

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 13 号



盛岡 Morioka
シアワセ
歳事記

三百年の歴史を刻む
わたしたちの街の祭り

盛岡八幡宮大祭

六年（一七〇九）、城下町二十三町の町づく
りが完成した事を祝い、初めて山車が繰り
出されたという記録があり、これが大祭の
始まりとされています。

祭りの流れ

まず十三日は前夜祭。今年の山車を、地
元町内でお披露目します。そして翌十四日、
祭りのシンボル「神輿」がお出ましになり
ます。これは「神輿渡御」と呼ばれ、とて
も神聖な儀式です。神輿は、かつて盛岡城
内にあった鳩森八幡社（現在は盛岡八幡宮
内に遷座）からこの神輿に乗って、八幡宮
に移ります。つまり神輿は、十四日と十五
日の二日間だけ、八幡宮にお泊りになると
いう訳です。そして「八幡下り」と言われる、
各組太鼓の競演が繰り広げられます。十五
日は例祭の神事、そして夜の大通で行なわ
れる「大絵巻パレード」。十六日には八幡宮
境内の馬場で、「流鏝馬神事」が行なわれます。

盛岡の風流山車

きらびやかな飾
り付けと鐘・太鼓
の音で知られる風
流山車。あの大き
な屋台が、毎年各
組による手づくり
であることは意外
に知られていませ
ん。盛岡山車推進
会副幹事長の畠山
アヤ子さんにお話
を伺いました。

「演題は主に歌舞
伎や歴史上の名場
面を、毎年組ごと
に相談して選びま
す。歌舞伎の本を
読み、今までの出
し物を調べて決定

します。そして飾り付けの花びらを切った
り、人形の髪の毛を染めたり、衣装を縫つ
たり、全て手づくり。それぞれ得意な人が
いて、毎年春から準備しているんです。」
その人形や背景の飾りなどを数日間組
み立て、本番を迎えます。

「盛岡の山車は高さが四〜五メートル、重
さは二トン近くにもなります。大八車に載
せたその山車を、二百人から三百人の引き
手が、朝の九時から早くても五時頃まで、
一日約二十五キロメートルの距離を引きま
す。行列は先頭に着飾った子どもたちや南
部美人が金棒を持って歩く「手古舞」、そし
て組頭、綱を引く集団の後に、子どもたち
が叩く小太鼓と、大人が叩く大太鼓を載せ
た山車、周辺に笛と鐘、そして音頭上げが
並びます。（注）鐘の人は山車の前に乗って
いる小太鼓のリズムを聴いて、後に乗って
いる大太鼓に鐘の音で知らせます。これで、
山車全体のリズムが整い、それに合わせて
音頭上げをする訳です。音頭上げは組ご
とに歌い出しの文句が違います。『やれば

祭りの歴史

九月十三日から十六日、盛岡の秋を彩る
『八幡宮大祭』が開催されます。藩政時代か
ら長く親しまれてきたこの祭りの花形は、
何といっても各消防分団や町内会などがら
繰り出される『風流山車』。そして、来年は、
この山車運行がちょうど三百年目にあたる
記念の年となります。フランメでは、一足
早くこの歴史ある祭と山車にまつわる物語
をお届けしますよっぴ。

盛岡八幡宮の創建は、康平五年（一〇六二）
前九年合戦の際に、源頼義がこの地で戦勝
祈願した事が始まりと言われています。そ
の後、第七代藩主・南部利幹の時代の宝永





■盛岡八幡宮本殿奥に置かれる『神輿』。特別に許可を得て撮影。



■八幡宮山車資料館
盛岡観光コンベンション協会の「矢の根」。7月に東京丸の内で開催された「盛岡デー in 東京」に展示され、大好評を得た。大祭に向けて再度組み立て中。

■馬産地ならではの「流鏑馬神事」

藩政時代以前から、南部は良馬の産地と

え〜とか『それはそ〜』とか。」
音頭上げを遠くで聞いて、組を当てるこ
とができるんですね。
八幡宮の祭りらしい音と言えは、音頭上
げや子どもたちのかけ声の他に、あの大八
車のきしむ音を思い浮かべる方も多いこと
と思います。今となっては作る人も少なく
なり、貴重なものとなった木製の大八車。
どこの組でも調整をしながら大事に使って
いるのだそうです。(注)組によっては並び順が違
う場合があります。



