

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 4 号



盛岡

シアワセ歳事記

川の街モリオカ。北上川の流路変更が作った街、大通・映画館通り。そこに共存する、変わらぬ頑固さで守られてきた店と、この街の未来を感じさせる新しい店を訪ねてみました。

「大通物語」

■北上川と大通商店街

盛岡の四季を彩る風物詩。中でも、秋の鮭の遡上、冬の白鳥の飛来は盛岡の豊かな自然を表す代名詞にもなっています。その舞台となる北上川の流れが、盛岡城の築城された四〇〇年前には今とは違っていたということをご存知でしょうか。

北上川は、盛岡城のお堀の一部としても使われたという歴史が伝えるように、旭橋のたもとから今の大通方向を流れ、サンピル前の亀ヶ池で大きく右に迂回、菜園通り公園下を直角にまたぎ、今の岩手女子高校のあるあたりで中津川と合流していたのです。

ところが、お城の石垣の真下を通っていた北上川は、大水のたびに氾濫して、石垣を何度も壊しました。そこで、南部藩では寛文13年（一六七三）、流路を変え大工事を行いました。完成が延宝3年（二六七五）といいますが、たった3年

で今の流れに変えたということになります。その後、元々川が流れていた辺りが盛岡の市街地として整備されていきました。それが今の大通、菜園付近という訳です。

今回はこのような歴史を持つ大通あたりで、シアワセの種を探してみました。

大通の商店の顔ぶれもここ数年でずいぶん変わりました。そんな中であって、昭和7年から変わらずに商いを続けているお店が「亀屋」。懐かしいタイル張りのタバコ売り場。そして店内に入るとびっくりするほどの種類の缶詰とご主人が昔から仕入れて来た確かな品質のお漬物やお酒、チーズ、乾物の数々！「盛岡には本場の老舗がいっぱいある、うちは老舗じゃありませんよ」と謙遜しながらも、子どもや孫に食べさせても安心な食品をと、こだわりの品々を取り揃えているお店です。あこがれの「牛缶」の変わらぬおいしさ、着色料を使っていない本物の「東京漬」（カレーに添える福神漬と



「亀屋」飾っておきたくなるようなデザイン！
牛缶 1050円 東京漬 263円
盛岡市大通二丁目 電話 622-2755



「吉田青果店」大通で野菜が買える貴重な店。キノコの季節は必見！
盛岡市大通一丁目 電話 622-2941

同じようなもの)。レトロな缶とその品質は、そのまま「亀屋」の変わらぬ信念とも感じます。

映画館通りを過ぎて少し行くと、「吉田青果店」の前に「べんけい」が！菓を束ねたものに串に刺した川魚をたくさん立てた姿が、義経の家来弁慶の最期の姿、いわゆる「弁慶の立ち往生」に似ている事からそう呼ばれています。昔はいろりの上に下げられ、自然に薫製になっていたもの。このお店は春の山菜、秋のキノコの品揃えで有名です。野菜や果物を取り揃え、大通に店を構えたのが昭和13年。その前は下ノ橋の近くで商っていたといえますから、創業何年になるのでしょうか。

大通の古い老舗の後には、盛岡を象徴するもう一つの通り「映画館通り」の新しいお店もちょっと覗いてみましょうか。

■街づくりカフェ「アイリッシュパブ」

映画館通りでは、若者たちの新しい取り組みが始まっています。「シネマストリート・プロジェクト」は、自分たちの手でこの街をもっと面白く、そして良くしたいという願いから生まれました。それを支えるのが「地域通貨」。聞き慣れない言葉ですが、全国の街づくりの現場で使



薄い水色が北上川の400年前の流れ。その川の跡に盛岡一番の繁華街ができました。菜園、大通には「高砂町」「鶴舞町」「亀桑町」などの旧町名がありました。地図提供：文化地層研究会



「ブランカフェ」
人気は「クラブハウスサンド」
450円
テイクアウトOK!
盛岡市中央通一丁目
電話 653-5659



「Irish Pub TIPPERARY」
奥から、フィッシュ&チップス
(S) 500円 (M) 800円
コテージパイ 600円
牛肉のギネス煮 1200円
盛岡市大通二丁目サンライズ
ワンビル1F 電話 652-6070

