

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」を表します。
盛岡ガス株式会社 ホームページ <http://www.morioka-gas.co.jp>

第 18 号



●石割桜 樹齢約370年のエドヒガンザクラ。大正12年、国の天然記念物指定。石は花崗岩で、割れ目は幹の生育と共に今でも広がっている。花の季節には「盛岡ふるさとガイド」の皆さんが立ち、多くの市民や観光客にこの木の物語を伝えている。もう一本の国の天然記念物指定のザクラは龍台寺の「モリオカザクラ」。



盛岡 Morioka シアワセ 歳事記

盛岡の木を愛した、二人の植木職人の物語

石割桜とシダレカツラ

盛岡には国の天然記念物に指定されている木が5本あります。そのうちの2本がザクラ。3本がシダレカツラの木です。今回はこの二つの木を守った二人の植木職人のお話です。

「盛岡の桜守り」 藤村益治郎さん

日本人に最も愛されている木、花はやはりザクラ。そして盛岡を代表するザクラと言えば、中央通の盛岡地方裁判所前に咲く「石割桜」です。この場所は、盛岡藩の家老であった北家の屋敷跡。約370年前、落雷によって庭石が割れ、その割れ目に桜の種が落ち育ったものと伝わり、藩政時代から銘木として知られていました。

昭和7年9月2日夜、「石割桜」に大事件が起きます。盛岡裁判所火災！消防団が消火に当たりますが、火の勢いが強く次々に燃え広がっていきます。その日、市内で一つの結婚式がありました。新婦は花屋町(現在の本町通二丁目)の植木職人・藤村治太郎さんの娘手

又さん。その結婚披露の宴の席に聞こえてきたのは、激しい半鐘の音。治太郎さんと息子の益治郎さんは、火消し半纏を掴んで駆け出しました。そして、そこで目にしたのが、「石割桜」に火の粉が迫る、信じられない光景だったのです。二人はすぐ石の上に登り、水で濡らした半纏を振り回して火の粉を払い続けました。その姿を見た消防団は桜にも放水を開始し、火災は鎮火しました。しかし、その後には、北側を炎で焼かれた無惨な石割桜の姿があったのです。

実は、この火災が起こる十数年前、12歳前後の益治郎少年と盛岡出身の農学者で思想家でもあった新渡戸稲造の出会いがありました。稲造は、偶然知り合いの家に来っていた益治郎少年に「奉仕を続けていれば、天は何かを授けてくれる。」と諭します。そして、植木職人の息子と聞いたからでしょうか、「盛岡の宝、石割桜を守ってくださいね。」と言ったと伝わります。

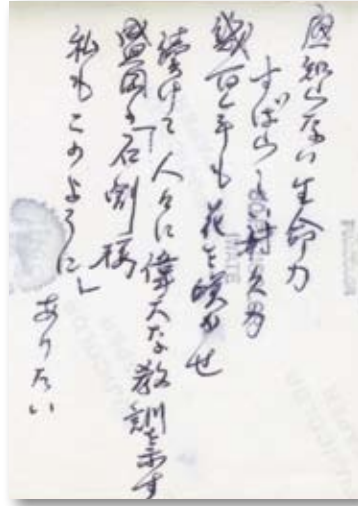
そしてこの言葉通り、藤村親子は石割桜の復活に向けて献身的な努力を重ね、翌春、花芽を出すまでに回復させたのです。そして現在も、石割桜の手入れは、藤村さんの子孫「豊香園」さんが、代々ご奉仕してくださっています。

五代目孝史さんの奥さま高子さんと、六代目の尚樹さんにお話を伺いました。治太郎さん、益治郎さん親子はどんな方だったのですか。「治太郎は真面目な職人気質、益治郎は、それはもう豪快な盛岡の男衆でしたよ。」「私は益治郎し



●藤村益治郎さん お気に入りの半纏姿で。「家の中でもとても存在感のある人だったので、今もちょっとどこかに旅行にでも行っているような感じ。」と高子さん。市勢功労賞・文部大臣表彰・黙七等青色桐葉章など、数々の表彰を受け、平成8年92歳で逝去。

