

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.moriokagas.co.jp>

第 6 号



「サンファーム」三本柳 5-44 電話：019-638-7463
サクランボの季節には目印の旗が立ちます。日赤裏の北上川の川原には、吉田家で経営する「パークゴルフ場」があり、たくさんのゴルファーで賑わっています。



大地の恵みの素晴らしさをもっと伝えたい、と語る吉田さんと評判の枝豆の種。うしろに見えるのがつぼみがふくらみ始めたサクランボの木。



「惣門 森商店」南大通 2-8-11
営業時間：10時～/日祝日休み
電話：019-651-1211
HP：<http://sounon-mori.com>
(通販も行っています)

東京隅田川の花火大会で、岩手の地ビールとセットで販売され大好評を博した盛岡産の枝豆があると聞き、その生産者を訪ねてみました。しつかりした味、いい歯ごたえ、そして何故か懐かしさを感じる味だという評判の枝豆です。

その農園は、サクランボ狩りでも有名な盛岡市三本柳の「サンファーム」。枝豆の他にブルーベリー、自家製の餅米を使った餅や花の栽培などを手がけています。「サンファーム」の若い後継者、吉田聡さんにお話を聞きました。「枝豆やサクランボなど、他に優良産地があるものにあえて挑戦するのは、地元の人にここにしかない鮮度とおいしさを感じて欲しいから。それに食

べる人の顔が見える事で、自分の作った物がどんなレベルにあるのかが分かるし、それが刺激になっていろいろと勉強もします。そうして出来たものだから、誇りを持って出荷することができんです。」吉田さんの作る枝豆は何故懐かしい味がするんでしょう？「僕も不思議なんです。(笑)初めて食べた山形の。ただ茶豆の味に懐かしさを感じるといふこともあります。味覚は磨いて作られる部分もあるけど、最後はDNAに組み込まれた古い記憶が生きてくるのでしょうか。近い記憶で言うとおふくろの味かな？盛岡の人にも、そんな忘れかけている、丁寧に作ったものを持つ本当のおいしさをもっと届けたい。そう思って畑を作っ

ているんです。」

サクランボは、ちょうど花の芽が膨らみ、今年の収穫を左右する大事なところ。この時期に温度管理を失敗すると、ほとんど全滅してしまうこともあるのだそうです。「農業は本当に奥が深い。気候の他、土づくり、受粉の条件など。年に1回しか作れない農産物は、工業製品とは違う難しさがありますね。それでも、いい土づくりをすれば、そこからのいいものを返してもらえら。やりがいがありますね。」将来は、お客さんが直接畑に入って収穫できる様な、新しい形の産直も目指して行きたい、と夢を語ってくれた吉田さん。この地域にこんな一生懸命な作り手がいることに感謝しながら、まだ冷たい風の吹く農園を後にしました。

「サンファーム」の野菜や果物は盛岡市南大通の「惣門森商店」で扱っています。

盛岡の養蜂家が東京銀座でハチミツを集めていると言うニュースを聞き、若園町の藤原養蜂場を訪ねました。三代目の藤原誠太さんのお話です。

「うちの蜂蜜は明治三十四年、初代の藤

盛岡 シアワセ歳事記

モリオカの暮らしを豊かにする担い手たち

暮らしを豊かにするのは、モノだけではありません。モノそのものや作り手が持つ「物語」にちよっと耳を傾けてみませんか？

「うちの蜂蜜は明治三十四年、初代の藤



藤原誠太さん。
蜂蜜が詰まっていますっしりと重い蜂の巣を手に。



「藤原養蜂場」若園町3-10
営業時間 10時～19時 / 月曜日定休
電話：019-624-3001
HP：http://www.fujikawara-yoho.co.jp/

原誠祐が7歳の時に、空の樽をお堂に仕掛けて飼育を始めたのが始まり。その後、東北初の專業養蜂家として生涯を養蜂の研究に捧げたんです。「寒冷な盛岡の気候に耐える種の研究や、当時貧しかった農家の副業として養蜂を奨励するなど、地域に合った養蜂を模索し続けた人生であったとのこと。そして二代目で現社長の誠市さんは、千葉や静岡での転地養蜂や蜂蜜をアイスクリウムやケーキの材料として使うなどのアイデアで経営を拡大、安定させました。更に孫の誠太さんは、効率的な蜂蜜採取のための人口果や、日本ミツバチの在来種の保存の研究に当たり平成二年、ついに世界で初めて在来種ミツバチの空中交尾場所を盛岡市内で発見、農林大臣賞等を受賞したのです。それにしてもミツバチの生態は興味深いものがありますね。「そうなんです。ミツバチは蜂蜜やローヤルゼリーなどを生産するものという印象が強いでしょう。しかし、本当に面白いのはその生態。女王蜂を頂点とした社会が果箱の中