■「流鏑馬神事」射手装束。装束によって射る順番が決まっている。足に付ける毛皮は「虎の行勝(むかばき)」と言われる。

して有名でした。流鏑馬は、この良馬にまた
がった射手が一度の疾走で三本の矢を放つ
て(それを三度行います)、命中率を競うも
のです。古式ゆかしい装束に身を包んだ射
手は、矢をつがえるために、手綱から両手
を離し、足の力だけで駆ける馬を乗りこな
しながら矢を射ます。的に当たると神官か
ら「良く射たり〜。」という声が掛かります。
五穀豊饒や家内安全を祈願する神事として、
三百年以上の歴史を持ち、全国でも貴重な
ものとなっています。

■市民みんなで守り伝えるために

揃いの半纏に股引き・腹掛の勇ましくも
小粋な男女が盛岡の街を行き交い、遠くか
ら「や〜れ、や〜れ」の声聞こえるこの
祭りの期間、盛岡が城下時代の面影を少し
取り戻すだけでなく、私たち一人一人の幼
い頃の祭りの記憶が甦る、そんなひととき
でもあります。山車の運行に関わる方々は
もちろん、境内に並ぶ屋台を楽しんだり、
各組への心付けの御礼にもらった番付を壁
に貼って子どもといっしょに眺めたり。そ
ういった事も私たちができる祭りへの
参加の形の一つ。その他の多くの祭りやそ
の時に奉納されるさまざまな民俗芸能など
と共に、この盛岡の宝ものを守り、伝えて
いきたいものです。

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20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>

盛岡ガスサービス株式会社：019-621-7701

営業時間：月～金 8時半～17時

■第2回ウィズガス全国親子クッキングコンテストの参加者を募集中!

我が家だけのオリジナル「ばんごはん」を教えてください。
このコンテストは、食育活動の一環として昨年度より開催しているもので、「キッチンが家の中心にある暮らし」を推奨し「家庭調理への回帰とコミュニケーションの推進」を目指しています。2回目となる今年度は、「我が家のばんごはん」をテーマに募集いたします。

全国大会に向けて、東北大会と岩手県大会(平成20年11月22日(土))が行なわれます。現在、コンテストの参加者募集中!(応募締切平成20年10月20日 当日消印有効)

参加資格は、岩手県在住の親(保護者)と子(小学1~6年生)の2名1チームでチャレンジ!詳しくは、盛岡ガスまでお問い合わせください。

なお、応募用紙は、盛岡ガスのホームページからダウンロードできます。

第2回 ウィズガス 全国親子クッキング コンテスト

岩手県大会は
2008年11月22日(土)
盛岡にて開催!



親子の楽しい笑顔が広がる。
我が家だけのオリジナルメニューで、
全国大会にチャレンジ!

りょうこ ふみえ 綾子と史絵のお客さま訪問日記



ガスコンロが生まれ変わりました！二人は新しい機能満載のコンロの良さをお客さまにご紹介するため、料理教室の先生に、新しいコンロを使った料理を教えてくださいました。

綾子「今度のコンロはすごいわよ！お客さまにご説明するためにちゃんと覚えなくちゃ。」
史絵「ご趣味は？はい、お料理です…。なんてね。やっぱり手料理の二つ二つは覚えておかなきゃ。」
綾子「なんか言った？」
史絵「あ、いえ。コンロの機能を説明できるよつがなほりますっ！」

綾子「頼むわよ…。あ、ここのには！」
先生「いらっしやい！盛岡ガスさんに入れていただいた新しいS-センサーコンロ、これ一台でなんでもできるスグレものよ。」

史絵「ご飯も炊けるんですよ？」
先生「ただ炊けるだけなら今までのコンロと同じでしょ。でも、このコンロは専用のなべをセットして、『ごはん』の目盛りを今回は三合にセットして、スイッチを押すだけで、おいしいご飯が炊けるのよ。」
綾子「お客さまからも、電気とは比べ物にならないくらいおいしく炊けるといってお声をいただいているんです。」

先生「その通り。ご飯はぜひガスで炊いて欲しいわね。それにガスのハイカロリーを活かせば、素材のおいしさを引立てて、調理時間を短縮できるというメリットがあるんだけど…」



オートグリルを使って、簡単調理！



グリルの機能を活かしたメニューです。チーズ焼きの中に入れる野菜はジャガイモ・ブロッコリー・ナスなど。ソーセージの代わりにエビやホタテを入れると夕食のご馳走に。プリンはお子様向けにはシナモンの代わりにバニラエッセンスで。チキンはケチャップソースでもOK!