われ始めている「円」とは違う独自の通貨です。このプロジェクトの通貨単位は「C」（シネマのC）。例えば、映画館通りの清掃活動に参加すると50Cがもらえ、それは盛岡の大通周辺の決められた喫茶店などいくつかのお店で50円分として使う事ができるのです。お店にとっては地域のために良いことをしてくれた人たちに寄付するという意味になります。お店に集まった「C」は、ピラ配りをしてくれた人や、店内で演奏してくれたミュージシャンに支払うなど、様々な利用法が考えられます。

このプロジェクトの発信基地となっているのが、おいしいサンドイッチが評判の「ブランカフェ」。プロジェクト代表の鈴木さんが学生時代にバイトをしていた店でもあります。この店でももちろん第4土曜の朝9時から行われています。

そろそろ夕方、街の灯りが点ってきました。「Irish Pub TIPPERARY」は、重厚な内装と外国人のお客様が多いこともあって、本場アイルランドのパブそのままの雰囲気。一七五九年から同じ製法で作られ、世界中で親しまれているギネスビールが、ギネス社が決めた注ぎ方に忠実にサービスされます。独特のクリーミーな泡の上には泡で描いたクローバーのマーク。そして、本場のアイルランド料理が、ここの名物です。タルタルソースを添えて食べる「フィッシュ&チップス」。ひき肉とポテトの熱々「コテージパイ」。ギネスで煮込んだ牛肉のシチューなど、ビールによく合う料理が気軽に楽しめます。

歴史ある大通の老舗と新しいカフェ、そしてちよつとおしゃれなパブでほんのりと。盛岡暮らしのシアワセを感じながら、さてそろそろ帰りましょうか。

盛岡ガスからの お知らせです

■快適省エネ生活で、家計や環境にやさしい暮らしを提案します。

●キッチン

- 1) 火加減がポイント。鍋底から炎がはみ出さない程度の火加減が最も省エネ。火力が無駄なく使えてお得です。
- 2) 早くお湯を沸かしたいときは、底が平らで大きいヤカンや鍋を使うのが効果的です。
- 3) ガス給湯器のお湯をヤカンにとってコンロで沸かすほうが、水道水をそのまま沸かすより効率が良いのでお得です。
- 4) 電気ポットでお湯を沸かし保温するよりも、使いたいときに必要な量だけコンロで沸かすほうが省エネです。
- 5) 魚を焼くなら両面焼きグリル。両面焼きグリルは魚の両面を同時に焼くのでスピーディかつ仕上がりがきれいにできます。魚を裏返すためにグリル扉を開閉する必要もなく熱を逃がさないでお勧めです。

●バスルーム

- 1) お風呂は家族の入浴時間に合わせて沸かし、沸きあがったら続けて入るようにしましょう。入浴時間が合わないと、冷めたお湯を追いださるのに無駄なエネルギーを使います。
- 2) 浴槽にお湯をためていく給湯式と水からお風呂を沸かす風呂釜式を比べると給湯式がお得。これは給湯式のほうが、お湯を沸かすときの熱効率が良いからです。
- 3) お風呂のふたをこまめに閉めましょう。次の人がすぐに入る場合でも、必ずふたをする習慣をつけましょう。お湯が冷めるのを防ぎます。

■省エネに大切なポイント

最新の機器は、使い勝手・機能性・安全性の向上とともにエネルギー消費効率も上がってきています。それぞれのメーカーが、同類機器のトップのエネルギー消費効率に追いつこうという“トップランナー方式”や、省エネ基準をクリアしているかをラベル表示する“省エネラベリング制度”といった省エネ対策など、エネルギーの消費効率を高めることが求められています。ガス機器を上手に使うだけで省エネだけではなく、エコジョーズのような効率の良い機器を選ぶことによって、さらに「省エネ＝家計費の節約」をすることができるのです。

■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。

●平成17年9月から18年1月の検査地区（予定）

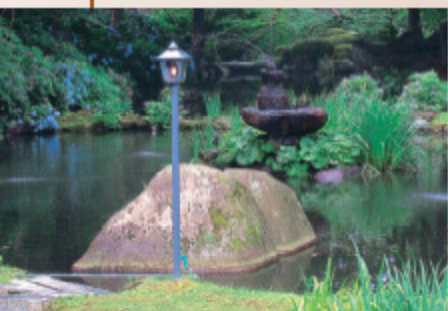
- 9月 本宮一～四丁目
- 10月 下太田・下鹿妻・本宮・向中野・飯岡新田・永井
- 11月 永井・津志田・三本柳・下ノ橋町・馬場町
- 12月 清水町・若町・中ノ橋通一、二丁目・神明町・若岡町・紺屋町・名須川町・愛宕町・本町通一丁目
- 1月 本町通二、三丁目

