

# 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 10 号



中津川が盛岡のまちづくりに与えた影響は、今でも旧市街地を、中津川を挟んで「河南」「河北」に分けて呼ぶ事からもよく分かります。藩政時代には盛岡城を守る自然の堀と考えられていた川ですが、昔も今もモリオカンにとっては、釣りや水遊び、川原の散策など、一番愛着を感じる川であることに変わりはありません。また、中の橋と明治四十四年竣工の赤レンガの岩手銀行中ノ橋支店や江戸時代から続く老舗の土堀、二年後に建造四百年を迎える慶長十四年（一六〇九）に作られた上の橋の擬宝珠など、貴重な文化財が中津川の美しい景観に溶け込んでいる

のも、盛岡の誇りある特徴です。今日は、中の橋を出発して、中津川の上流へ向かう小さな旅。中津川と平行して走る「紺屋町」にはその名の通り、染物屋が健在で、イベントなどの時には反物を川に流して洗う光景を見る事ができます。上の橋の少し上流にある石組みの小さな坂。これは「牛越場」と呼ばれる藩政時代の野田街道の一部とも言えるもの。塩や海産物などを運んだ牛や馬が、川を渡るために使った場所と伝えられている所です。川岸の散策路を進み、岩手山が美しく見える「富士見橋」から、加賀野にちよつと寄り道



盛岡 Morloka  
シアワセ歳事記

## 川と橋を訪ねて

緑ゆたかな清流・中津川～米内川

中心市街地を流れ、鮭がのぼり、白鳥が舞い降りる川「中津川」はモリオカンの暮らしに溶け込んだ「心の川」。

旧町名加賀野積町（かわらちょう）は、石川啄木が「小天地」という文芸誌を発行した所。その先には静かなたたずまいの『川留稲荷神社』があります。そして、国道4号線の通る「東大橋」、そのすぐ脇に架かるのが旧町名「東文化小路」の名を残す小さな「文化橋」。実はこの文化橋の近くにおいしいお豆腐屋さんがあるのです。『沢口豆腐店』は、手づくりの豆腐や油揚げが人気ですが、なんとこのお豆腐屋さん、今でもラッパを吹きながら行商をしている貴重なお店です。お豆腐を買ったら散策路に戻りましょう。

山岸と加賀野をつなぐ「山賀橋」が見えて来ました。ここのお花畑はこの地域では有名なもの。川沿いの住民の方々の努力で、春にはマーガレット、秋にはコスモスが美しく咲きそろう、散策する人の目を楽しませてくれます。そして次に見えて来たのが、NHKの連続テレビ小説『どんど晴れ』に登場して有名になった「中津川橋」。車は通れない歩行者・自転車専用の橋ですが、一本のアーチによる吊り橋構造を持つ美しい橋には、最近観光客の姿も見えるとか。

「浅岸橋」周辺は、新しい住宅が建ち並び、スーパリーやコンビニだけでなく、食堂なども増えているようです。そんな中に、ちよつと洗いお店を見つめました。『浅つき』は、知る人ぞ知る本格和食の店。見事な包丁さばきで、新鮮な魚を調理する店主自慢のおまかせ料理などを目当てに、遠くから訪れるお客さまも多いそうです。ランチには各種定食や丼ものなどを、夜にはお酒を傾けながら鰻や旬の食材を活かしたお料理。どちらも楽しめるお勧めのお店です。

散策路が整備されているのはこの辺りま

浄水場ができた当時、盛岡市内に張り巡らされた水道管の総延長は約100km。水道事業に必要な予算は、昭和7年から9年の3か年計画で130万円（市の3か年の予算は164万円）。空前の大事業だった。

で。それでも、川原にはしっかりと一本の踏み跡でできた道が続きます。周辺には木立も増え、時々クルミの木も見かけます。秋にはきつと川原でクルミが拾えることでしよう。「水道橋」を過ぎた辺りから川幅も狭くなってきます。「落合橋」から米内川の方に行ってみましょうか。米内川は中津川の支流。JR山田線と平行して、溪流の景色が涼やかな川です。川沿いの道で発見したのが「伊勢清水」。水量豊かなこの清水は歴史も古く、近くに住む方が代々守って来たものだそうです。このおいしい清水はファンも多く、車を停めて水を汲んでいる人を見かけましたが、この辺りは大型車の通行も多いので、安全には十分気を付けてくださいね。