か知らないのですが、年中、腹掛けに半纏姿。私が東京で学生生活をしていた時にも、その格好で会いにきましたから(笑)。「首相官邸で総理に会うのにも、海外に行くのにもその姿。粋で気づぶが良くて、そして優しい人でした。」益治郎さんは、この石割桜の他にも、市内の古木の保存や稲造ゆかりのカナダ・ビクトリア市との友好活動など、ほとんど手弁当で貢献されました。稲造の言葉はずっと益治郎さんの心の中に息づいていたのです。



●益治郎さんの写真の裏に書いてあった本人直筆のことば。

「盛岡の木」シダレカツラ繁殖の父 阿部善吉さん

「盛岡市の木」を知っていますか。正解は「カツラ」です。しかし、盛岡市の印刷物などに描かれているマークを見ると、その形は明らかにシダレカツラ。実はこのシダレカツラはとても珍しい特別な木だったのです。

盛岡にはこんな伝説が伝わっています。昔、おむすびやう大ヶ生にある瀧源寺の住職が早池峰山のふもとあたりで、一本の珍しいカツラの幼木を発見しました。それは普通のカツラと違って、枝垂れていたのです。住職はこの木を持って瀧源寺に戻り、本堂裏に植えて大切に成長を見守ったと



●瀧源寺のシダレカツラ 大正13年、国の天然記念物指定。他に、盛岡市内の門(かど)と肴町の二本のシダレカツラが指定されている。【左】シダレカツラの花。桜が開花する一週間前頃に咲く。

いうものです。現在も瀧源寺にその二代目となる、高さ20メートルを超す巨木が立っています。夏には、豊かに繁った葉が大きな木陰を作り、それは見事な光景です。その後、この「シダレカツラ」は世界中探してもこの一本しかない貴重なものだということが分かりました。

しかしカツラの木は、イチヨウのように雌雄のある木。この木は雄の木でしたが、これ一本では増やすことができません。昭和5年、時の

北田親氏盛岡市長は、清水町に住んでいた植木職人の阿部善吉さんに、この盛岡にしかない珍しいシダレカツラの増殖を依頼します。善吉さんは、高崩現在の茶畑付近にあった苗木畑で繁殖に取りかかりますが、普通の接ぎ木などの方法はことごとく失敗。苦労の末「ワリツギ法」という方法で繁殖に成功したのは、それから5年後の昭和10年のことでした。

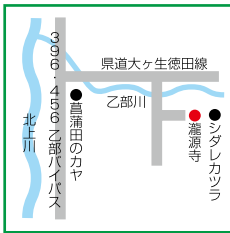
以来、盛岡発祥の希少種シダレカツラは色々なところに植樹されるようになったという訳です。



●「盛岡市の木」カツラ ハート型の葉は抹香の原料にもなるもので、落葉の季節には独特の芳香を放つ。



●阿部善吉翁顕彰碑 シダレカツラ繁殖の功績を顕彰して、昭和37年大慈寺町永泉寺前に建立された。表には阿部善吉さんの「積年の苦心も水の泡ならで 後世に遺すだけ桂かな」の歌が刻まれている。昭和54年94歳で逝去。



●瀧源寺 盛岡市大ヶ生22 地割 99 電話 019-696-3500

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22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、うれしいお便りをたくさんいただいています。

- 17号の「朝市」の記事、楽しく拝見しました。神子田に住んでいますので、よく利用しています。初めは安さに引かれて通っていましたが、次第に活気や人情が楽しみになり、出かけるようになりました。「早起きは三文の徳」とはよく言ったものですね。：41歳 男性
- 「きのえね本店」は亡き両親の代から家族の行事の時によく利用していたお店です。昭和6年創業とは知りませんでした。これからもずっと続いていられるよう願っています。：57歳 女性
- 盛岡には古くからのよいものがたくさん残っていて、知れば知るほど、住めば住むほど大切に、そして深く愛するようになっていきます。それは住む人たちが素敵だからなんです。[フランメ]も大好きです。：46歳 女性
- 5年前の新築の時に、IHヒーターも考えましたが、料理が趣味の私は、どうしても炎が見える料理を捨てきれず、ガスにしました。炒飯などの炒め料理で香ばしい味が出せるのは、やっぱりガスならではのですね。：39歳 女性