綾子「調節がむずかしい…ですわね。」
先生「今まではそれが課題だったのね。でもS-センサーコンロは、鍋底の温度を検知したり、揚げ油の温度を調節する機能、そしてグリルの焼き時間と火加減を自動コントロールするオートグリル機能やタイマーが付いたことで、一気に使いやすくなったのよ。」
史絵「それで『安心・便利で賢いコンロ』って言われているのね。」
先生「そう。ではこれから調理実習を開始します。」
綾子・史絵「お願いしますー！」
先生「まず、季節野菜のチーズ焼きね。耐熱容器にゆでた季節の野菜とハムやソーセージ、そして卵を一個割り入れて塩コショウ。その上に溶けるチーズを散らしたら、グリルのタイマーで五分。」
史絵「え、それだけ？」
先生「ええ、途中で焦げ目がついたらアルミホイルを軽くかぶせてOKよ。両面焼きグリルだから、あつという間に卵が固まってチーズが全体に溶け出すの。」
綾子「ご飯もスイッチオン！」
先生「次はローストチキンの香草ソースかけね。」
史絵「難しそうですわね。」
先生「オートグリル機能を使えば簡単よ。メニューも付いているから、このボタンをセット。グリルが自動で焼きあげている間にフライパンにバターを溶かして生パジャルを軽くソテー。」

綾子「チキンにこの香草ソースをかけるんですね。」
先生「そう、簡単でしょ。じゃ、もう一品デザートを作りましょうか。」
史絵「わ〜い！」
先生「パンフキン・プリンはどう？皮を取ってゆでた力ボチャをつぶして、砂糖と生クリーム、バターを入れて混ぜます。最後にシナモンパウダーを加えて耐熱容器に入れます。」
綾子「おいしそう！ここでオートグリルですね。もう火が通っている食材だから中火で短時間セットでいいですね。」
先生「そうそう、慣れてきたじゃない。焦げ目がついたらOKよ。」
史絵「オープンみたいに予熱をしなくてもいいから簡単！」
先生「ちょうどご飯も炊けたわね。早速いただきますしよ。」
綾子「本当にコンロだけで全部できましたね。しかも早い！」
史絵「このチキン、皮はパリッとしているけど、中はジューシーでおいしいですっ。」
先生「ハイカロリーのガスだからできる技術。フライパンで焼くより、うまくいくし、余計な脂は下に落ちるからヘルシーよ。」
史絵「チーズ焼きも簡単でいいわ。朝のトーストにも合いそう。」
綾子「この新しいガスコンロ、かなりお勧めですね。しっかりお客さまにご説明しなくちゃ。」
史絵「趣味はお菓子作り、パンフキン・プリンが得意です。なんてね。」
綾子「は、なんか言った？」(笑)

楽しい街の探偵団



他の寺のものに比べて、確かになんともリアル…というか色っぽい造りですね。

「楽しい街の探偵団」あてに一通のお手紙が。
「金田一京助のエッセイ『宿命』の中に、金田一家の菩提寺・龍谷寺の山門の話が出てきます。年子の弟が生まれたために、お母さんのお乳を早く諦めなくてはならなかった京助は、祖母が墓参のためによく行っていた龍谷寺の山門のオツパイ型の金具をよくしゃぶっていたと事。その金具を調べてもらえませんか？」
久々に興味深い探偵依頼です。さっそく出勤！まずは、話の元となったエッセイを確認。
「祖母に連れられてこの寺に詣でる時に、寺が見えてくると五、六歩手前からよちよちみんなより先に山門へ駆け寄って乳首の形をした金具へ吸われるように身を寄せてひたと唇をもつていつ、しゃぶりながら祖母たちの足を持ったものである。」これですね！
そして、その件の金具とは…。寺の山門の扉によく見られる「乳金具」と呼ばれる釘隠しの金具。幼い京助の身長を考え、探偵団はこの山門の柱の下の方についている金具と推理。皆様もぜひ訪れて、盛岡市の名譽市民、金田一京助の幼い頃の姿を偲んでみてください。

炎のフロロに聞く 「エンジイ・ケッキング」

BEER PUB BAEREN ジャパン・ベアレン

盛岡の人気スポットとなっている「材木町よ市」。近頃は盛岡周辺のさまざまな食材の露店に加え、お惣菜からアンティークまであらゆるものが並ぶ活気のある市となりました。そんな「よ市」で最近よく見かけるのが、ビールのカップを片手に、お惣菜屋を覗いたり、道ばたのベンチで仲間同士で夕涼みをしたりする光景です。そして、ビールを販売しているテントには長蛇の

七月十日にオープンした、盛岡の地ビール「ベアレン醸造所」の直営レストラン「ビアパブ・ベアレン」は、そんな「よ市」で根付いた人気に後押しされてきた、ビール造りのためのアンテナショップです。テーブルには早速ベアレンの定番二種類のビールが運ばれてきました。ヨーロッパの伝統的な製法で作るクラシックビールは、今や全国区で折り紙付きの

