

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 8 号



寒くなつて来ると、あたたかな和食が恋しくなりませんか？そんな時、ランチに「どんぶりもの」はいかがでしょう？今回は、そんな季節にぴったりのおいしい「どんぶりもの」を探して街に出ました。

「どんぶりもの」。カジュアルなイメージのあるメニューですが、カツ丼、親子丼、天丼、うな丼、牛丼、中華丼、そしておしゃれなカフェ丼まで、人それぞれに好みがあり、時々無性に食べたくなるタイプのメニューとも言えるのでは。

まず訪れたのは、旧町名で言えば「茸手町」。赤レンガの岩手銀行中ノ橋支店や盛岡信用金庫本店、ごさ九などの歴史的建造物が立ち並ぶ紺屋町から「愛染横丁」というちょうと素敵な路地を抜けてアプローチしてみましよう。正面に見えるのが「東家本店」。白壁と瓦屋根が老舗らしさをかもし出すこの店は、創業明治四十年。蕎麦を中心とした郷土料理の店として、また「わんこそば」で賑わう店としても有名です。実はこの「東家」には

カジジュアル・パワフル・トラディショナル

個性派揃いの

「どんぶりもの」で冬を楽しむ

ちょっと変わった人気のカツ丼があるとか。その名も「ソースカツ丼」。早速注文してみましよう。出て来たのは、ご飯の上にキャベツの千切りとカツの乗ったもの。ちょっと甘めの香り高いソースをかける、もうたまりません。トンカツとご飯の相性はもう誰でも知っていますよね。ほかほかの炊きたてのご飯とシヤキシヤキのキャベツ、そして衣サクサクの輝くばかりの揚げたてシューシーロースカツ！ご飯の量もあまり多すぎず、女性にも食べやすいサイズです。もちろん蕎麦屋さんですから、お碗の蕎麦が付いて来るのもうれしいですね。卵とじのカツ丼は苦手！という方はぜひ試してみてください。

もう一軒、老舗の蕎麦屋さん、人気のどんぶりメニューがあると聞いて訪ねてみました。

やつて来たのはバスセンターを南大通方面に曲がってすぐ左。創業明治十七年の老舗蕎麦屋「直利庵」です。そば粉や水、だしの材料等を吟味した伝統の味を守る老舗というイメージのある「直利庵」ですが、旬の食材を活かした新しいメニューが楽しみな店です。定番メニュー

の他に、季節のメニューが、いつも見事な筆文字で窓際に張り出されているのです。サンマの旬には「昆布めめサンマ焼き丼」、今ならタラの白子を使った「たち蕎麦」の季節でしょうか？さて、その人気メニューとは……。どんぶりもの王者「カツ丼」です。卵の黄身と白身、そして上に乗ったかわいわれの彩りが鮮やか！こちらのカツ丼、この卵に特別なこだわりを持っているようです。なんとあの高級卵として有名な小岩井農場の卵を惜しげもなくたっぷりと使用。カツは植物性の油でさらりと揚げてあるので、肉や卵の旨味を邪魔しません。そして蕎麦屋ならではの、カツオだしの効いたそばつゆが、揚げたてのカツによく合っています。重いはずのカツ丼が小粋にさらばり仕上がっているのはさすがですね。これならランチにもぴったり。そしてこちらでは、ふのりの入ったお吸い物風のお蕎麦が付いてきます。

