

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 3 号



「旧・石井県令私邸」 盛岡市清水町
少し前まで看護学校として使われていました。

清水町、下ノ橋町、今は一括りの新町名で呼ばれるこのあたり、昭和40年頃までは、藩政時代から続く「大清水小路」

上衆小路で明治の洋と和に出会う

もりおか建物紀行

盛岡

シアワセ歳事記

「歩いて楽しむ街」盛岡。春の風に誘われて、いつも車で素通りしてしまうあの街のちょっと気になる建物たちを訪ねてみるのはいかがでしょう。この街に住む、シアワセ感じる一日のご提案です。

「上衆小路（かみしゅうこうじ）」「鷹匠小路（たかしょうこうじ）」など、歴史を感じる町名の多いところでした。その「上衆小路」を歩いていると、通りの少し奥に洋館が見えてきます。これが盛岡市歴史的建造物に指定されている「旧・石井県令私邸」。白い壁が夏は緑のツタに覆われ、秋にはそれが紅葉し、季節ごとに趣のある表情を見せてくれます。この建物は明治17年、岩手県令（今の県知事）として着任した石井省一郎の私邸として造られました。石井県令は土木行政出身。明治23年に上野（現・盛岡）に鉄道が開業した際には、私財を投じて木製の開運橋を架けたことでも知られています。

北上川方向に少し進むと明治の邸宅「南昌荘」があります。平成12年に一般公開が始まってから、既に九万人の方々が訪れたといいますから、盛岡の名所として定着したと言えるでしょう。ここでは、お抹茶やコーヒーを楽しむ事が出来るので、さらにもう一つ、盛岡ならではの楽しみ方があるのをご存知ですか？この「南昌荘」と背中合わせに建っているのが和風料亭の老舗「大清水多賀」。「南昌荘」ではこの多賀のお弁当を注文することができるのです。今日のランチはここに決定！お弁当は一〇五〇円から7種類。南昌荘だけの「南昌いろどり弁当」（二三六五円）は一日限定20個。ぜひご予約を。（電話六〇四一六六三三）

ノ橋にやつて来ました。旧町名は「紙町」。



特製「南昌いろどり弁当」
南昌荘は5月はフジ、6月はツツジが見頃です。
盛岡市清水町 電話604-6633

紙町→鍛冶町 蔵の育む文化の香り

六日町、呉服町、番屋のある紺屋町を通って、擬宝珠のある橋として有名な上

藩政時代、上方から来た紙商人を住ませたためと伝えられています。南部藩の様々な出来事を記した古文書「雜書」（ぞうしょ）によれば、盛岡で初めて和紙が漉かれたのは寛文九年（一六六九）。紙商人は筆や墨も商っていたので、この時代、学問を志した城下の若者が、紙町の先に学問の神「天満宮」が祀られたのではないかと言われています。江戸時代、学問を志した城下の若者が、紙町で紙や筆を求め、天満宮にその成就をお参りする姿が目に浮かびます。

その後、この町は上方商人の大店（おだな）が賑わう界隈となりました。盛岡は近江商人の町としても知られていますが、その多くがこの紙町から紺屋町、呉服町（現在「もりおか啄木・賢治青春館」のあるあたり）に店を構えました。その近江商人の流れを汲む「旧・井弥商店」の蔵をのぞいてみましょう。重厚な黒漆喰の蔵を利用した「正食普及会」。実は隠れたファンの多い店です。それも



