

flamme

フランメ

ワンダフルいわてライブ情報紙 「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>

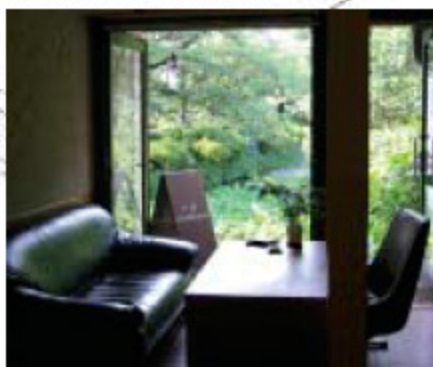
第 7 号



■御田屋清水
一時、周辺の開発によって水が涸れた事もありましたが、その後復活した奇跡の清水。



■橋本画伯の御田屋清水設計図



■ni-ju sakurayama (ニージュ サクラヤマ)
営業時間 12時～22時半 / 日曜は 19時まで 不定休
内丸6-1 電話：019-651-8885
ランチタイム (12時～15時) には週がわりで4種のランチ (各650円) が登場。
ni-ju DON・ni-ju タコライスも人気! (各650円)



■美人スカッシュ 450円

盛岡 シアワセ歳事記

水の街・もりおか

川には鮭がのぼり、白鳥が飛来する街。今回はそんな「水の街・もりおか」で涼やかなひとときを過ごすことのできるスポットをいくつかご紹介しましょう。

盛岡を訪れる人に一番強い印象を残すのが、盛岡の水風景と言われています。特に、開運橋や旭橋から見える北上川と岩手山の姿や、上の橋、中の橋界隈の橋や街並みと水辺の佇まいは、自然に恵まれた岩手県を象徴する、県都として誇るべきすばらしい景観と言えるでしょう。

盛岡には藩政時代から伝わる「三清水」と呼ばれる清水があります。まず、鏡屋町・大慈寺界隈にある「天慈清水」と「青龍水」。どちらも地域の方々によって長年守られてきた、朝から晩まで水を汲む人が絶えないおいしい水として有名です。そして今回ご紹介するのは、街の真ん中、大通一丁目のサンビル向いにある「御田屋清水」。

盛岡には藩政時代から伝わる「三清水」と呼ばれる清水があります。まず、鏡屋町・大慈寺界隈にある「天慈清水」と「青龍水」。どちらも地域の方々によって長年守られてきた、朝から晩まで水を汲む人が絶えないおいしい水として有名です。そして今回ご紹介するのは、街の真ん中、大通一丁目のサンビル向いにある「御田屋清水」。

種々の指定までが書き込まれています。この御田屋清水、四百年前は北上川のほとりにありました。と言うと驚かれる方も多いでしょ。盛岡城築城当時、北上川は今の開運橋の辺りから、大きく蛇行して、大通り・菜園辺りを通り、お城の真下を流れて下の橋の下流で中津川と合流していました。当初はこの流れをお城の内堀の一部として考えていたという訳です。

雨が降って来ましたが、ちよつと雨宿りしましょうか。東大通りには若い経営者の新しいお店が次々に出来ています。そんなお店の一つが「ni-ju sakurayama」。お店の奥にはゆったりとしたソファ席があります。そしてそこからは東大通りと中央通りに挟まれた、亀が池が見えるのです。雨に濡れた葉の緑が本当にきれいです。その向こうが官庁街とは思えない静けさです。メニューにはとてもおしゃれなドリンクとおいしい「カフェエゴ飯」が並んでいます。

EJJEお薦めの「美人スカッシュ」は、リング酢とハチミツにレモンを漬けて作ったEJJE特製ピネガールのスカッシュ。雨が上がったようです。お勘定の後は、そのまま

■工藤豆腐店
営業時間 6時～19時
(売り切れ早じまいあり)
休みなし
材木町11-15
電話：019-622-0354
寄せ豆腐 500円(大)
300円(小)



「豆腐の7割は水。水がうまくなくちゃ、豆腐もうまくないよ。」と昭和27年から続く老舗を守る御主人は言います。まさに豆腐もまた盛岡の水文化の一つと言っていいでしょう。