野菜ソムリエの 楽しい親子クッキング

1

今回の親子は盛岡市みたけにお住まいの佐々木裕美さんと芽衣ちゃん(小6)。まず小原先生と一緒に買い物に行きますよ!「今日は野菜をいっぱい使ったお料理よ。アスパラは切り口をよく見て、瑞々しくてなるべくまん丸なのを選びましょうね。」「はい!先生、イチゴは小粒なのがいいの?」「そう!少し酸味があった方がおいしくできるわよ。」



2

では、クッキング・スタート!「今日の主役はこのピーラー。皮むきにも使う道具よ。これで野菜を細く、薄く、長くスライスします。」「これなら芽衣にもできるわ!」「ダイコンの葉っぱも食べられるんだけど、付けたまましておくとしおれやすいから、切って別々に保存するのがお薦めよ。」「へえ、そうなんだ。」



4

次は鶏肉の下ごしらえとグリルの予熱。「グリルの予熱を利用してオマケのデザート作りましょう。」芽衣ちゃんの選んだイチゴをホイルに包んでグリルへ。「鶏肉は皮の付いている方から、包丁で切込みを入れるか、フォークで刺しておくとう火が通りやすくなるわよ。こげそうな時はホイルをかぶせてね。」火がだいたい通ったら、ソースを塗ってごまを振り、焼き目を付けます。「わ~、いい香り!」



5

さあ、でき上がり。野菜の Pasta と鶏肉を大きめのお皿にきれいに盛り合わせます。「すごい!イタリアン・レストランみたい!」「イチゴに火を通すとふわふわになるのよ~。」



3

野菜を全部大きなフライパンでゆでます。「わ~、色がきれい!」「フェットチーネっていう、野菜で色を付けた幅広の Pasta があるんだけど、そっくりでしょう?」「ええ、ほんと!」



6

芽衣ちゃんお味はいかが?「おいしい!ダイコンやニンジンが Pasta っぽくてびっくり!」「ほんと!食感がいいし、生クリームや粉チーズのコクと風味がいいですね。」「それはね、野菜の繊維に沿ってピーラーを使ったからなのよ。」野菜の Pasta は話題性もあって、パーティ料理にぴったりな一品。ぜひ皆さんもお試してくださいね。今日のクッキングも大成功でした。



シニア野菜ソムリエ
おほらかおる
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「やさしいのきもち」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
2009年 シニア野菜ソムリエ取得
■「アトリエ Afternoon Tea」
019-654-6255
http://www.recipe.jp/sweets/
*著うソムリエ小原さんの本と CD が出ています。
お問合わせは上記まで。

■盛岡ガス提供
IBC ラジオ
「やさしいのきもち」に出演中!
毎週日曜 13時~16時半
「のりこの
週刊おばさん白書」内

●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。

クッキンググレンピ

ベジパスタ

●材料(2人分)
ダイコン 150g
タマネギ 50g
ニンジン 50g
アスパラ 4本
エリンギ 大1本
生クリーム 100cc
牛乳 50cc
パルメザンチーズ粉チーズ 30g
オリブオイル・塩・こしょう 適量

●作り方
①ダイコン・ニンジン・アスパラはピーラーで薄く長く切る。エリンギも同じように1cm幅くらいの薄切りにする。
②①をフライパンで茹で、しんなりしたらざるに取り出す。
③同じフライパンにオリブオイル大さじ1とタマネギのみじん切りを入れて炒め、生クリームと牛乳、②を加える。
④一煮立ちしたらパルメザンチーズを加え、塩・こしょうで味を整える。