◆ガス安全検査に関するお問合せ先◆

盛岡ガスサービス株式会社 電話 621 - 7701



曲線の美しい盛岡城の石垣



鶴の形の噴水と鶴ヶ池ガス灯



もりおか瓦斯ものがたり

第4回目は盛岡城趾「岩手公園」とその周辺に立つガス灯をご紹介します。ガス灯設置の第1号は、昭和45年、岩手公園の入口にある「鶴ヶ池」のガス灯でした。シンブルな外観は、和風庭園造りの鶴ヶ池に配慮したものです。その後、中の橋のたもと、県立図書館角地に三つのガス灯が設置されました。こちらは、装飾を凝らした洋風のガス灯で、中の橋越しに見える岩手銀行の赤レンガによく似合っています。そしてガス灯の足下には、「ガス燈の由来創始者は南部藩士」

という、大島高任らの業績を伝える由来板が設置されています。この洋風ガス灯の脇を抜けて公園に入っていくと、宮沢賢治の詩碑があり、さらに二の丸には石川啄木の歌碑があります。どちらも、盛岡城趾をうたったものなのですが、実は彼らが目にした城の様子はそれぞれ大きく違っていたはずなのです。というのも、盛岡城趾が岩手公園として整備されたのは、明治39年（一九〇六）。啄木が「お城の草に寝ころんだ十五歳の頃（明治34年）、盛岡城趾はまさに草の生い茂る荒れ果てた城跡。反対に賢治が盛岡で学生生活を送ったのは明治42年（一九〇九）からですから、盛岡城趾はすっかり整備され、近代的な公園に生まれ変わっていたのです。盛岡城の石垣の美しさは、全国の城郭愛好家をして一二を争うと言われるほどのもの。他では舟運などを使つて遠くから石を運び築くことが多い中、盛岡城は自然の地形を活かし、城下から切り出された石だけを使つて築き上げられたと言われています。

この石垣を造つたのは、「穴太衆」（あのうしゅう）と呼ばれる、戦国時代に全

国で活躍した近江近郊出身の石積みのプロ集団。江戸城や大阪城など全国の築城ブームにより多くの穴太衆が駆り出される中、南部利直公が武士並みの石高と屋敷を与え召し抱えることを条件に、江戸から引き連れてきた職人たちでした。さて、上記の由来版にも登場し、このコーナーで今まで何度もふれてきた日本のガス灯の父、製鉄の父、南部藩士「大島高任」ですが、いよいよその生涯を伝える企画展が開催されます。ぜひこの機会に、私たちの先人、大島高任の業績に触れてみてはいかがでしょうか。

■巡回企画展「南部の科学・技術」
会期 平成17年12月1日（木）～
12月28日（水）

会場 盛岡市中央公民館

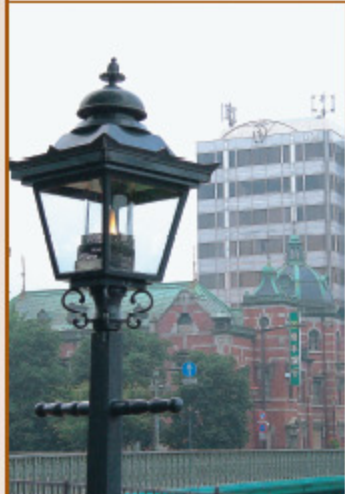
お問い合わせ 岩手大学工学部機器工学科
小野寺研究室内

電話 0一九一六二二一六四三三

*他に「釜石市鉄の歴史館」
（10/29～11/23）

「八戸市博物館」（1/21～1/29）でも
巡回されます。

「川と鎮行木のみどり まちほしづかにたそがるる」監修



楽しい街の探偵団

藩政時代の盛岡では、職業や市日などによって、鍛冶町、油町、花屋町、八日町などの二十八町の町割りがありました。今ではその面影はなかなか見つけられなくなっています…と思っていたら、「馬町」にそれはあったのです！「馬」の太文字がくっきりと焼きしめられた鬼瓦が！

馬産地として有名だった南部藩の城下町盛岡には、古くから他藩の馬の買い付けのための「馬見所」が設けられていました。その「馬見所」があったのがここ馬町。あ

の通りそのものが馬を並べた場所だったのだそうです。その後、明治になってから「馬検場」が設けられ、馬を扱う馬喰（ばくろ）さんのための大きな宿屋が何軒もあったといわれています。今でも格子の美しい町屋が残る、盛岡の歴史を感じる通りです。