この界限は、八幡宮の門前町の趣もある繁華街。たくさん飲食店が軒を連ねています。かつて八幡宮のお祭りの時には、今とは

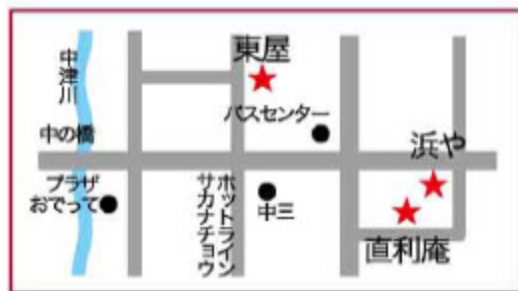
比べ物にならないような参拝客が参道を埋め尽くしました。通りの商店も元気でした。しかし、今はクルマの時代。参道を通らず、直接八幡宮に乗り付ける人も多くなっています。そして夜の街のイメージのある八幡町も、今は雑居ビルに空きが目立ち、ネオンの輝きも以前ほどではないと聞きます。それでも、老舗の八百屋さんや花屋さん、食堂やレトロな趣のスタックなどが、他にはない独特の雰囲気をもし出す街であることに変わりはありません。八幡町は来年から、電線の地中化や道路のカラー舗装など、街の賑わいを再び取り戻すためのプロジェクトが開始される予定です。高齢社会を迎えつつある今、この八幡町独特のムードは、八幡宮というシンボルと共に、そういった世に好まれるものになるのかもしれない。



盛岡
シアワセ歳事記



■写真上:東屋本店(あすまやほんてん)
「ソースカツ丼」880円
写真中:東屋本店「玉子丼」650円
写真下:直利庵(ちよくりあん)
「カツ丼」850円



■写真上:浜や(はまや)中の橋店
「天井セット」1470円
写真中:茶囲家(サイケ)
「必殺角煮丼」830円
写真下:茶囲家
「湯葉丼」700円

- 東屋本店(あすまやほんてん)
営業時間11時~20時 不定休
中ノ橋通1-8-3 電話622-2252 ●特製カツ丼930円
- 直利庵(ちよくりあん) 営業時間11時~21時 水曜定休
中ノ橋通1-12-13 電話624-0441 ●カツ丼850円
- 浜や(はまや)中の橋店
営業時間 11時半~14時/17時~22時
不定休 中ノ橋通1-12-10 電話625-0141
●海老天丼セット1680円
- 茶囲家(サイケ)
営業時間11時半~14時/17時~21時 水曜/第3火曜休
みたけ3-38-33 電話645-9911
●コーヒーや各種デザートもあります

河南地区の代表格の街として、「どんぶりもの」のように愛される街になって欲しいと、心から願わずにはいられません。

同じ中ノ橋通に天井の美味しいお店があると聞き、やって来ました。お店の名前は「浜や 中の橋店」。こちらは豪華な定食仕立て。小鉢数種の他に、デザートもメロンまで付いています。揚げたての天ぶらの美味しい事。大きな海老天の他に、野菜の天ぶら数種がいいバランスです。さすが天ぶらの専門店だけの事はありますね。もずくの酢の物、きんぴら等もさっぱりとしていていい箸休め。時間にゆとりのある時にぜひ行きたいランチスポットです。

中ノ橋、八幡界隈はこれくらいにして、最近若い世代にも人気の、ちょっと渋いカフェをこ紹介しましょう。

滝沢にもほど近いみたけ三丁目にある「和カフェ茶囲家」。和カフェという名前がぴったりの、日本家を改造して作ったおしゃれなお店です。

注文したのはこの店の人気メニュー「必

殺角煮丼」と「湯葉丼」。「角煮丼」は、良く煮込んで味の染みたまやかな角煮と温泉玉子のコンビネーションがお見事! 「必殺」の言葉通り、丁寧な料理を感じさせる一品です。「湯葉丼」は湯葉と柔らかな豆腐がいいおだしのあんで味付けされた、心も身体も温まる優しいどんぶり。若いオーナーシェフは、「僕が作っているのはものすごく基本的な日本料理。創作料理なんて紹介されると、みんなにもっと和食を食べ、知って欲しいと思う。食堂風に、安くおいしい和食をカジュアルに提供したい。」と言います。この「どんぶりもの」には、その心意気を感じさせる魅力がいっぱい。大型スーパーがたくさん進出してにぎやかになっているみたけ地区。お買い物ついでにまた寄ってみたいお店です。