●材料(2人分)
イチゴ小粒のもの 1パック
砂糖 大さじ1
プレーンヨーグルト 適量

●作り方
①イチゴはヘタを取り、キッチンペーパーで軽く拭いておく。
②砂糖をまぶしてアルミホイルで包み、ガスグリルで10分焼く。
③器に盛り、プレーンヨーグルトを添える。

●材料(2人分)
鶏もも肉 2枚
ストロベリージャム 大さじ2
コチユジャン 小さじ2
酒 小さじ2
白ごま 大さじ2
塩・こしょう 適量

●作り方
①鶏もも肉は皮に切り込みを入れ、塩・こしょう、皮を上にしてガスグリルで8分焼く。焦げそうな時はホイルをかぶせる。
②皮の上にジャムとコチユジャンと酒を混ぜたタレを塗り、白ごまを振りかけ、2分焼く。
③食べやすい大きさに切り分け、できあがり。

by 小原 薫

楽しい街の探偵団

調査してみると、盛岡市役所が落成したのは昭和37年。この案内板は、その当時設置されたものよつです。

市章の間から見える景色は意外にいい眺め。まん中の八角形の部分から岩手山を望む事もできます。現在、耐震工事を進めている市役所ですが、この場所はぜひ残して、市民にもっと楽しんでほしいような空間にして欲しいと思いました。

盛岡の中の盛岡



「あれ?見たことあるなあ。」という方も多いのでは。正解は、盛岡市役所屋上にある「盛岡市の市章の内側」です。

中央通から市役所のデジタル時計を見上げた時などに目に入っている場所ですが、この内側に入れる事は、結構知られていないかもしれません。

ここは、市役所の展望室。正面のエレベーターで「R階」へ向い、更に階段を何回か折り返して辿り着く場所です。この市章がデザインされた窓に囲まれた部屋の中央には、写真の丸いテーブルのようなものも設置されています。よく見ると、この市役所を中心として東西南北にある代表的な建物を表示した案内版。肴町時代の「川徳アパート」や上の橋たもとにあった「中央病院」、「平和マッパ」などという懐かしい名前もありました。そして、盛岡駅方向には「盛岡ガス」も。

調べてみると、盛岡市役所が落成したのは昭和37年。この案内板は、その当時設置されたものよつです。

市章の間から見える景色は意外にいい眺め。まん中の八角形の部分から岩手山を望む事もできます。現在、耐震工事を進めている市役所ですが、この場所はぜひ残して、市民にもっと楽しんでほしいような空間にして欲しいと思いました。

地元のロータリークラブによって寄贈された案内板

盛岡市の市章は、南部氏ゆかりの「武田菱」や「対い鶴」がモチーフとされています。

家庭でできるプロの味！
便利な生姜醤油だれを使ったおいしいメニュー！

シシリアンライス



オーナーシェフの菊地さんに教えていただきました。

● 材料
【生姜醤油だれ】
醤油 50cc・みりん 50cc・根生姜 1個・ニンニク 1/2個
【シシリアンライス】(1人分)
豚肉肩ロース・スライス 120g・タマネギ 1/4個・サラダ油 適量

● 作り方
1. 「生姜醤油だれ」は、根生姜とニンニクをすりおろし、醤油とみりんに漬け込み、常温で二日間ほど寝かせます。
2. フライパンにサラダ油を入れ熱してから、中火でタマネギと豚肉を炒める。
3. 火が通ったら、「生姜醤油だれ」が少し残るくらい多めに加えます。
4. ご飯を皿に盛り、炒めたものを載せてできあがり！

* プロのコツ！
・あまり火を強くせず、タマネギと豚肉を一緒に炒める事で、焦げつかずいい色合いになります。
・「生姜醤油だれ」は冷蔵庫で二週間ほど持ちますし、豚の生姜焼きにも使える便利なたれ。ぜひお試しを！



