

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 20 号



今日、盛岡城と櫻山神社かいわいを巡るのは、アメリカからやって来たトレントンさんとエレカさん。どちらも、盛岡に来てまだ半年足らずの、新人モリオカんです。そしてガイドしてくださるのは、「日本城郭史家」委員の神山仁さん。「まず、盛岡城の全体像を

まずは盛岡城のABC!

今年7月、市内観光の拠点「もりおか歴史文化館」が開館します。一方、そのお隣元である櫻山神社参道商店街では、藩政時代の史跡の復元と、戦後からの歴史を持つ商店街存続についての議論が交わされるなど、なにかと話題の多い盛岡城かいわい。盛岡城とあの商店街は、盛岡に住む外国人の目にはどのように映るのでしょうか。



盛岡 Morioka
シアワセ
歳事記

岩手大学
留学生

右から Erica Funkhouser さん、
Trenton McCommas さん。

DEEP MORIOKA 探偵団

盛岡城 & 櫻山神社参道商店街の魅力に迫る!

「二ノ丸は殿様の居る尊い場所。けがれを断ち切る石畳が敷き詰められ、大書院という建物も建っていました。」「この石碑は？」エレカさんが指差したのは新渡戸稲造の記念碑です。「新渡戸は盛岡出身の学者、思想家で『武士道』という英文の著作を著し、国際連盟の事務局次長も務めた人で、夫人はアメリカ人です。ここには、『われ太平洋の橋とならん』という言葉が書かれています。お二人にもぜひ

つかんでおきましょう。神山さんの言葉に促されて、盛岡城の大手(正面)に当たる櫻山神社境内へ。「殿様がお城に入る時のように、三ノ丸から順番に登って行きますよ。日本では、攻めて来る敵を見張るために、丸く小さな城が良い城と言われてます。それで『三ノ丸』などと呼ぶんですよ。」静岡には実際に田中城という丸い城もあるのだそうです。

「なぜ、畳敷きだったか分かりませんが。日本の武士は戦いの末に敗北を悟ると、自ら切腹をしました。その儀式のためには畳の部屋が必要なんです。死ぬことにも美学があったのですよ。」と神山さん。「その話は初めて聞きました。欧米の人たちは、最後まで戦うことが正しいことと思っています。違いを感じますね。」とエレカさん。

本丸を降りていくと美しい石垣が現れます。石垣に残る歯形のようなものを差して「これはなんですか?」とトレントンさん。「石を割る時に使ったクサビの跡なんです。そしてこちらが『笑い積み』。わざと積みにくい丸い石の周りに、小さな石を入れて支えたもの。笑っている口のように見えることから、そう呼ばれているのだそうです。「すごい技術!それがさりげなくあるんですね。」そう、これも日本人の美学なのかもしれません。「石垣、すごく面白いです!でも、お城が残っていれば

日本人の美学に触れる



■上 まずは神社の正しい参拝方法を伝授
■下 くさび跡のある石垣



■上 櫻山神社参道商店街裏の堀跡。桜の名所です。
■下 大晦日の除夜の鐘で撞かれる「時鐘」



■ 喫茶リーベ
今年で40周年を迎える老舗喫茶店。紅茶の専門店でもあります。櫻山らしいレトロな純喫茶の趣がたまりません。おいしい紅茶を片手にゆったりソファで読書をすれば、気分はもう昭和です。
●電話：019-651-1627
●定休日：なし



■ ハタゴ家
ここ数年で櫻山には若いオーナーによるいい店が増えました。ここもその一つ。「櫻山のサイズが好きなんですよね。」「お客さんとの近さも最高です！」と笑顔で語るお二人。おでんや魚のおいしさで、大人気の店です。
●電話：019-652-2130
●定休日：日曜

「もつと良かったですね。壊してしまったのはとても残念です。」とトレントンさん。本当にそうですね。

いよいよ櫻山神社参道へ！

城跡を降りて、櫻山神社参道へ。「この商店街は、第二次世界大戦後、大陸から戻ってきた人たちが店を開いたところなんです。」「街の中に、こんな場所があるのは知りませんでした。」「レトロ口ですね。」「参道の途中には「綱御門」と呼ばれる、しめ縄を張った門があったのだそうです。そして堀の跡である鶴ヶ池周辺に。「池や柳の木、鐘撞き堂が日本らしい景色ですね。レトロな商店街の空気を守っているんですよ。」と二人は参道周辺が気に入った様子。

「この周辺を含めて文化庁が定めた『史跡盛岡城跡』です。史跡とは『国民主権の共有財産』なんです。ですから、国民にその価値がよく分かるように整備をしなくてはなりません。ただし、そこに関わる人たちの暮らしに影響のないところから始めるのが当然ですね。」と神山さん。

するとエレカさんが、自分の故郷の街のことを話してくれました。「私は地元ペンシルバニアで歴史ガイドをしていました。アーリー・アメリカンの衣装をして、観光客に古い建物や町並みの紹介をするのです。その頃、街の中心部にある古い建物が壊されることになったんです。そうしたら市民から取り壊しに反対の声が上がり、みんなでその建物をどうするかを話し合おうということになりました。」