「彩園子」先代のコレクション、大黒様が迎えてくれます。
盛岡市上ノ橋町 電話：653-4646



「正食普及会」入り口のレトロなガラス扉には「食」のシンボル「微笑んだ面」が鮮やかに。
盛岡市上ノ橋町 電話：652-3751



そのはず、この店は、自然食に関して全國でも草分け的な存在で、その品揃えも調味料から食材、パン、麺、お菓子、そして化粧品までとても充実しています。お勧めはロシアビスケット。クルミやドライフルーツの入ったハートビスケットですが、噛む程にその滋味を感じる逸品です。「正食普及会」の脇の小道を奥に入っていくと、さらに白い蔵が見えてきます。ここがギャラリー「彩園子」(さいえんす)。現代アートが古い蔵とともにマッチして、美術館の白い空間で見るのとは違った親しみを感じてしまします。二階は喫茶「一茶寮」。三時のティータイムをとりましょう。広い空間にはBGもなく、白で作ったイスや木肌の見えるテーブル、和紙を透かした灯りが、他には見つからない落ち着きを醸し出しています。コーヒー(四五〇円)もおいしいのですが、ちょっと趣向を変えて中國茶(四〇〇円パン付)やロシアティー(四五〇円)は如何でしょう。この蔵の更に奥にはパン工場があります。この工

場では、盛岡市、西根町の小学校のうち、29校分の学校給食用のパンを作っているのです。子どもたちが毎日食べるパンがここで作られているなんて、なんだかとてもシアワセな気持ちになってしまいま

す。

紙町から紺屋町へ続く道の途中は「鍛治町」(かじちょう)と呼ばれ、鍛冶を職業とする棟梁などが住んでいたと伝えられています。また、この町は江戸日本橋を起点とした「奥州道中」第一三九番目の一里塚があり、「駅所」が置かれた所。そのため明治に入つて鉄道が開通す



「菊の司」蔵の中には仕込み水を汲み上げる八角形の蓋のついた井戸がありました。

るまでは「盛岡駅」と呼ばれていたようです。今でもマンションの前に一里塚の石柱が残されています。

この紺屋町にある古い酒蔵が、「菊の司」。

大きな白い蔵には新酒ができた事を示す「酒琳」(さかばやし—杉玉の事)が吊り下げられています。酒造創業、安永年間(一七七二)。中津川の伏流水の井戸から汲み上げた仕込み水を使い、と

ても丁寧な酒造りをすることで知られた酒蔵です。この水と米を探る小田中杜氏さんにお聞きした所、「昨年は豊作だったので米がいい。今年の酒はとてもいい出来ですよ。」との事。県庁所在地の、

しかも繁華街のごく近くの土蔵の中に、清冽な水の湧く井戸があり、伝統ある南部杜氏の技によって美味しい酒造りが綿々と行われている街「盛岡」。

盛岡らしい街並を形づくる素敵な建物たちには、その街の良さとそこに暮らすシアワセが凝縮されていることに気づいた一日でした。

盛岡ガスからのお知らせです

■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、定期的にお客さまのガス設備、ガス器具等の検査にお伺いしています。検査作業は15分程度ですので、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。

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

●平成17年5月から17年9月の検査地区（予定）

- 5月 盛岡駅前北通
- 6月 滝沢村鶴飼字上山・滝沢村鶴飼字鰐森・滝沢村大釜字土居尻、竹鼻、大畑、外館・滝沢村篠木字黒畑、上黒畑、参郷、明法・仙北一～三丁目・南仙北一、二丁目
- 7月 西仙北一丁目
- 8月 西仙北二丁目・本宮一～四丁目
- 9月 下太田・下鹿妻・本宮・向中野・飯岡新田・永井

もりおか瓦斯ものがたり



右のタイトルのパックの写真は、岩手銀行中ノ橋支店とその傍らのガス灯です。明治時代に盛岡銀行本店として竣工された建物と昭和63年に設置されたガス灯は、日々変容する盛岡の街なかにあって、無言で歴史と文化を語っているように見えます。

この風景は、平成二年、「赤レンガ建築物のライトアップとガス灯」として旧建設省の「手づくり郷土（ふるさと）賞」「街灯のある街角部門」で表彰されています。

このガス灯が照らす岩手銀行の赤煉瓦建築について、少しお話を書いてみたいと思います。よく東京駅と似ていると言われますが、それもそのはず、この建物の設計は、東京駅と同じ辰野金吾と盛岡出身の葛西萬司によるものなのです。葛西は文久三（一八六三）年、盛岡藩家老の鶴沢舎の次男として生まれ、後に葛西家に養子に入っています。