奥「皇薫蜜」、手前右端「スズメ蜂ウォーター」。その他、たくさん種類の蜂蜜が揃っています。隣には蜂蜜入りジェラートやハニートーストが楽しめるショップもあります。

中で営まれているんですから。」「ミツバチが他の家畜と違うところは、飼われているという自覚がないこと。彼らの性質を観察や実験で読み取り、それを活かしてやっつけていくのが養蜂業の面白さかな。」とは、さすがですね。そしてなんと誠太さんは、銀座の他に皇居周辺のビルの屋上でもソメイヨシノやユリノキの蜜を集めている真つ最中。皇居近くで採れた蜂蜜の、くせがなく香り高い上品な味わいは「皇薫蜜」として全国から注文がある人気商品になっているそうです。「蜂のパワーは本当にすごいんですよ。」と誠太さん。藤原養蜂場の「スズメ蜂ウォーター」はアスリート達の注目の的。実験の結果からも熱を出した時やハードな仕事が続いた時、疲れをとるのに効果的である事が証明されています。それに対し蜂蜜の甘さと香りは、木々の花が一斉に咲く盛岡の春のよう。華やかな中に優しさや温かさなど、自然の持つおだやかなパワーを感じますね。

親三代にわたる養蜂研究を経たこだわりの蜂蜜や関連商品は、ショップで手軽に買う事ができます。リンゴ、トチ、クリ、ユリノキ、レンゲ、ミカン、菩提樹、そしてソバなど、蜂蜜も花ごとに違う味と香りを持っています。ぜひ店頭で味わい比べてみてください。

盛岡ガスからのお知らせです

■ガスコンロの便利なおいしい機能！

ガスの炎で炊くごはんのおいしさが見直されています。自動炊飯機能がついたガスコンロなら「はじめチョロチョロ中パツパツ」の火加減を自動で調節。かまど炊きごはんのようなフワッと粘りのある、おいしいごはんを簡単に炊くことができます。

ガス炊飯に使用する鍋は、コンロのオプションとして売られている専用鍋や炊飯用鍋のほか、市販の文化鍋でも是非お試しください。

おいしい
ごはんが
炊けました！



見やすい炊飯用スイッチで
らくらく！



■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18年5月からの検査地区

盛岡ガスのホームページをご覧ください。盛岡ガスサービスまでお問い合わせ下さい。

盛岡ガスホームページ：<http://www.morioka-gas.co.jp>

盛岡ガスサービス株式会社 電話019-621-7701

フランメ編集部へは、ありがたい事に毎号たくさんのお便りが届いています。その中からいくつかをご紹介させていただきます。今後ともフランメ、そして盛岡ガスをどうぞよろしくお願い致します。

■5号に掲載されていた北松園のガス灯。子ども達と出かけた時、ちょっと立ち止まるとはあの炎をながめています。何とも言えず温かな、懐かしいような、そんな気分になりますね。(北松園 教員)

■今まで見過ごしていた盛岡城が急に身近に感じられる記事でした。春になったらフランメ片手にお城を散策してみようと思います。情報ありがとうございます。(加賀野 主婦)

■ガス台をガラストップにして一年。きれいだし、お掃除がしやすいし、お魚も上手に焼けるし、タイマーで煮込みも安心。とってもいい感じです！(本宮 主婦)

■フランメが届くのを首を長くして待っています。県外からのお友達を案内するのにびびったりな情報、素敵なお店を紹介してくれてありがとうございます。次を楽しみにしています！(瀧崎 主婦)

■東京から引っ越して来た夫婦です。東京では味わう事のできない美味しい水と空気、新鮮な食材に毎日感動しています。もっと盛岡の自然、文化に触れたいと思っている私達に盛岡ガス通信「フランメ」はぴったりです！(西青山)

