいしさが、とてもビールに合います。「ビール漬け」はパリパリの大根がおいしい。ピッツァやパスタの合同の大根には、どこかほっとするおいしさがあります。

「冬場は季節限定で温かなお料理をお出しするようにしています。チーズフォンデュや三陸の生ガキを使ったリゾットなども、ワインと合わせてぜひお試しください。」「おいしい料理と飲み物で大満足！その割にリーズナブルな価格に、満足度は更にアップしたのでした。」

家でできる、さっぱり系イタリアン・パスタ 「鶏肉とネギのレモンオイルソース」の作り方



「アリエーボ」のキッチンマネージャー三国さんに、和の素材を使った人気パスタの作り方を教えていただきました。

●材料(1人分)

鶏もも肉80グラム ネギ(長ネギまたはアサツキ) トマト1/2個 ニンニク1/2かけ
チキンスープ(固形スープを溶かしたもので可) スパゲティ100グラム とうがらし
イタリアンパセリ オリーブオイル レモンの皮 塩こしょう 白ワイン(以上適宜)

●作り方

- 1.フライパンにオリーブオイルとつぶしたニンニクを入れ、火をつけます。
- 2.鶏肉は一口大に切り、塩こしょうで下味を付けておきます。
- 3.湯むきトマトは種を取って1センチ角に、ネギは緑色のところを中心に、太さ1センチ長さ5センチ位に切っておきます。
- 4.ニンニクを焦がさないように、刻んだとうがらしを加え鶏肉を炒めます。ニンニクは少し色がついたら取り出しておきます。
- 5.スパゲティの分量の10倍くらいの水に塩を加えたもので茹でます。
- 6.フライパンに白ワインを入れ、煮立ったらオリーブオイルと同量程度の濃いめのチキンスープを加えます。
- 7.ネギ、トマト、茹で上がったスパゲティを入れ、フライパンの中で和えます。スープが少ない場合は茹で汁を加えます。ネギはさっと火が通るくらい、トマトは半分崩れるくらいに。
- 8.「レモンオイル」または、レモンの皮をすりおろしたものと、イタリアンパセリ、取り出したニンニクを加え、できあがり！

*「レモンオイル」：パーズンオリーブオイルにレモンの皮を刻み、つけ込んだもの。作っておくとさまざまなお料理に応用ができます。サラダや魚の炒めものもプロの味に！

■プレゼント

ここでご紹介した「アリエーボ」さんのお食事券(2,000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」の感想をご記入の上、下記「盛岡ガス株式会社 フランメ編集部」あて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17年2月28日(月)
- ・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、賞品を送付いたします。またHPでも当選発表をご覧ください。
http://www.morioka-gas.jp

flamme 第2号 盛岡ガス通信

平成17年2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
次回発行予定は5月です。お楽しみに。