

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 15 号



■フェザンB1「茶Café ちゃちゃちゃ」のスイーツ
右「ちゃぶれっそ・キャラメルラテ」380円
左「ちゃくてる・レモンイボスティ」380円
手前「ふわどら・チョコいちご生クリーム」250円

盛岡駅から出発！
石川啄木の書いた「もりおか」のやさしい文字が出迎えてくれる盛岡駅。明治23年、東北本線が開通して以来、盛岡の玄関口として大勢の人たちの旅立ちや帰郷などのシーンを見守ってきました。しかし開業までは必ずし

も盛岡市民に歓迎された訳ではなかったようです。蒸気機関車のさまざまな影響を心配した市民の意見で、駅の建設地はなかなか定まりませんでした。結局、民家のなかつた今の場所に建設される訳ですが、開業の日にはそれまでの反対運動もどこへやら、盛大な祝賀行事が行われ、集まった多くの市民には、鉄道により埼玉の川越から運ばれたサツマイモがお祝いに配られたという記録もあります。



盛岡 Morioka シアワセ 歳事記

進化する期待のショッピングエリア

盛岡駅前〜開運橋通り〜菜園通りを
ぶらりぶらりと寄り道散歩



■啄木による「もりおか」の文字



■開運橋
木製橋時代を含めて3代目の橋



■石垣風のグリーンスポット

さて、駅ビルフェザンの地下に、盛岡のお茶屋さんがカフェを出店しているとの情報が入りました。さっそく行ってみましょう。旧パルモとの連絡通路前にある「茶Café ちゃちゃちゃ」は前九年にある堀江茶店が提案する、お茶を使った和風スイーツのお店。お勧めは「ちゃぶれっそ」有機栽培のほうじ茶を使った新しい感覚のドリンクです。香ばしくてさわやかな味に人気が集まっているとのこと。

開運橋通りには、このところ若いオーナーによる新しい店がたくさん出来て、個性的で楽しいショッピング・ストリートとなっています。かつて柳新道と呼ばれた通りも、MOSSビルのオープンにより、様々な年代の人を呼び込み賑わいをみせています。そのMOSSビルの2階に、この春、こだわりの文具店「gs」がオープン！

ヘミングウェイやピカソも愛用したという伝説のノート「モレスキン」や、ドイツの老舗筆記具メーカー「ステッドラー」など、文具の王道を行く品揃えに加え、愛らしいポス

も盛岡市民に歓迎された訳ではなかったようです。蒸気機関車のさまざまな影響を心配した市民の意見で、駅の建設地はなかなか定まりませんでした。結局、民家のなかつた今の場所に建設される訳ですが、開業の日にはそれまでの反対運動もどこへやら、盛大な祝賀行事が行われ、集まった多くの市民には、鉄道により埼玉の川越から運ばれたサツマイモがお祝いに配られたという記録もあります。

駅前通りを抜けて開運橋へ。
この開運橋も盛岡駅開業に由来があります。当時、駅の建設が進む中、市街地から駅へ渡る橋は手つかずの状態でした。夕顔瀬橋を回るのには不便利だし、県庁所在地としての体面にも関わるといふことで、時の石井県知事が急遽、架橋費を捻出。突貫工事で長さ90mの木製橋を架け、なんとか駅の開業に間に合わせたのだそうです。予算のない中で架けられたことから、当初は通行料を取っていたのですが、それも翌年には廃止され、さらに大正6年には盛岡で初めての鋼鉄橋として架け替えられました。「開運橋」という縁起のいい名前は、最初の木製橋時代からのものです。



■盛岡城二ノ丸の啄木歌碑



■「h' de b.」のシックな店内



■「らら・いわて」の惣菜コーナー



■「gs」この春の一押しはトライオンのグローブ革バッグとモレスキンの新色「赤」のノート



トカードやカラフルな小物も揃う楽しいお店です。「自分で選んだ文具で仕事をしてみてください。仕事も人生も楽しくなる」と請け合います。店名はプロレスの定番技『ジャーマン・スープレックス』の略ですが、これからもわくわくするような文具の新定番を提案していきたい。」とオーナーの山田康夫さん。

菜園通りをぶらり

お城方向に少し行くと「half-orange」というおしゃれなお花屋さんが目に入りました。ウツディなエントランスに飾られたフリージアのいい香りが！隣には珍しい鉢植えのオリーブの木があります。葉っぱの色の淡いニュアンスがとてもいい感じ。こんなセンスのいいお花屋さんでブーケを作ってもらったら素敵でしょうね。奥を覗くと…あれ？