もりおか瓦斯ものがたり

最終回「盛岡駅開業と盛岡ガス」

駅開業時はただの原野が続く下厨川村の一面に過ぎなかったといえます。当時、蒸気機関車が農作物や住民に害を与えると、いう風評が流れ、全国各地で駅の建設に対する反対運動が起こっていました。盛岡駅も例外ではなく、仙北町などへの建設が検討された挙げ句、当時の

新幹線開業以来、盛岡駅周辺は岩手の玄関口にふさわしい整備が行われ、西口にはマリオス、そして今年の四月にはアイーナという複合ビルが建設され一層の賑わいが期待されています。そんな駅周辺も、明治二十三年の盛岡

石井県令(今の県知事)の「町に近くなくては盛岡の発展に寄与しない」という強い意見によって、ようやく今の場所に建設される事になったのです。ところが、市街地から直結する道路の先の北上川に橋はなく、県令は私費を投じて初代「開運橋」を架けたといいますが驚き

です。



(上) 開業時の盛岡駅と
(下) 創立当時の盛岡ガス工場 (右が第1号ホルダー)

駅開業とともに、周辺には盛岡鉄道工場や機関庫が建設され、駅前には旅館や運送屋が店を出し、広場には人力車が並ぶという賑わいが生まれました。鉄道は文明開化の先端を行くハイカラなもので、当時は駅長のことを「ステーションマスター」「跨線橋はオーバブリッジ」と呼んでいたそうです。そして、明治の終わりに、現在高層マンションが三棟建っているあたりに、盛岡電気株式会社火力発電所が建設され高い煙突が立ちま

た。これにより盛岡鉄道工場や駅で使われる電力を賄うほか、駅前通り商店街にも街路灯が灯る事となったのです。

その後、盛岡電気株式会社設立にも参加した地元の人々により、昭和五年、様々な苦難の末、燃料供給のためのガス会社が設立されることとなりました。それが盛岡瓦斯株式会社です。創立当初のガス工場は、駅前の火力発電所の隣に建てられ、第一号のガスホルダー(タンク)が出現しました。

そして、太平洋戦争末期の昭和二十年三月十日未明、アメリカ軍のB29により、駅前が空襲を受けます。この日は「陸軍記念日」だったため、多くの住民は夜間の爆音を記念の演習と思ひ込み、避難が遅れたと言われています。駅前は十戸程を残して焼け野原となりましたが、幸いにも盛岡駅や盛岡ガス工場は難を逃れました。しかし、終戦直前の八月十日、釜石製鉄所を破壊した空母から発進した艦載機が盛岡にも侵入。三月に被害を免れた盛岡駅や盛岡ガスを狙った機銃掃射を行いました。これにより、ガス供給の心臓部やホルダーが破壊された上、現場にいた若い職員が殉死するという痛ましい出来事が起こったのです。盛岡ガスは即日休業となりましたが、終戦を経て原料の石炭不足にも悩まされながらも、復興、再建を成し遂げていったのです。

こういった歴史が伝える事実や、近年国内で起こった大地震などの自然災害を教訓に、これからも盛岡ガスは地域の「暮らしの物語」を支えていきたいと考えています。

(了)

楽しい街の探偵団

探偵団は盛岡市内を歩いていて、こんなハート型のカツラの木を発見！カツラの葉もハートの形ですので、とつてもうブリー。

ところで「盛岡市の木」がカツラということを知っていますか？カツラはいちよウのように雌雄のある木。ところが、盛岡で見られる「シダレカツラ」は、約四百年前、早池峰山ふもとで雄一本だけが発見され、大ク生の瀧源寺の境内に移植された、世界にも他に類のない固有種なのです。それを昭和初期に河内地区に住んでいた阿部善吉さんと言う方が、特別な栽培技術によって増やす事に成功。瀧源寺、門の関口家、肴町賜松園そばにある巨木三本が国の天然記念物に指定されています。大慈寺町の永泉寺には阿部翁の功績をたたえた顕彰碑が建っています。



国指定天然記念物 肴町の「シダレカツラ」





開店以来守り続けているドミグラスソースと水野シェフ



家庭でできる洋食の定番「コキュール」の作り方

水野シェフに、ベシャメルソースの作り方から教えていただきました。コキュールとはフランス語のCoquille(貝殻)から。貝殻の形の陶器型に入れて焼きます。

●材料(4人分)