ガス灯の構造
光度を上げる「マントル」の発明は、その発明に革命をもたらしました。



「岩手銀行中ノ橋支店」 ガス灯とレンガの組み合わせは、明治のモダニズムの象徴のように見えます。

右のタイトルのパックの写真は、岩手銀行中ノ橋支店とその傍らのガス灯です。明治時代に盛岡銀行本店として竣工された建物と昭和63年に設置されたガス灯は、日々変容する盛岡の街なかにあって、無言で歴史と文化を語っているように見えます。

この風景は、平成二年、「赤レンガ建築物のライトアップとガス灯」として旧建設省の「手づくり郷土（ふるさと）賞」「街灯のある街角部門」で表彰されています。

葛西は、その後も郷里で色々な建物の設計を行っています。中ノ橋通一丁目の盛岡信用金庫本店（旧盛岡貯蓄銀行）、

明治42年竣工の旧日本生命九州支店、旧盛岡銀行を経て、彼らの代表作となつた東京駅設計へと凝縮されていったと言えます。彼らの手がけた独特の赤煉瓦と白い花崗岩を用いたルネサンス様式の建物は、

見石の孔子廟、名須川町の本督寺、岩手医科大学の一號館、そして盛岡市中央公民館に保存されている南部家別邸などがあります。その多彩さと年を経ても色褪せない魅力には、さすが明治の建築王と呼ばれた辰野金吾が仕事のパートナーとして選んだ人物の才能を感じられます。盛岡は、明治から昭和初期に作られた重要文化財級の建物が今も活きている街です。これらの建物を優しく、そして美しく照らす灯りとしてガス灯ほどぴったりなものはないでしょう。南部藩士が日本で初めて灯したガス灯（フランメント前号参照）が今ふるさとで輝き、街の魅力を浮かび上がらせているのです。

*日本において、都市ガスは初め「ガス灯」として使い始められました。盛岡では昭和5年に盛岡瓦斯株式会社が設立され、初めから燃料用として使用されています。



楽しJ街の探偵団

五百羅漢で有名な盛岡名須川町の「報恩寺」。外から見ると、本堂と羅漢堂の間に、屋根の一部が高くなつた不思議な建物があることに気づきます。探偵団は 不思議が大好き！入り口には『鎧金原型堂』の文字。入ってみると、「な、なんだっ！この巨大な像は～！」5メートルくらいはあります。実はこの像、かつて高松の神庭山（しんていざん）に建っていた「横川省三」像の原型、つまり鎧金の型を

作るための石膏の型なのです。横川省三は、元新聞記者。その後、國の特命を受けて、日露戦争の軍事探偵として満州に渡り、ロシア軍に捕らえられ銃殺されるという、激動の人生を送った盛岡の先人。建物の不思議な形は、この大きな像を展示するためだったのですね。しかし、何故この像の型がここにあるのか…謎は謎を呼ぶのでした。

見上げても、お顔が見えない。



炎のプロに聞く エ・ジ・ヨイ・ウッキング

沸かし立ての新鮮な水が引き出す紅茶の香り 紅茶の店 しゅん



タやみに映える灯りのとおった
「しゅん」のエントランス。



「ほら、茶葉がジャンピングしているでしょ」
白いホーローのガス台がとっても素敵！



多くのファンを持つ「わがままカレー」
はちょっと辛口。

「わがままカレー」。
「印度のカレー」も紹介しま
す。まず、人気の「わがままカレー」。
「印度のカレー」はスパイスの使
い方が見事で、私にはまだ作れ
ないわ。だから我流で作つたのが
「わがままカレー」。そして「しゅん」

からインド土産に紅茶をいただいたの。それが本当においしかったのよ。」ここまでは普通のお話。ここからが普通じゃない。こんなにおいしい紅茶が作られる所はどんなところなのか、松本さんはそれを確かめるため、

「ある時、お友達にティーステイングをして、自分の感覚と一緒にテイスティングをして、自分の感覚とストラッシュ（新茶）を入れる事に成功。初めて出かけてから二、三年が経つていきました。今でも毎年現地に出向き、自分の舌が納得する紅茶を仕入れているそうです。