「はい、奥はワインのお店なんですよ。」ここは、お花屋さんといわゆる「お花屋さんのコラボレーション・フロア」という訳ですね。ワイン店の名前は「h' de b.」。ガラス張りの大きなセラート、落ち着いたインテリア、そして天井には繊細で優雅なバカラのクリスタル・カットガラスのシャンデリア。まるで映画に出てくる隠れ家のようなお店です。日中はワインの販売店、夕方からはワインバーとして営業しています。

ところで、菜園という地名の由来はご存知ですか？かつて北

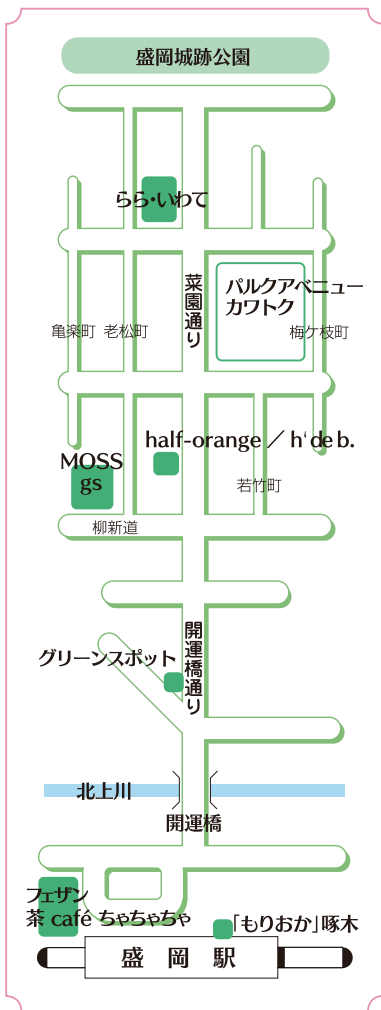
上川の流れが今の場所とは違い、現在の大通から菜園にかけて流れていたことは、以前ご紹介しました。延宝3年(1675)、北上川の度重なる洪水が、盛岡城の築城工事を阻むことから行なわれた流路変更の大事業ですが、工事後しばらくは旧河道であったところには水がたまり、湿地のような状態になっていたようです。そこを埋め立て、盛岡城の御菜園、つまり畑としたことが、地名の由来と伝わります。その後、昭和初期には新しい住宅地として開発が進み、それぞれに「老松町・若竹町」など縁起のいい町名が付けられました。現在「バルクアベニュー・カワトク」のあるあたりは「梅ヶ枝町」という名で、大きな魚市場があったのだそうです。近年、消えてしまったこれらの旧町名を、通り名(呼び名)として復活させようという取り組みが地元で始まっているのは嬉しいことですね。

お城の少し手前にある「らら・いわて」。ここは岩手県の物産が揃ったお店として観光客の人気スポットです。ところがこのお店、ただのお土産屋さんとは一味違います。中には三陸の海の幸をお惣菜に加工して販売するコーナーや、豆腐・牛乳・調味料など、普段家庭で使う食材がかなり充実！しかもどれもが地元のもので、いわば「地産地消マーケット」と言ったところ。夕食の買い物がで



■「half-orange」のおしゃれな外観。この奥にワインの店「h' de b.」があります。(共に14時開店)

きてしまうところは、さすが食材王国岩手！
さて、お城の石垣が間近に迫ってきました。菜園通りの突き当たりにはちょうど三角に突き出した「榊山稲荷曲輪」の石垣が見えます。盛岡駅の啄木の文字に始まった寄り道散歩も、いよいよ終わり。最後は二ノ丸の歌碑前の芝生で、啄木のように一休みして行きましょうか。



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21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



読者のおたより

読者のみなさまから、ありがたいお便りをたくさんいただいています。

- フランメをいつも楽しみにしています。特に気に入っているのが「エンジョイ・クッキング」。紹介されたお店には、いつも足を運んでいます。(中野・主婦)
- テレビで「ガスコンロのグリルでトーストすると、外はサクッと中はフワリ・モチモチでおいしい。」と言っていたので早速試しました。トースターの半分の時間でおいしくできて、それ以来、我が家ではこの焼き方以外考えられません！(東中野町・主婦)

●本コーナーにご登場いただけるお宅を募集中です。詳しくは盛岡ガスまでお問い合わせください。

新企画!