定番から日本料理をメニューに活かしたもので、「どんぶりもの」の可能性は無限大。「井の中には宇宙がある。」そんな事を感じた冬の日でした。

盛岡ガスからのお知らせです

■ ガラストップコンロのお掃除のコツ

- 読者の方々からお問合せをいただいている、お掃除方法についてお答えします。
- 油污は台所用の中性洗剤を、やわらかな布やスポンジに含ませて拭き取り、乾いた布で仕上げをします。
 - 汚れがひどい時は、中性洗剤をつけた布やティッシュをその部分に置き、汚れが浮いたところで拭き取ります。
 - ガラストッププレート用の専用クリーナーも販売しております。

■ 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。

寒冷地では、凍結予防のために、ヒーターや循環ポンプ、水抜き栓などを適切に使用する事が大切です。取り扱い方法は器具によってさまざまです。心配な方は、盛岡ガスまでご相談ください。

■ 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19年1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合せください。

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: 019-621-7701

前号を読んでくださった方々から、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。

■ 第7号の「お客さま訪問日記」。暖かいものがなんか伝わってきて、思わず「長沢屋」さんの黄精餅を買いに行ってきた。(42歳 主婦)

■ 私もガスコンロのグリルをよく使います。オープンより早く「こげめ」がつくので、グラタンの時に使ったり、ホイル焼きをしたり、自家製ピザとかにも使っています。電気代より安いから、よくガスで料理をします。(主婦)

■ 楽しく読ませてもらいました。小学生の頃「御田屋清水」で母と一緒に、水をひしゃくで飲んだ事を思い出しました。我が家では手羽先をグリルで焼いて食べます。油も落ちヘルシーでおいしいですよ。(55歳 主婦)

■ 今年ガラストップコンロに買い替えました。盛岡ガスの営業の方、とても笑顔が素敵で信頼できる方です。掃除の仕方教えて下さい。(主婦)

■ 我が家ではもう25年以上もガス炊飯器を使用しています。美味しくついで食べ過ぎてしまいます。(64歳 主婦)



盛岡ガスのはりきり営業ウーマン、美穂子と千佳。今日は今年の夏にご自宅をリフォームした、滝沢村の尾崎さんのお宅へ、冬に備えたガス器具や水回りの凍結防止について、ご説明にお伺いします。

◀機能的なシステムキッチンはお料理するのが楽しいと語る尾崎さん



美穂子「滝沢村の西部はチャグチャグ馬」で有名な瀬前社もあるし、鶴岡とか姥屋敷とか地名の由来も面白そうなのね。」
千佳「そうですね。」
美穂子「しかし…盛岡と滝沢の間って、すごいぶん変わったわね。」
千佳「ごんごん大型のスーパーやショッピングセンターができて便利になってますね。」



◀▲リフォームですっきりとしたバスルームと天井に取り付けた「浴室暖房乾燥機」



▼コンパクトなエコジョーズ



▲天井からの温風で冬も暖か!

美穂子「今日お伺いする尾崎さんも、首都圏に10年お住まいの後、戻られて来た方なんだけど、きつて不便を感じないわね。」
千佳「ええ、定年退職をきっかけに、貸家にしていただいて自宅をリフォームされたんですね。いつお邪魔しても夫婦仲良く、滝沢の暮らしを楽しんでいらっやね感じ。ご自宅も素敵ですよ。」
美穂子「はい、着いたわ。この玄関までのアプローチや扉もリフォームしたのね。すっきりしている感じ。」
千佳「ご自宅は盛岡ガスです。」
美穂子「いいですね。寒い所ありますが。」
美穂子「リフォーム、気に入っていただけましたか？」
奥様「ええ、もちろん！玄関やこの和室も明るくなったし、台所も思い切つてガラストップの開口きのシステムキッチンに入れ替えてよかったわ。毎日キッチンに立つのが楽しみなのよ。」
ご主人「トイレのリフォームも成功だね。すっきりして本当に使いやすいですね。」
奥様「住みながらのリフォームだったし、荷物の移動もあったから最初はとうなるか少し不安もあったけれど、短期間でやって頂けたし、盛岡ガスの方には細かいところまで気を遣っていたいただいて助かったわ。」
ご主人「ごめんね。僕は洗面所と風呂場の温水暖房が気に入ったよ。これがあれば冬になっても寒い思いしなくて済むわ。」
奥様「その朝、スイッチ一つで洗面所が暖まるからお化粧も楽だし、天気の悪い時には洗濯物を風呂場の温風で乾かすことができるのもありがたいわ。」
千佳「エコジョーズを使っていたらいいですね。」