小麦粉100g 無塩バター100g 牛乳1000cc
塩 コショウ カニヤエビ、ホタテなどのむき身
エダムチーズ

●作り方

1. 鍋に無塩バターを溶かし、ガスの弱火で小麦粉を静かに、ねっとりとした固さになるまで炒めます。
2. あたためた牛乳を少しずつ加え、混ぜ合わせます。コツはなるべく手を止めずに混ぜ続け、絶対に焦がさないこと。
3. 塩、コショウで味を整える。これでベシャメルソースの出来上がり。
4. コキュール型にソースを入れ具を乗せる。その上にソースを二段重ねに盛り上げます。
5. すりおろしたエダムチーズを振り、230度から250度に熱したオーブンで表面に焼き色が付くまで、約7分くらい焼きます。

*ベシャメルソースは牛乳で固さを調節して、クリームコロッケやバスタなどにも使えます。ぜひお試しください。

映画館通り近く旧町名「相生町」に店を構えて50年。二代目オーナーシェフの水野さんは「まず、厨房を見において」と気さくに声をかけて下さいました。

厨房には直径50センチはありそうな大鍋。開店以来、週に一度焼いた牛骨と野菜を継ぎ足し煮込んで使っているドミグラスソースです。「このソースはうちの宝物だからね。昭和42年頃、隣が火事になった時には、真っ先にこの鍋を抱えて逃げたもんですよ。」ドミグラスソースが満々とした大鍋、数十キロはあるでしょう。そうして守った「みずの」の味。さつそく頂く事にしました。まずは名物「ハヤシライス」。こっくりしたドミグラスソースは、果物のようなさわやかな酸味と甘みがあり、おいしいだけでなくどこか懐かしい。他にもビーフシ



▲「カレーライス」も懐かしい味 750円

▲絶大な人気を誇る「ハヤシライス」 850円



チューやミートソースなどにも使われているこのソース、確かに「みずの」のそして盛岡の宝

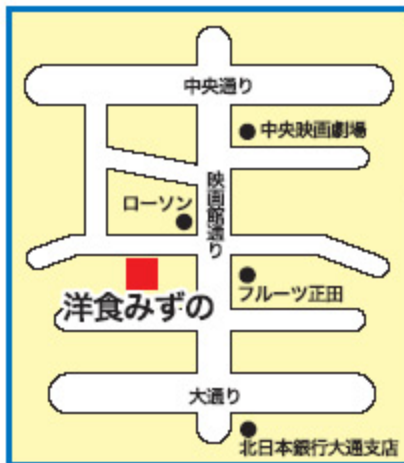
次は洋食屋の定番「コキュール」。なめらかなベシャメルソースが惜しげもなく山盛り！そしてチーズの味が更にこくを与えています。「うちのコキュールはバルメザンに使わない。エダムにこだわっているんです。」なるほど納得の美味しさです！

「昭和30年代、神戸に行っただ。当時洋食はナイフ・フォークの時代。ところが神戸にはお箸で食べられる和定食風の洋食があった。人気だったんだよ。」そこで水野さんは盛岡で初めて、洋食にご飯とみそ汁、小鉢を付けた洋食定食を始めたのです。他にも、カツ井のカツとご飯を別にしたカツ皿や、ハヤシライスにカツを乗せたカツハヤシなど、常連さんの提案する食べ方も柔軟に取り入れて「みずの」のメニューは出来てきました。

代々通ってくださるお客さんとのコミュニケーションを大切にしながらも「うちの味」に誇りを持ってとことんこだわる職人気質は、入り口から見渡せるピカピカの調理台や一点の曇りもなく磨かれたガラスに気持ちよく現れていました。



▲お客さんのアイデアが生んだメニュー「カツ皿定食」 950円



「洋食みずの」

盛岡市大通2-4-18

電話：019-624-5904

定休日：火曜日 ■指定駐車場あり

営業時間：平日11時～15時 / 17時～21時
日祝日11時～21時

コキュール1100円 各種弁当(900円より)
各種料理・パーティ用盛り合わせの出前あり

■パーティ：30名まで3000円から

■プレゼント

ここでご紹介した「洋食みずの」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」あてにハガキまたはファックスでご応募下さい。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：平成18年5月31日(水)
・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、発送をもって当選と代表させていただきます。

flamme 第6号 盛岡ガス通信

平成18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

TEL019-653-1241(代表) FAX019-653-3335

次回発行予定は9月です。お楽しみに。