野菜ソムリエの 楽しい親子クッキング



野菜ソムリエ
(ベジタブル&フルーツマイスター)
おはら 小原 薫さん
1998年 アトリエ Afternoon Tea をオープン。
2006年 「手づくり村」にて産直マルシェを企画・運営。
2007年 IBC ラジオ「やさいのきもち」に出演開始。
2008年 ベジタブル&フルーツマイスター取得
2008年 V & F COOKING SALON ライセンス取得

■「アトリエ Afternoon Tea」
019-654-6255
<http://www.recipe.jp/sweets/>
*歌うソムリエ小原さんの本とCDが出ています。
お問い合わせは上記まで。



クッキングレシピ

春キャベツとマカロニ のミルクスープ

材料(4人分)

- 春キャベツ 1/2
- ブイヨン粉末 1
- アスパラ 4
- 牛乳 500cc
- 新玉葱 3
- マカロニ(パスタでも) 100g
- 塩・黒コショウ 適量
- ミニトマト 8個

作り方

- ①春キャベツは3cm角位にちぎる。アスパラは4つに、新玉葱、ペーコンは1cm幅に切る。
- ②①と水500ccを鍋に入れ、ブイヨンの粉末を加え火をつける。沸いたらマカロニを加え、マカロニが柔らかくなるまで煮る。仕上げに牛乳を加え一煮立ちしたら、盛り付け、ミニトマトを4つに切って飾る。お好みで黒コショウを。

6



春野菜とパスタを牛乳で煮込んだスープもでき上がり! 「わあ、きれい!」「春の恵みがいっぱいね〜。」「煮込みもグリル調理もガスの得意料理。火が見えるから細かな調節ができるのね。プロの調理師もガスを選んでいますよ。」

4



ガスグリルでデザート作り。「このコンロならグリルの上下の火加減が自由にできるから、オープンがなくてもいろいろなお菓子作りに挑戦できるわね。」ガラストップはお掃除が楽だし、タイマーが使えるのでとっても便利。ご飯もスイッチポンで自動炊飯。「ガスで炊いたご飯ってほんとにおいしいんです!」

3



デザートのソースを作りながら…「クイズです! イチゴは野菜? 果物?」「え〜! 果物じゃないの?」「実は野菜だよ。それにイチゴの旬は春なの。クリスマスの頃に見かけるけど、あれは?」「ビニールハウス?」「正解! 今日のイチゴはお日様を浴びた露地もの。栄養がいっぱいでおいしいわよ。」

2



野菜をカット。「ミニトマトを4つに切るとおもしろい〜。」「春キャベツの緑の外葉にはカロテンがいっぱい。もったいないから捨てないでね。中の白い葉にはビタミンCがいっぱいよ!」

1



本日おじゃまするのは村井裕子さんと日向子ちゃん(小6)・七海子ちゃん(小3)親子のお宅。メニューは春野菜のスープとイチゴのデザート! まず、スーパーでお買い物。おいしそうな春野菜が揃いました!

さあ! いただきます。スープは野菜の甘味が出ていて、本当に優しい味です。ストロベリー・グラタンは、イチゴの酸味と生クリームが入ったソースが絶妙のおいしさ! コクのある甘さの中にさわやかな春を感じます。今日のクッキング、大成功!!

ストロベリー・グラタン

- 材料(4人分)
- イチゴ(小粒) 1パック
 - 生クリーム 100cc
 - 卵 1個
 - 牛乳 100cc
 - 砂糖 50g
 - 仕上げ用粉糖 適量

作り方

- ①ボールに卵をほぐし、砂糖を3回に分けて混ぜ、白っぽくなったなら、牛乳、生クリームを混ぜ合わせる。
- ②イチゴはペーパーでサッと拭いて、耐熱の器に並べ、飾り用を残しておく。①を流し入れ、温めておいたグリルに入れる。上に焦げ目が付いたら、アルミホイルで蓋をし、全体で8分位焼く。
- ③イチゴをヘタ付きのまま飾り、仕上げの粉糖を振る。

レシピ by 小原 薫

楽しい街の探偵団



櫻山神社 内丸 1-42 019-622-2061

櫻山神社にそびえるこの「烏帽子岩」。道路沿いにあった古い店舗が取り壊され、通りからもよく見えるようになったので、気になっていた方も多いのでは?

この岩は、約400年前、盛岡城築城の最中に発見されたと伝わる由緒あるものなのです。

それは2代藩主南部利直公が三ノ丸を造成している時のことで、三角の岩が頭を出していたので、周囲を掘り進んでみたら、なんとこのように大岩が出現しました。よくよく見ると、岩は侍がかぶる「烏帽子」の形そっくり! 実は、盛岡城築城の際、幕府の許可を受けるため、南部氏に力を貸してくれた加賀藩主前田利家公は、利直公が元服するときの烏帽子親(元服式で烏帽子をかぶせる役目。築城中にこの岩が姿を顕したことは、利直公にとって何よりの吉兆と感じられたことでしょう。それ以来この岩を「烏帽子岩」と呼び、盛岡藩のお守り岩として今日まで崇拜されています。

そんなことからか、この岩の周辺は盛岡市内でも有数のパワースポットと言われているのだとか。あなたも烏帽子岩のパワーをもらいに、櫻山神社に行ってみませんか?