夕顔瀬橋は、南部藩領で北上川に架けられた最初の橋と言われています。

裏手から出て、亀が池の縁の階段を登り、法務局の脇を通って中央通りに出て来ました。



鉄瓶の湯でお茶をいれる前田さん

■焙茶工房しやおしゃん (ばいちゃこうぼうしやおしゃん)
営業時間 12時～20時/木・金・土・日曜営業
材木町8-16 電話：019-625-7360
「千年古茶青プーアール」1600円/50g
「気仙茶」は9月中旬頃からお店に並びます。(1パック1000円)
お茶の他、茶器や鉄瓶も扱っています。

そして、中央通りを岩手山に向かってまっすぐ。北上川と岩手山の景色を求めて夕顔瀬にやってきました。岩手高校を過ぎて夕顔瀬橋に曲がる角に「工藤豆腐店」があります。ここは盛岡名物「寄せ豆腐」を作っている数少ないお豆腐屋さんです。水は店の裏から地下水を汲み上げて使っているとのこと。

「豆腐の7割は水。水がうまくなくちゃ、豆腐もうまくないよ。」と昭和27年から続く老舗を守る御主人は言います。まさに豆腐もまた盛岡の水文化の一つと言っていいでしょう。

夕顔瀬橋は、南部藩領で北上川に架けられた最初の橋と言われています。

そして、中央通りを岩手山に向かってまっすぐ。北上川と岩手山の景色を求めて夕顔瀬にやってきました。岩手高校を過ぎて夕顔瀬橋に曲がる角に「工藤豆腐店」があります。ここは盛岡名物「寄せ豆腐」を作っている数少ないお豆腐屋さんです。水は店の裏から地下水を汲み上げて使っているとのこと。

「豆腐の7割は水。水がうまくなくちゃ、豆腐もうまくないよ。」と昭和27年から続く老舗を守る御主人は言います。まさに豆腐もまた盛岡の水文化の一つと言っていいでしょう。

そして、中央通りを岩手山に向かってまっすぐ。北上川と岩手山の景色を求めて夕顔瀬にやってきました。岩手高校を過ぎて夕顔瀬橋に曲がる角に「工藤豆腐店」があります。ここは盛岡名物「寄せ豆腐」を作っている数少ないお豆腐屋さんです。水は店の裏から地下水を汲み上げて使っているとのこと。

「豆腐の7割は水。水がうまくなくちゃ、豆腐もうまくないよ。」と昭和27年から続く老舗を守る御主人は言います。まさに豆腐もまた盛岡の水文化の一つと言っていいでしょう。

そしてここは秋田街道の始まり。盛岡の西の出入りを警護した惣門のあった所です。橋のたもとには大きな石灯籠があります。この灯籠は藩政時代、材木町の人々の寄付によって橋の真ん中に据えられていたもの。今の新しい橋になってからは、そのレプリカが橋の歩道に、岩手山のビューポイントを示すように置かれています。

夕顔瀬橋の材木町側のたもとビルの一階に「しやおしゃん」という、素敵な響きのお茶屋さんがあります。暖簾をくぐると、明るい店内からは北上川と橋が見えます。オーナーの前田千香子さんは、台湾や中国でお茶の焙煎を勉強して来た方。「小香」はその修業時代の彼女の愛称なのだそうです。今は中国茶だけでなく、お茶の北限と言われる南三陸の「気仙茶」も自家焙煎で販売しています。かつて気仙の人々が自家用に何代にも亘って大事に守ってきたお茶の木を「今、私が摘ませていただけるのは本当にありがたいこと。」と前田さんはおっしゃいます。

コンロの上には南部鉄瓶が湯気を立てています。「鉄瓶でいれたお茶の美味しさは格別ですよ。」前田さんが薦めてくれたお茶は、まるやかな甘みと細やかな口当たり。「この柔らかな味を出せるのが鉄瓶なんです。」盛岡の水には盛岡の鉄瓶。先人の暮らした知恵を凝縮したのが、この味なのです。川、清水、池、そして水を活かした暮しの息づく盛岡。当たり前にあるものだから、つい見過ごしてしまいがち。そんな「宝物」を再発見した雨上がりの午後でした。