さて、米内川と言えば『米内浄水場』を忘れる訳にはいきません。落合橋から4.5キロ。山がちなのですが、道路は比較的平らで、



サイクリングにちょうどいいコースとも言えます。ここは昭和九年に造られた盛岡初の浄水場で、国内でも数少なくなった「緩速ろ過池」が現役で使われている貴重な施設です。「緩速ろ過」とは、現在主流のモーターを使つたろ過ではなく、砂を沈めた池にためた水を数日間かけてゆっくりろ過していく方式。水源の森の広さ、そこから流れる川の清らかさと相まって、盛岡の美しい水の秘密はここにあったようです。また、アーテコ風の曲線が美しい建物は、国の登録有形文化財にも指定されているもの。春には有名なシタレザクラが咲き誇り、多くの花見客がやってくる名所でもあります。

川と橋の街盛岡。水がおいしい事でも知られています。特にこの中津川・米内川水系の水は清らかで、米内浄水場で作られる水道水はペットボトル詰めされて、首都圏などのイベントで配られ人気となっています。その水を毎日飲むことができ、川沿いの景観を見慣れるほど身近に感じられる盛岡の暮らし。これは、実に贅沢な事だと感じた一日でした。

## 盛岡ガスからのお知らせです

### ■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19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

・営業時間：月～金 8時30分～17時

毎号、読者の方々から温かいお便りをいただいております。今後ともフラメン、そして盛岡ガスをどうぞよろしくお願ひ致します。

■フラメン9号、特に興味深く読みました。そのワケは「ミストサウナ」。ナニッ！そんなのあったの！って感じです。女性なら絶対気になりますよね。(43歳 主婦)

■ダイニングカフェ MAP'S さんのオムライスレシピを見て作ってみると、子ども達が「おいし〜♡」の言葉を連発！フラメンに感謝です。(41歳 主婦)

■最近オール電化で家を建てた友人。火力はガスの方が断然いいよ、と言っています。マイホームの夢が叶ったら、絶対「ガスの生活」にします。(35歳 主婦)



「沢口豆腐店」  
加賀野4-5-21  
電話：019-624-0226

「浅つき」  
加賀野字桜山74-3  
電話：019-624-7972  
営業時間：  
11時半～14時  
17時～22時  
定休日：火曜日  
刺身定食1200円  
うな丼950円  
まぐろ丼680円  
（ランチのみ）など  
駐車場あり



## 綾子と史絵のお客さま訪問日記

ピアノに合わせて茶系で統一された上品なインテリア。ためいきが出ます！



床暖房のリモコン  
タイマー付きで  
とても便利!!



明るいフローリングは、とてもナチュラル!

夏の日差しが強いある日の午後、盛岡ガスのお客さま係、綾子と史絵は、ミストサウナの資料を届けるため、市内の1様のお宅を訪問。インターフォンを鳴らします。「ピンポーン」

**史絵**「こんにちは、盛岡ガスです。あれ? いい香り、なんの香り?」

**綾子**「お庭に咲いているバラの香りね。」

**史絵**「手入れされた、きれいなお庭ですね。」

**Iさん**「いらっしやいませ。暑かったでしょう、冷たいものでも差し上げようからどうぞ。」

**史絵**「すみません。では遠慮なく。」

**綾子**「あ、こちら史絵ってば。」

**史絵**「わあ! 素敵なインテリア! 明るい壁とフロアリングですっきりしてますね。」

**綾子**「Iさんは、今年、リビングのリフォームをされたんですね。」

**Iさん**「ええ。念願の床暖房にしたの。あのリフォーム工事では盛岡ガスさんに本当に感謝しているわ。」

**綾子**「気に入っていただけただけですね。私たちも嬉しいです!」

**Iさん**「以前は石油ストーブや電気ストーブを使っていたんだけど、温風が出るタイプは乾燥が気になったの。それにホコリを舞い上げて、空気が汚れるような気がして。家族の健康や美容のためにも、床暖房がいいんじゃないかと思って、営業の方のお勧めで決断したんだけど、大正解!」