炎のフロに聞く エンジョイ・ケッキング

本格カレーと南米の香りが盛岡で出会った…
カレー工房 Chalten チャルテン



■野菜カレー 800円
ガラナ (ブラジルのジンジャーエールのような飲み物) 350円



なのでしょいか。喉を通った後にスパイスの香りと辛さが気持ちよく広がってきます。カレーファンを唸らせる味との評判、納得です！

次は野菜キーマカレー。挽肉を使ったキーマカレーは、じっくり煮込んで水分をとばしてあるので濃厚な旨味があり、それほど強い辛さを感じません。子どもも好きそうなので、家庭で作るときに参考にしたいですね。

もう一品は「野菜カレー」。ところどころのカレーにソテーしたピーマン・パプリカ・ナス・オクラなどカラフルな野菜が並べられていて、見た目にもとってもキュート！味も、きりっとスパイシーなカレーと野菜の甘味が相性バツグンです。

他にも、ハンバーグやソーセージ入りのもの、グリーンカレー、レッドカレーなど12種類のカレーが楽しめます。カレー好きの人ならば、全種類試してみたいかなのでは？

素敵な街路灯と個性的なお店が並ぶ旧町名「葺手町」。この街を歩くと実にさまざまな香りがあります。お蕎麦屋さんやラーメン屋さん、菓子の甘い香り、そして最近気になるのが、今回で紹介する「カレー工房 Chalten」の香りなのです。



■チキンカレー 750円
ペルー産のアヒアマリージョやロコトという唐辛子、コリアンダーなど南米産のスパイスもブレンド。まさにカレーと南米の出会い！

まず最初に定番のチキンカレー。カレーの中に野菜の姿は見えないのですが、この豊かな味は煮込まれた野菜のもの



■野菜キーマカレー 850円

ゼンチンのパタゴニアにある山です。」
えっ！南米？インドやスリランカではないんですか？
「カレー屋なのでよくそう言われますが、僕は南米が大好きで、自転車で何度か旅をしているんです。でも、それとカレーは関係ないんですよ。(笑)」

南米を自転車で？!

「はい、広い草原が続くかと思うと熱帯雨林やアップダウンの多い山地もあります。そういった大自然の素晴らしさに加えて、先住民族の文化や歴史など、何度行っても面白いところなんですよ！」登山やカヌーも好きとおっしゃる本格アウトドア派の公一さんが好きなもののもう一つ、それが「カレー」だったのだそう。

「大好きな南米、そしてカレー、それをドッキングさせた店を開こうと思ったんです。」東京出身の公一さんはいろいろな店を食へ歩き、独学でカレーを研究。そして平成18年5月、奥州市出身の奥様の故郷岩手で Chalten をオープンさせたという訳です。

盛岡のお客さまの反応は、どうですか？
「面と向っておいしいよーとはあまりおっしゃらないんですが、何度も来てくださったり、次にはお友達を連れて来てくださったり、そういう形で評価していただいているんだと思っています。うれしいですね。」

時々、南米の写真や民芸品が飾られているのを見て、声をかけてくれるお客さまもいらっしやるか。そういう方を誘って、公一さんが撮りためた南米の写真のスライド上映会も何度か開催しているそう。

最近、味の評判を聞きつけて、県外からのお客さまも増えているこの Chalten。好きな「ト、



■店内に飾られた公一さん作の流木アート。作品展を開くのが現在の夢。



「一緒に南米を旅し、2人で働いてお店の開業資金を貯めたという素敵なご夫婦。何度か訪れるうちに、自然豊かな南米でも確実に環境破壊が進んでいることを実感されたそうです。」

好きなモノをご夫婦で追求して実現した姿は、本当にうらやましく感じます。しかし、その過程には、きつと様々なご苦労もあったことでしょう。そんなお2人の人生の物語もスパイスにして、Chaltenのカレーはこれからもどんどんおいしくなっていくのだらうと思います。

カレー工房 Chalten チャルテン

中ノ橋通 1-8-1

- 電話：019-651-1223
- 定休日：日曜日 (祝日は不定休)
- 営業時間
11時半～15時 / 18時～20時
- カレーの辛さは調節できます。(極辛以上は有料)
- 野菜カレー以外はテイクアウトもできます。



プレゼント

ここでご紹介した「カレー工房 Chalten」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21年5月31日(日)

●抽選・当選発表：応募締切後、厳正な抽選の当選者を選定し、発送をもって発表に代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 フランメ 第15号 盛岡ガス通信

平成21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2-19-56
TEL: 019-653-1241 (代表)
FAX: 019-653-3335
次回発行予定は9月です。お楽しみに。