盛岡ガスからのお知らせです

■フランメ読者の方から「ガスコンロのグリルの、意外な使い方を教えてください。」というご質問がありました。

グリルにはすぐれた調理性能があります。魚焼き以外でもこんなことに使えます。ガスコンロのグリルは、ガス的高温ですばやく食材に熱を伝えるため、表面はこんがり！中のうまみや水分を逃がさず、仕上げます。揚げものの温め直しも電子レンジよりもスピーディに、サクサク、カリッと！

強力な炎で庫内天井を急速に温めることで、遠赤外線が発生します。

ぜひトーストを焼いてみてください。外側を一気にこんがり、中はしっとり、ふんわり。トースターより早く、おいしく焼きあげます。



■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に、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9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ください。

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

先号に引き続き、フランメ編集部へ届いたお便りをご紹介します。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。

■3月末に盛岡に引っ越して来て初めて「フランメ」を読みました。「探偵団」、なるほど〜っと、いつか自転車で見に行こうかと思っています。ガラストップのコンロを使っていますが、お掃除がやすく、いつもキレイにしておきたいという気持ちになりました。水なしの魚焼きも便利！(本町通 女性)

■電気炊飯器のご飯は嫁いで何十年経っても好きになれません。実家に帰った時のガス炊飯器のご飯はやはりおいしいです。6歳・10歳の息子も「おばば(実家の母)のご飯はおいしい！」と一人前にガスと電気の違いを感じているようです。(中央通 女性)

■「子どもの日」に焼き鳥を作りました。最初はオーブントースターで焼いてみたのですが、熱が通りにくく、すぐガスコンロに変更。すると短時間でふっくらこんがり美味しく仕上がりました。家族に大ウケ！我が家のコンロは焼き上がり知らせる「ピピッとコンロ」なので、焼きすぎてこがすこともなく、とってもgoodです。(小島沢 女性)

■戦前戦後のガス事業について、大変興味深く読ませていただきました。何気なくながめていた「フランメ」。今後はじっくり読みます。(中央通 男性)



■アンナ・マリー
「クルマのソフトクッキー」

■長沢屋「黄精飴」

美穂子「へえー方長老って、南部藩に茶の湯を伝え、南部鉄器をこの辺りの名産にした人ですよ。」

千佳「そう、よくご存知ね。うちも南部

美穂子と千佳は盛岡ガスの営業ウーマン。お得意先を回る他に、ガス器具を購入して下さったお客さまから、その使い心地などをお聞きすることも大事な仕事です。今回は盛岡市の若園町のお宅を訪問しました。

美穂子「どうですか？使い心地は？」

千佳「とってもいいわよ。タイマーで自動的に炊き上げてくれるし、なんと言ってもあの懐かしい御蓋炊いたご飯の味……」

美穂子「お茶も出さないでキッチン自慢をしちゃったわね。」

美穂子「いえいえ、気に入ってもらえへ、私たちも嬉しいですよ。」

千佳「こちらでお菓子でもどうぞ、近所の「長沢屋」さんの黄精飴が！」

美穂子「わあ、初めてですーほんのり口へて上品ですね。」

千佳「ここに持って行っても恥すかしくない盛岡の銘菓と言えわね。この黄精飴は、約400年前の藩政時代、南部藩に身柄預かりとなった対馬藩の名僧、方長老が、岩手の山に自生するアマドコロという薬草の根に、不老長寿の漢方薬「黄精」と同じ成分があると伝えたことからできたお菓子なのよ。」