「だから、うちの店ではお客様に紅茶について押しつけがましく言つたり、メニューに書いたりはしないようにしているの。私の体験した紅茶との出会いがそうだったから。」

旧町名は葺手町。タイル舗装や街路灯が整備され、すっきりとした通りの中程に「紅茶の店 しゅん」はあります。柔らかな木の色を活かした内装に、紅茶のふるさとインドやスリランカの小物をあしらった店内は、とても上質な空間です。「しゅん」は今年の六月一日に開店20周年を迎えます。オーナーの松本征子さん、「しゅん」を始めたきっかけをお聞きました。

周

年を祝う

いきなり印度のカルカッタに出かけてしまったのです。そこで出会ったのはインドという異文化の香りでした。

「インドが私の中にすんなり入つて来た感じだったわね。はある感覺というのかしら。」

ここからがまたすごい。松本さんは、この紅茶を日本人にも味わって欲しいと考えました。当時の印度では茶葉のオーナーに外国人が入る事は禁じられていました。そこで、直接茶園へ出かけ

てみることにしたのです。

頼るのは自分の感性だけ。茶園で実際にティーステイングをして、自分の感覚と一緒にテイスティングをして、自分の感覚とストラッシュ（新茶）を入れる事に成功。初めて出かけてから二、三年が経つていきました。今でも毎年現地に出向き、自分の舌が納得する紅茶を仕入れているのです。

紅茶も、カレーも、そしてこういった集まりも、全ては松本さんの感性を震わせた出会いが選ばせたもの。幸せな出会い。「紅茶の店 しゅん」は、それを演出してくれる、心地よい場なのがもれません。

流に印度のカレーを意識して作ったのが「ちがうカレー」なの。「ちがうカレー」？確かにちがいます！まず真っ白です。辛くない。でもスパイスが効いているラム肉のカレー。普通のカレーでは物足りなくなつた方はぜひお試し下さい。

そしてお菓子。注文を受けてから材料を練つて焼き上げる「スコーン」。「クラシブル」は生地の中に生のフルーツを入れてから焼くあつあつのお菓子です。

「しゅん」では、コンサートや茶話会などの催し物も開かれます。

「いつも自分が感動してしまうの。皆さんもよろしければご一緒に、って感じ



「紅茶の店 しゅん」
盛岡市中ノ橋通1丁目3-15
(東家本店)斜向かい、お不動さんの隣)
■電話 019-623-3036 ■水曜定休
■営業時間 11時~20時(冬期19時)
■ダージリン 570円 / わがままカレー 1050円

おいしい紅茶のいれ方

「紅茶の店 しゅん」のオーナーの松本さんに、おいしい紅茶のいれ方を教えていただきました。

●「しゅん」で使用しているのは、耐熱ガラスのティーポットですが、急須でも陶器のポットでも構いません。

●作り方

1.水道からじゅわっと出した新しい水を使います。

(酸素がたくさん含まれた新しい水を使うことが一番大事との事。)

2.酸素を飛ばないように、強火で早く沸騰させます。

3.気泡が10円玉位の大きさになつたら火を止め、茶葉を入れフタをします。

急須や陶器のポットの場合は茶葉を入れて沸騰した湯をそぎ、フタをします。

4.茶葉は水に含まれた酸素によって上下に動きます。(ジャンピングという)

5.蒸らす時間は茶葉によって違いますが、「しゅん」の葉の場合は、最低でも3~5分は蒸らします。

* 水道水に含まれる塩素などは、茶葉が吸収するので気にしなくてよい。

* 塩素を飛ばすために、長く沸かしたり、汲み置きするとジャンピングがおこらないので注意。



■プレゼント

ここでご紹介した「紅茶の店 しゅん」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5月31日(火)

・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、賞品を発送いたします。またHPでも当選発表をご覧いただけます。
<http://www.morioka-gas.co.jp>

flamme 第3号 盛岡ガス通信

平成17年5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9月です。お楽しみに。