**綾子**「ありがとうございます! 床暖房には三大メリットというのがあって、乾燥しない。ホコリが舞い散らない、そして…」

**Iさん**「場所を取らない! でしょ?」

**史絵**「へえ、勉強になるなあ。メモメモ。」

**Iさん**「夏場には使わないストーブはインテリアの

邪魔にもなるし、結構場所を取るものなのね。それが無くなって、操作はこのリモコン一つだけよ。」

**綾子**「なるほど。こちらの床暖房は床材の中に直接温水パイプが通っているタイプですから、暖まりも早いし、足下からの穏やかな暖房効果が女性に人気なんです。」

**史絵**「頭寒足熱っていいですね!」

**綾子**「史絵よく知ってたわねえ。その通り!」

**Iさん**「それにガスの床暖房を使うと、ガス代がお得になるのね。」

**綾子**「そうですね。床暖房を導入した場合、「家庭温水暖房契約」に入っていたら、床暖房だけでなく、家中のガス料金がお得になるんです。」

**史絵**「それにしても、このリビングのインテリア、素敵ですねえ。飾ってある絵や置物だけじゃなくて、ソファやピアノまで…うっとりしちゃいます。」

**Iさん**「まあ、ありがとう。でもね、だからこのリフォームを決断するのは結構勇気がいったのよ。だってこれを全部家の中で移動しなくちゃいけないんですもの。」

**綾子**「そうですね。どうされたんですか?」

**Iさん**「私が盛岡ガスさんに一番感謝している所は、営業のNさんがとても親切に相談に乗ってくれたことなの。床の張り替えも短期間でやってくれたことが出来たし、家具の移動もとても丁寧にやってくれた。壁紙を張り替えた時にも、絵のかかっていた場所をきちんと計って、元通りにしてくださったのには感激よ。これだけの工事を三日ほどで仕上げてくれたから、生活に不便はなかったし。そして最後にはきちんと掃除をしてくださって、とても楽だったわ。」

**綾子**「そうですね。当社のリフォーム部門はまだ歴史が浅いのですが、ライフラインを守る会社として、お客さまの暮らしを最優先にして仕事してきた長い歴史があります。それをご評価いただけ、本当にうれしいです!」

**史絵**「Nさんやるなあ。私もお客さまの声をよく聞こう、頑張ります!…というところで、ミストサウナもぜひご検討ください。」

**Iさん**「あ、こちら史絵なら、いきなり営業…」

**Iさん**「考えておきます(笑)。」

※家庭用温水暖房契約「床暖天国」は、都市ガスでの一か月の使用量が冬期十二月~五月検針で52㎡、その他の月で26㎡以上あれば、暖房・給湯・台所のすべてのガスを、一年間を通じてお得にご利用いただけるメニューです。詳しくは盛岡ガスへお問合わせください。

## 楽しい街の探偵団



**報恩寺 (ほうおんじ)**  
住所 名須川町 31-5  
電話 019-651-4415  
開館時間 9:00~16:00  
羅漢堂の拝観料は大人300円。  
羅漢さんの数、実は499体。1体は佐渡島にあるというウワサも…。

名須川町にある盛岡五山のひとつ、報恩寺。享保二十年(一七三五年)に造られた羅漢堂には、様々な姿や表情をした羅漢像が五百体並び、まさに圧巻! あれ? このお二人、他の羅漢さんとはちょっと雰囲気の違いませんか? 実は、左の遠くを見渡しているようなポーズをとっているのがマルコ・ポーロ、右の鬚を生やしているのがフビライ・ハンと伝えられているのです! マルコ・ポーロと言えは東方見聞録で黄金の国ジパングを紹介した人。フビライ・ハンはモンゴル帝国の王様。何故、その二人がここに? ジパングの正体は平泉の金色堂だったという説。そしてその平泉を追われた源義経が海を渡り、チンギス・ハンと名を変え天下を取ったのがモンゴル帝国という説。フビライ・ハンはチンギス・ハンの孫にあたります。その二人がこの地に呼びよせられたのか?! なんて、空想は広がりますね。ぜひ、このお二人の姿を一度ご覧ください!



報恩寺山門にはこんな楽しい千社札が。探してみよう!



# 炎のプロに聞く エンジョイ・クッキング

家庭料理のプロが作る心癒されるお母さんの味  
食事処 ひだまり亭



左：「日替定食」650円 食後にコーヒーか葛巻の美味しい牛乳が付きます。

右：「ひだまり御膳」1200円（前日までに要予約）どれも上品で手抜きのない味！お抹茶とお菓子が付いてこの価格です。[ホタテのベーコン巻フライ・かぶとエビの蒸し物・しいたけかこのこ・ナスのずんだあえ・鮭ときゅうりの酢の物・ほうれん草の信太巻・もろきゅう・トマト]