おいしさ！

店長の坂爪さんにお話を聞きしました。「ビール造りのためのアンテナショップ」とは？「まず、私たちの造ったビールを飲むお客さまを見てみたかったんです。どのビールが好まれるのか、そしてどんな料理が私たちのビールをよりおいしく引立てしてくれるのか。それに、このよ市を見てもわかるように、岩手は食材の宝庫です。これを活かしてみたいと思いました。」

運ばれて来たのは、南部小麦にビール酵母を入れて発酵させた生地でつくったピザ。そして、県産牛の黒麦酒煮。もっちりとした食べごたえのあるピザとコクのあるソースたっぷりのビーフシチュー風。ビールがすすみます！

「どちらもビールに合うだけでなく、ビールを活かした料理なんです。この店では、ビールメーカーならではのこんな料理にもどんどん挑戦していきたいと思っています。白ワインを使う感覚で麦汁のソースをかけたデザートもありますよ。」とシェフの瀧川さん。



ぜひ一度テラス席でお食事を。店長の坂爪さん(左)とシェフの瀧川さん



ビールにぴったり！ 家庭でできる ベアレンスタイル・ジャーマンポテトの作り方

シェフの瀧川さんに作り方を教えていただきました。

- 材料(2人分)
ジャガイモ(中) 1個・タマネギ 1/4個・ポロニヤソーセージ・バター 大さじ1・塩・コショウ 少々・パセリ 少々
- 作り方
1. 皮付きのジャガイモ1個を丸ごとゆでて、くし切りにする。ゆで時間はおよそ30分～40分くらい。
2. スライスしたポロニヤソーセージをガスグリルの中火で両面焼く。
3. ジャガイモを表面が軽くキツネ色になるまで油で揚げる。
4. フライパンにバターを溶かし、スライスしたタマネギを炒める。
5. フライパンに揚げたジャガイモを入れて、塩・コショウで味を整える。
6. ベアレン・ビールを加えフランベ！(火を入れてアルコールを飛ばすこと)
7. パセリのみじん切りを加える。
8. 皿に盛り付け、ソーセージを載せる。

【プロのコツ】

- ポロニヤソーセージの代わりにハムや普通のソーセージでもOK！
- コショウはミルで挽きたてのものを使うと、香り高いプロの味に！



この一品。これがピクルス？「はい、完熟のトマトを丸ごとピクルス液に漬け込んだものです。ビールに合うでしょうか？」ええ！酸味と甘味がほどよく、とってもおいしい！季節の野菜のピクルスっておいしくて身体にも良さそうですね。「ありがたいっございませう。私たちはそういう



- じっくり煮込んだ県産牛の黒麦酒煮 1200円
- 完熟トマトの丸ごとピクルス 500円
- ビール酵母のこだわりマルゲリータ 700円
- ベアレンビール・クラシックとシュバルツ 各550円(グラスは450円)
- ベアレンスタイル・ジャーマンポテト 500円

BEER PUB BAEREN

ビアパブ・ベアレン

材木町 7-31 (旧いさみや)

■電話：019-626-2771

■定休日：毎週火曜日

■営業時間

平日：11時半～14時 18時～24時

金曜・祝前日：11時半～14時 18時～25時

土曜日：11時半～25時

日曜日：11時半～22時

■ランチメニュー：サラダ・ドリンク付き

ビール屋さんのカレー 680円

今日の Pasta 750円

鉄板焼きランチ(ライス付き) 750円

*毎週金曜はカレーの日(カレーのみ3種用意)

■URL: <http://www.baerenbier.com/pub>

■その他のベアレンお薦めメニュー

葛巻高原豚の自家製リセット 500円

パスタ各種 750円～

合鴨ロースの岩産ワサビドレッシング 650円

ベアレンパフェ(麦汁ソース) 600円

*パーティ・プランもご相談できます。



お客さまの声をたくさんお聞きしたいと思っています。ですからメニューはどんどん変わっていく予定です。おいしくてリーズナブルに私たちのビールを楽しんでもらえる、そんな店に育てていきたいですね。」

お店は落ち着いた椅子席のコーナーの他に、北上川に張り出したテラスの席が用意されています。夏の終わり、川の水音と風を感じながら飲むベアレンビール。盛岡ならではの空間で、ゆったりとおいしい時間を過ごしてみませんか。

■プレゼント

ここでご紹介した「ビアパブ・ベアレン」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」あるいは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20年9月30日(火)

●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、発送をもって発表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13号 盛岡ガス通信

平成20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。