美穂子「へえー方長老って、南部藩に茶の湯を伝え、南部鉄器をこの辺りの名産にした人ですよ。」

千佳「そう、よくご存知ね。うちも南部



お香ひまき問日記

千佳の

美穂子と

千佳「美穂子先輩、今日お伺いする千佳さんって、この間炊飯機能付きのガラストップコンロをお買い上げいただいたお客ですよ。」

美穂子「そう、ガス炊飯器が壊れたのを機会に、専用の3合炊きの炊飯鍋を使うタイプにしたいという相談だったわね。」

千佳「炊飯器を置く必要がないからキッチンも広くなりますね。」

美穂子「そうですね。あ、千佳、これにはは盛岡ガスです。」

千佳「いらっしやい、じつやお上がりになつてうちのキッチンを見てちょうだい。」

千佳「わあービルトインタイプにしたんですね。すっきりして素敵！」

千佳「でしよう、ガラストップコンロはお掃除が簡単でいいわよ、それからこれが炊飯鍋。」

鉄瓶を使ってガスでお湯を沸かしているわね。近くの紺屋町にある「釜定」さんの鉄瓶よ。モダンなデザインがガラストップコンロにぴったりでしょう。」

美穂子「ほんとはですね。あ、そうだ、ここにご依頼いただいた「エコ・ジョーズ」のパンフレットを置いていきますね。」

千佳「ありがと。ガス代のお得なガス給湯器、気になっていたの。読ませて頂くわね。また近くに来たら寄ってちょうだいね。」

千佳「はいーお邪魔しました。」

千佳「素敵なキッチンでしたね。」

美穂子「うん、そうですね。……千佳、この道って昔の堀の跡だっけ知ってる？」

千佳「えー！本当ですか？」

美穂子「本当よ、中津川に繋がる地があったのよ。」

千佳「盛岡って、さりげなく歴史が残ってる街ですよ。ふだん気付かないんだけど、気付いたらちやうどなんか楽しんだよね。」

美穂子「そうなのよーあ、私もうーつ気付いちゃった。近くに「アンナ・マリー」があるわね。」

千佳「あー先輩ーおいしいお菓子、お土産に買って帰りますよー！」

美穂子「そうですね。クルマを使ったクッキー、あれもなんか盛岡らしい感じがするわ。」

千佳「え、私それ知らないですー「アンナ・マリー」も藩政時代からあったんですか？」

美穂子「いくらなんでも、それって……」

千佳「ははーですよ。」

★次回は「エコ・ジョーズ」のお話です。



楽しい街の探偵団



「誰かの忘れ物かしら？」そう思って傍らを通り過ぎた方も多はず。でもよく見てー！これ、石の彫刻なんです。

中央通りの清水建設（株）盛岡営業所前にあるこの彫刻は、有馬辰樹氏の作品で「負の人体「無の存在」」というタイトル。昭和58年から始まった「中央通り野外彫刻展」の出品作品として、他の6作品と共に中央通りのシンボルとなつていきます。そして、街の中に彫刻があることが、ただの通過する道路ではなく、景観としての街並みを意識するきっかけになっているように感じます。

それにしても、石で彫られたこの洋服のリアルさは見事。柔らかない布の質感がまるで風に揺れているように見えます。裏に回ってみると、これが「つなぎの作業着」だということが分かりますよ。他の彫刻と共に、ぜひ実物を探してみてください。



家庭でできる燻製の作り方

Velvo オーナーシェフの富山さんに、教えていただきました。

●材料

スモークチップ：15グラム（チップはプロ用の食材店やアウトドア用品店で）

使わなくなった両手鍋（蓋はなるべく密閉性の高いもの）・ケーキ型・アルミホイル

食材：初心者に向いているのは、チーズ・かまぼこ・ソーセージ・しゃも等。ただし水分の出るもの（ソーセージ・しゃも）は受け皿をアルミホイルで工夫すること。

●作り方

1. 鍋のふたの空気穴をガムテープでふさぐ。
2. 鍋底にアルミホイルを敷き、スモークチップまたは砂糖や茶葉など、煙の出るものを乗せる。
3. チップの上に、食材の土台を兼ねてケーキ型を伏せて置く。
4. アルミホイルをお皿の形にして食材を入れ、ケーキ型の上に置く。
5. ガスを中～強火にして、煙の上がるのを待つ。煙が立ち始めたら蓋をして7分前後。
6. 火を止めてからも煙と馴染ませるため、5分～10分そのまま置く。

出来立ての熱々が美味しいものもありますが、冷めてからラップして冷蔵庫で二三日寝かせた方がおいしいものもあります。



お麗と笑顔が素敵なオーナーシェフの富山清さん。ネットを通じて訪れるお客様も多いとか。

炎のプロに聞く
エンジョイ・クッキング
スモーク&スパイス
こだわりの燻製とカレーの店 Velvo (ベルボ)



燻製各種1品210円から。写真は3名分おまかせ盛り合わせ1980円。(ムール貝・カマンベールチーズ・合鴨ロース・数の子・サムソーチーズ・豚バラ肉)