美穂子「そうですね。エコジョーズの快適さや経済性は、この冬を過ごすのにもっと実感されると思いますよ。」
千佳「エコジョーズは、「二次熱交換器」というシステムで、今までの給湯器に比べ、15%以上も熱効率を上げる新技術なんです。お風呂の給湯だけでもガス代が1年間に3万円くらいお得になるし、ガスの使用量が減る事で給湯器自体の寿命も長くなります。それに発生するCO₂も大幅に減りますから、とっても環境に優しい商品なんです。」
美穂子「その通り！よく説明できました。(笑)」
奥様「ガス代を節約できるのは本当に助かるわ。」
美穂子「あとは冬に向けて凍結防止方法を覚えて頂ければOKですね。」
ご主人「じゃ、裏の給湯器を見せてもらおうか。」
千佳「はい。機能の割に給湯器は薄型でコンパクトなんです。」
美穂子「買冬になる前に、ここをこまめに確認してください。」
ご主人「了解！よく分かったよ。」
千佳「またなにかあったらご連絡くださいね。」
美穂子「あー」
千佳「先輩、どうしたんですか？」
美穂子「見て、岩手山がきれい！」
奥様「すごいですよ。実はわたしがこの暮しに一番気に入っているのは、この岩手山の風景なの。」
ご主人「二人で散歩しながら眺めるんだけど、一日として同じ岩手山はないんだ。雲の形も色も毎日感動しているんだよ。」
奥様「本当ね。自然って本当に素敵。私たちもエコジョーズでできるだけ地球に優しい暮らしを楽しみたいと思ってるわ。」
美穂子「千佳、ありがとうございます。」

【リフォームに関するお問合せはリフォーム課へ】
お住まいのどんなリフォームもご相談ください。
【エコジョーズに関するお問合せは営業課へ】
見積りから取り付けまで致します。
各社のエコジョーズパンフレットも取り揃えております。
営業課・リフォーム課共通
お問合せ先 019-653-8331

楽しい街の探偵団

- ▶この煙突はどこにあるでしょう？
ヒントは「裏通り」
- ▼黒光りするカウンター
歴史を感じます。



城下町の面影を残す街「鉾屋町(なたやちょう)」。ここ数年、お雛様の展示やカフェとして町家を公開するなど、人気のスポットになっています。その鉾屋町をぶらぶらして探偵団が発見したのは…。
お風呂屋さんでもないのに、このレンガの煙突は？こちらは、以前酒造りの蔵元だった藤村さんのお宅。その当時、この通りには五軒もの造り酒屋が並んでいたのだそうです。酒造りにはおいしい水、「大慈清水(だいじしみず)」と「青龍水(せいりゅうすい)」のある、名水の街鉾屋町を物語る遺跡ともいえます。

そして、こちらは「和酒店」さんの店の中にある「もつきり」カウンター。夕方ともなれば、近所の皆さんが集います。驚く事に、この酒屋さんの建物の前身は銀行！このカウンターはその時代の窓口だったという訳です。盛岡の南の玄関口、商業の街でもあった鉾屋町の記憶を伝えるカウンターでもあつたのですね。

*「もつきり」は酒屋の店先で売る「ソウルフード」のこと。
「和酒店」は営業中になっています。



家庭でできる「山芋とクワイの黒酢スプタ」の作り方

『天夢迅』オーナーシェフの楓館さんに、ひと味違った本格酢豚の作り方を教えていただきました。

●材料(3~4人分)

豚バラ肉120g 山芋40g クワイ適量(缶詰でも可) 黒酢150cc
砂糖30g位(お好みで加減して下さい) ハチミツ大さじ1 醤油小さじ2
おろし根生姜 コショウ とき卵 片栗粉 以上は適宜

●作り方

1. 一口大に切った豚バラ肉に醤油とコショウで下味を付ける。
2. とき卵につけて、片栗粉をまぶして、から揚げにする。
3. 山芋、クワイは一口大に切って柔揚げにする。
4. 黒酢、砂糖、ハチミツ、醤油、根生姜をボールで合わせる。
5. 2.と3.を中華鍋に戻し、ボールで合わせた調味料を、味を見ながら入れる。
6. 水とき片栗粉をあまり濃くならないよう、少量入れる。
7. 黒酢の香り高い酢豚の出来上がり!