しかしこの「馬」の鬼瓦、かなりの迫力！馬町からちょっと路地に入ったあたりにあります。ぜひ探してみてください。



旧町名「馬町 鞍町横丁」松本邸の堂々とした鬼瓦！

炎のフロアへ プロの味へ HITTOY・クッキング

民芸の心息づく、職人気質の手づくり料理 「キッチンたくま」

店の前には水色の釉薬も鮮やかな大きな陶器の鉢が置かれ、中には赤い金魚が涼しそうに泳いでいます。そして白壁に黒い梁を活かした内装、壁に飾られた吹きガラスのコレクション、松本民芸家具で統一された店内は、まるで倉敷迎りの喫茶店のような落ち着いた雰囲気。地下ということもあって、大人の隠れ家の風情です。まずは店



店内には、工芸美術館のような民芸家具と民芸作品のコレクションが！

主お勧めのお料理を注文してみましよう。出てきたのは「串カツ定食（ヒレ）」と「生姜焼き定食」。食器はシックな益子焼きで統一されていて、料理を引き立てています。早速

いただきました。以前は、長野県の松本市にある「民芸」関係では名の通った店で修行をしていたんです。厳しいお客様ばかりでしたので、いい修行になったと思っっています。それから盛岡に来てこの店を持ったのですが、店づくりにはかなり松本の店を意識しましたね。「民芸」とは、大正から昭和初期にかけて、民衆的工芸の略称として用いられるようになった言葉で、美術評論

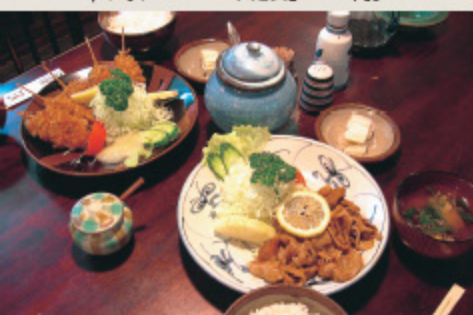
家柳宗悦らによって、機械化・大量生産の進む中、作家ものの美術作品ではなく、職人が作る日用品の中に美を追求する運動として提唱されました。そこで見直された全国の手仕事で作られた器や木工品、織や染などは、実に味わい深く、しかも真面目に作られたまやかしのないものたちでした。人と自然の回帰をうたった民芸の心は現在のエコロジー運動に通じるものも感じます。そして、この「キッチンたくま」のごまかしのない誠実な味、器、調度、灯り、サービスマンなど全てのもものが、実はこの「民芸の精神」を表していると言っても過言ではないかもしれません。



地下街とは思えない、開放感のある外観。



大根おろし山盛り！
「みぞれハンバーグ定食」1100円。



一番人気の「生姜焼き定食」950円。
野菜もたっぷり！

「キッチンたくま」
盛岡市大通三丁目1-2 3
クリエイトビルB1
■電話 623-6210
■営業時間 11:00～21:30
■串カツ定食（コース）950円
■串カツ定食（ヒレ）1200円



家庭でもプロの味！ 「串カツ」の美味しい揚げ方

「キッチンたくま」のシェフ、長岐文美（ながきふみよし）さんに串カツの上手な揚げ方を教えていただきました。

●材料 豚肉 タマネギ 卵 小麦粉 パン粉 塩 こしょう

●作り方

- (1) 豚肉、タマネギは一口大にカットして串に刺し、冷蔵庫で冷やしておく。（冷蔵庫から出した時に付く水滴で粉が付きやすくなり、きれいに揚がる。）
- (2) 串に刺した豚肉、タマネギに塩こしょうをする。(3) ふるいにかけて小麦粉を(2)につけ、余分な粉は払い落とす。(4) 溶き卵は黄身と白身が十分に混じり合うようにつくる。（この時、少し水を加えるとパン粉をはじかない）
- (5) 生パン粉はよくほぐして空気を含ませ、両面に付けたあと軽く押す。
- (6) 170度～175度でじっくり揚げる。(7) 揚げたら（きつね色になったら）油をよく切り、盛り付ける。



民芸協会会員でもある
長岐シェフ

■プレゼント

ここでご紹介した「キッチンたくま」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9月30日（金）
- ・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 第4号
盛岡ガス通信平成17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
TEL019-653-1241(代表) FAX019-653-3335
次回発行予定は1月です。お楽しみに。