「お茶菓子を持ち寄って、ゆっくりしてっ下さい」と語る中村さん。

高級住宅街として知られる加賀野の一角にある普通の家。何気なく通り過ぎようとした時に、暖簾が見えました。それが『ひだまり亭』です。

「リビングでくつろぎながら普通の家庭料理を食べる。そんな雰囲気を出したかったのです。」オーナーの中村美佐子さんは、元々専業主婦。長い間夢だった自分の店を「最初に最後のわがまま」とご主人に頼み込んで許してもらい、八年前にオープンさせました。

メインの食事メニューは「日替定食」と「ひだまり御膳」の二種類。その他に喫茶メニューや夜の部の「晩酌セット」など、とてもシンプル。さっそく聞いてみたいでしょう。

本日の定食は、高野豆腐の揚げ出し風あんかけ・トマトとツナとワカメの酢の物・温泉卵のおろしダシ醤油・野菜いっぱいのお味噌汁。高野豆腐を揚げ出しにするとボリュームも出るし、あんがしみておいしい！大葉や根生姜の風味も効いています。酢の物も味噌汁も確かにあっさりした家庭の味。でもどれも手をかけて丁寧に調理された料理ばかりです。

次は御膳。まず写真をご覧ください！野菜を中心とした色とりどりのお料理に感激！素材の味を活かし、盛り付けも美しく、家庭料理の域をはるかに超えています。

「どれもそんなに難しい料理ではないんですよ。」と笑顔が素敵な中村さん。この「しいたけかこのこ」、子どもからお年寄りまで喜ぶぞう。「ナスのずんだあえ」は豆と煮たナスが合いますねえ。作り方って教えていた



## 簡単でおいしい人気メニュー！ 鶏ササミの裏揚げの作り方

『ひだまり亭』の中村さんに安上がりでボリュームたっぷり、ジャガイモを使った簡単レシピを教えてくださいました。じゃがいもが衣が裏のように見えるおしゃれな一品です。

### ●材料（4人分）

鶏ササミ4枚 じゃがいも2個 卵（全卵）1/2個  
お酒 醤油 かつくり粉 小麦粉 揚げ油 塩 レモン  
お好みでケチャップなど

### ●作り方

1. ササミは筋を取ってななめ1/3に切り、お酒と醤油で濃いめに下味を付ける。
2. じゃがいもを5ミリ位の手切りにして水にさらす。この時、スライサーを使うと腰がなくなるので、手切り。
3. じゃがいも水気をキッチンペーパーでよく取る。
4. じゃがいもに卵を付け、かつくり粉と小麦粉をまぜたものをまぶす。
5. 手のひらにじゃがいもを敷き、真ん中に味を付けたササミをかつくり粉をつけて置き、包むようにぎゅっと握る。
6. 中温にした揚げ油で一度揚げ、火が通ったくらいで一度上げる。しばらくしたら、高温の油で二度揚げ。（カラッと仕上がる）
7. 塩を振って、レモン・ケチャップを添えて出来上がり！

\*一度揚げの状態でも保存し、ご主人が帰宅したら二度揚げをすると、熱々でカラッとしたり立ての味に！お子様からお年寄りまで喜ばれ、ビールのおつまみにも最高です。

「家庭料理って、家族みんなが同じものを食べて、おいしいって言うてくれることを目指すものですよ。うちは二歳から八十七歳までの七人家族なんですけど、ひと手間かけるとみんな喜んでくれる。それがすごく嬉しいの。お店でも同じような気持ちで作っています。それに店では三名のスタッフが手伝ってくれているんですが、彼女らも専業主婦。みんなのアイデアや得意料理を教え合って、どんどんメニューに加えているんですよ。それが本当に楽しくって。」

オープンキッチンから見える中村さんの仕事ぶりは、テキパキといてプロそのもの。でもお客さまやスタッフと笑顔で会話しながら、手を動かしている様子はとても楽しそうです。『ひだまり亭』の料理は、笑顔と愛情が隠し味？そんなくつろいだ気分を心から楽しませていただきました。



## 「食事処 ひだまり亭」

加賀野 1-8-21

電話：019-652-1731

定休日：日曜祭日

営業時間：11:30～20:30

メニュー：「いっづくセット」500円

（緑茶・甘味・小鉢付き）

「晩酌セット」1000円

（定食・お通し・ビールまたは日本酒）

「おまかせ」800円（料理5品）

おつまみにも最適！

flamme 第10号 盛岡ガス通信  
平成19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。