店に入ると、中華特有の炒め物の小気味いい音！それだけで食欲が刺激されます。さつさつとお勧め料理をいただきます。まず「山芋とクワイの黒酢スプタ」。なんともいい香りでしょう。黒酢のきりりとした独特の香りが、炎の魔術でこんなに甘く香ばしくなるなんて！そしてこの食感！かりっと揚がった豚肉、とろりとした山芋、そしてシャキシャクのクワイ。絶妙の言に尽きます。

「この酢豚はとて人気があるんです。家庭で作られる酢豚とちよと違うところも気に入っていただけているのかもしれないですね。」

今年の10月にオープンしたこの「天夢迅」は、本格中華をカジュアルに楽しめる店。オーナーシェフの楓館翼さんは、弱冠31歳ながら、横浜中華街の老舗で修行を積んだ本格派です。この楓館さん、小学生の頃からキッチンに立つのが好きで、家で自由に料理を作っては、いつも喜ばれていたと言います。ですから、根づからの料理人なのでしょう。いや、そういう家族の環境が彼の腕を磨いたのかもしれないですね。と言うのも、この店のシンボルマーク

になっている、テムジン(ジ)ンギスカンの幼名)が馬に乗っているレリーフは、盛岡でグラフィックデザイナーをしているお父様の作品。子どもの興味を育む家族と、その応援があったからこそ、若くして才能を開花できたのではないかと思うのです。

さて、次のお料理は…定番「エビチリソース」。鮮やかな赤の濃いめのソースがたっぷり、なのに後味はすっきり。中華にありがちな後に残る雑味がないのはさすがです。

「蟹味噌入り海鮮とレタスのチャーハン」950円
「エビチリソース」900円



お父様の作品はお店のシンボルマーク



横濱の修行はどんな感じだったんですか? 「中国語と日本語が乱れ飛ぶ職場でした。日本では各種料理の下ごしらえから調理まで、一通りできてやると料理人として認められるでしょう。中国では、中華料理の技は四種類に分けられています。「鍋」「まな板」「前菜」そして「点心」。このどれか一つを極めれば、料理人としては「人前なんです。そこが日本とちがう所。僕は日本的に中華を極めようと思った。「通り見て、やっておきたかったんです。だから修行はきついなと思わなかったけど、二年経ったら、同期で入った15人が3人になっていました。」

うーん。厳しい世界ですね。でも、「天夢迅」の料理をいただければ、それもあるほどと思います。食材の味を活かした重くない中華は、食事として、またお酒と一緒に味わう料理としてもぴったりです。そして、何よりリーズナブル!二三人で食べられる皿がほとんど千円以下のメニュー作りは、「中華は、もっとカジュアルにおいしく食べられるべき。」という若いシェフの心意気の現れなのです。

■プレゼント

ここでご紹介した「天夢迅」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19年1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8号 盛岡ガス通信

平成19年1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5月です。お楽しみに。



中華旬菜酒房「天夢迅」
盛岡市大通2-4-22 サンライスタウン(旧日活ビル)2F
■電話:019-623-9338
■定休日:火曜日
■営業時間:平日17時~24時
金曜・土曜・祝前日17時~深夜3時
日曜17時~23時
■メニュー:「山芋とクワイの黒酢スプタ」800円
「ふんわり海鮮かに玉」850円
「手作り八宝春巻」1本200円 ほか
「かめ出し紹興酒」500円ほか飲み物各種あり。
■パーティ:3500円から。予算・内容は応相談。