仁王小学校近くの交差点角に建つ、三角屋根の白いレストラン「ユキノヤ」。ドアを開けると、洋食屋さんならではの、食欲をそそるいい香りが漂っています。店に立つのはオーナーシェフの菊地末夫さんと、奥さんのあき子さん。手書きのメニューにある「当店の自

炎のプロに聞く
エンジョイ・クッキング
32年、変わらない魅力の洋食屋さん
レストラン ユキノヤ



●ユキノヤの人気料理 右手前から時計回りに「大海老のフライとハンバーグの盛り合わせ」1460円 「ナポリメンチカツ」1050円 「パブルエッグライス」1050円 「シシリアンライス」700円 (ランチメニュー)

慢料理」の文字に誘われて、さっそくお勧めの料理をいただくことにしましょう！
まず、デミグラスソースたっぷりのハンバーグと、大きな海老フライの盛り合わせ。これで、子どもから大人までが大好きな「日本の洋食」ゴールデンカップブルシアワセの味です。次は「パブルエッグライス」。ご飯の上に、2個の半熟卵とソテーした薄切り肉が、おい

しいソースで閉じこめられて載っているという感じ。切り分けると、卵の黄身がとろりと流れて、ソースと一緒にご飯に絡みます。ボリュームたっぷり、大満足！付け合わせのサラダのマヨネーズもまるやかで深い味わいです。「出来合いのものはいらないんです」。菊地さんのこだわりが感じられる一品です。
そして洋食屋さんと言えば、やっぱりナポリタン。「ユキノヤ」では、タマネギやピーマンと一緒に炒めたナポリタンの上に、なんと大きなメンチカツが！サクサクのメンチカツはまさにプロの味。これまたたっぷりのソースが絶妙に絡んでいます。
菊地さんと洋食の出会いとは、「40年以上前、東京で映画などに関わる仕事をしていた当時、通っていたレストランがあったんです。本当においしくてね。で、とうとうそこに修行に入ったという訳。8年間、基礎からパーティ料理まで叩き込まれました。その後、郷里の岩手に戻ってこの店をオープンしたんです。」
「日本の洋食」の魅力って何でしょう？「料理っていうのは、それぞれ変化し続けていると思うんですよ。でもね、日本の洋食は、それが入ってきた時代の味を忠実に引き継いで来ている。変えないこと、変わらないことが逆に魅力になっているんじゃないかと思えます。」なるほど！でも、それを守るには手間がかかるのでは？「そうなんです。時間がかかりますが、ソースから手作りすることが基本ですね。味を変えないためには、それが大事なことだと思っています。」今や、世界中の料理が食べられる恵まれた日本。その中で、「洋食」という文化が入ってきたときに確立し、独自の伝統を守ってきた「日本の洋食屋さん」。その味に、一本筋の通った誠実さを感じるのは当然のことと、「ユキノヤ」のソースのしみたご飯を味わいながら、そう思いました。

プレゼント

ここでご紹介した「ユキノヤ」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。

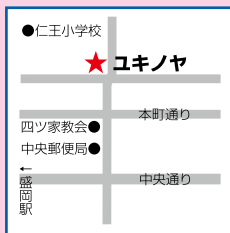
●応募締切：平成22年5月31日(月)

●抽選・当選発表：応募締切後、厳正な抽選の上当選者を選定し、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 第18号 盛岡ガス通信

平成22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。



ユキノヤ

盛岡市本町通2-17-1

■電話：019-654-0692

■定休日：年末年始のみ

■営業時間：11時30分～21時

■駐車場：店の隣に5台ぶんあり。

■ランチタイム：11時30分～14時
12種類のランチメニューあり(700円～980円)

■その他の人気メニュー

- ビーフシチュー・ラ・モード 2300円
*牛肉が柔らかいのでお年寄りにも人気！
- クリームコーンスープ 650円
- 海藻とお豆腐のサラダ 780円



●大晦日と元日以外は年中無休で休憩時間もなし！
「お客さまがいつ来てもいいように。それが最高のサービスだと思っています。」