燻製とスープカレーの店?この取り合わせに、山小屋風なお店を想像してうかがったら、緑を基調としたおしゃれな店内!オーナーシェフの富山清さんが勧めるカウンター席に座ると、そこには「チキンカレー5日目・ポークカレー11日目」の表示があります。ではカレーをいただきますが、まずそのお話から。「以前バーを経営していた時からお酒の後のお食事用に出していたんですが、普通のカレーだと煮込んでいくと野菜は形がなくなってしまうので、何か形が残るものを加えて食感を楽しみたいと考えたんです。それで辿り着いたのが今のコンニャク入りのチキンカレー。13年前から出しているメニューです。」なるほど、いい色に染み込んだコンニャクが面白い味。「スープにはこだわっています。こちらのポークカレーも試してみませんか。これはびっくり!スパイスの贅沢な香りとかさわやかな辛さがポークに良く合っています。「京都の有名なカレーの店「ピヤント」のビーフカレーのレシピをポークで、しかもスープカレーにアレンジして仕上げました。」ところで、この「〇日目」と言っるのは?「家で作ったカレーも翌日の方が美味しくなりませんか?カレーって味が変わる、そして美味しくなる。そのプロセスも楽しんで欲しくてお客さまにお知らせしているんです。」



手前から「辛口ポークカレー」と「ムール貝・チキンカレー」(どちらも普通盛り500円 他に小盛り・大盛りなどがあります。)



手前から「お茶漬け風グリーンカレー」(普通盛り600円)と最近メニューに登場し大人気の「タイ風グリーンカレー」(650円)

さて、次は燻製ですね。「10年程前ある番組でプロの料理人がアスパラの燻製を作っていたんです。面白そうだなあ、とやってみたらところが、アスパラの燻製はあたたかいうちは美味しいけれど、冷めると酸っぱい感じになる。燻製という料理法の奥深さを感じましたね。それからチーズやしゃも、合鴨などいろいろ試してみましたが、初めは小さな家庭用の鍋でやっていたんですが、今は特注のガスを使った燻製器で作っています。」

「燻製の盛り合わせ」を試させていただきました。数の子はまるで別な食べ物みたい。サムソーチーズの穏やかな味が、スモークを溶びて個性を発揮し、合鴨のロースはおいしい高級ハムの味わいに。「燻製の面白いところは、高級食材だから美味しいとは限らず、普通の食材の方が素晴らしい場合があるということ。そして、作りたてでもおいしい翌日もおいしい。カレーと同じで味が動く、それが楽しいですね。」

富山さんの追求する味は、プロの料理人がいつも同じレベルの味を提供するのはまた違ったところにありそうです。やっとなカレーと燻製を看板にしている理由が分かったような気がします。

このムール貝の燻製にはお酒が合いそうです。次は夜の部、富山さんお得意のカクテルをいただきます!お邪魔しました!

■プレゼント

ここでご紹介した「Velvo」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ください。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9月30日(土)

・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、発送をもって当選に代えさせていただきます。

※お客さまからいただいた「ガスに関するエピソード」は次回のフランメで紹介する場合があります。お預かりした個人情報につきましてはプレゼントの発送にのみ使用いたします。

flamme 第7号 盛岡ガス通信

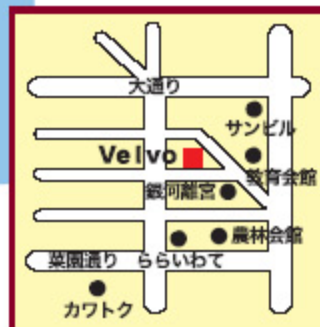
平成18年9月1日発行

発行 盛岡ガス株式会社 フランメ編集部

〒020-0066 盛岡市上田2-19-56

TEL:019-653-1241(代表) FAX:019-653-3335

次回発行予定は1月です。お楽しみに。



「Velvo」

盛岡市大通1-4-2 鈴木ビル1F

■電話：019-624-3909

■定休日：なし(ただし第2木曜の夜はお休み)

■営業時間：平日11時半～13時半 18時～土曜18時~/日曜11時半～20時

■パーティタイム：燻製をつまみながら好きなお酒をご注文下さい。

カクテル(730円～)・ビール・ワインなど各種

■パーティ：着席16名・立食30名まで。

予算・内容は応相談。