結論として、町なかにある建物だから会社やお店が入った方が経済的にはいいけれど、シンボルとしてそのまま残しておこうということになりました。街の人たちは、その建物がそこにあるだけで価値があるという判断をしたんです。「この商店街には、外国人の私たちにも感じる懐かしさがあります。江戸時代をメモリアルしたいのなら、神山さんやエレカの話のように、みんなで話し合って、みんなが価値を認める方法を考えた方がいいですね。」とトレントンさん。

「藩政時代にはこの堀に沿って土塁が作られていました。堀の深さは6m。掘った土で高さ6mの土塁が築かれていました。土塁はなだらかに盛り上げるので、裾野の幅は約12mにもなります。この堀は貴重なものですが、縁が崩れていて危険な所もあります。」「そういうところから整備していくべきですね。」とトレントンさん。

足元の歴史を知る大切さ

寒くなってきたので、老舗の「リーベ」で暖まらしましょう。エレカさん、この店はいかがですか。「日本にもこういうカフェがあったんですね！落ち着いていて、いいですね。」「地元の歴史を知る」ということについて



どう思いますか。「地元の人はなかなか足元の歴史には興味を持ってくれないものです。」とエレカさん。「そう、アメリカにも南北戦争の史跡がたくさんありますが、みんなあまり知りません。今日のツアーはとっても面白かった。自分もアメリカの地元の歴史をもっと知っておけば良かったと感じました。」とトレントンさん。

いくつかの歴史が重なり合った盛岡城と櫻山神社周辺には、二人の若い外国人にも伝わる、盛岡人が世界に誇れる宝ものがたくさんあります。私たちも時には異邦人の視点を持つて、普段見落としている宝ものを探してみることも必要なかもしれません。さあ、夕闇も迫ってきました。参道のおいしいおでん屋さんにも行きましましょうか。

盛岡ガスからのお知らせです

火災警報器の設置が義務化されます！

改正消防法により、すべての住宅に対して平成23年5月31日までに、火災警報器を設置することが義務付けられました。この火災警報器は、住宅火災の逃げ遅れ等防ぐため、寝室や階段、廊下の天井などに設置します。

盛岡ガスでは、火災警報器の販売や設置をしておりますので、ぜひご相談ください。

■ 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23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。

- 盛岡に住んでいながら知らなかった歴史など、身近な情報がいっぱいでおもしろいですね。エンジョイ・クッキングで紹介されるお店は、お友達とのランチで活用させてもらっています。(女性・69歳)
- 野菜ソムリエの親子クッキングを楽しみにしています。まだ4歳と1歳半の姉妹がいますが、何年か先に一緒に料理を楽しみたいです。(女性・37歳)

野菜ソムリエの 楽しい親子クッキング

1

今回は、盛岡市稲荷町在住の太田淑子さん、鞠英（まりえ）ちゃん（小3）親子とのクッキング。「寒



い冬に負けない、簡単あったかメニューよ。」と小原先生。まず、お買い物。「ジャガイモはゆでる時のことを考えて、同じくらい大きさのものを2個選んでね。」

2

クッキングの会場は今話題の、鉾屋町の古い町家です。実はここ、淑子さんのお勤め先。町家の管理や観光客のおもてなしをしているんだそうです。「古い町家



だけどキッチン近代的で使いやすい。」と先生。まずいつものように、包丁の正しい持ち方から教えてもらいましょう。「親指と人差し指でしっかり持って、他の指を添えるのよ。」

4



クルクルパンをグリルに入れたら、次はポタージュです。鞠英ちゃんはレンコンの皮むきとすりおろしに挑戦！「鍋に入れます。ここ、今日のハイライトよ！」と先生。「あ！どんどんトロトロになってきた！」「不思議ですね！レンコンでこんなにとろみが付くなんて。」「でしょ。まるでホワイトソースみたいになるのよ。」

3



「ジャガイモは皮ごとゆでた方が栄養が逃げないの。」バターとマスタードを塗ったパンにハムを乗せてクルクル。耐熱皿にジャガイモ、シイタケと一緒に入れます。「え？、こんな面白いお料理初めて！」と鞠英ちゃん。淑子さんも「ほんと！子どもと一緒に楽しめるメニューですね。」と嬉しそう。

5

ポタージュの味を整えて盛りつけます。「今日は町家の雰囲気に合わせて器にしてみました。」と先生。



「素敵ですね。それにあつという間にできてびっくりです。」と淑子さん。「皮むきが熱かったけど、ジャガイモ大好きだから早く食べてみたい！」では、いただきます！

6



「簡単だけど意外にボリューム満点、だけどヘルシーなお料理なのよ。野菜の力ですごいでしょ。」と先生。「本当！レンコンのとろみはおどろきです。それにあっさりしているけどコクがあって...」「クルクルのパンとジャガイモ、チーズが溶けておいしい！」うん！今日のクッキングも大成功でした！

シニア野菜ソムリエ
おはら 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
「やさしいきもち」に出演中！
毎週日曜 13時～16時半
「りのこの
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。

- クルクルパンロール・グリル**
■材料（4人分）
サンドイッチ用食パン 8枚
卵 2個
ハム 8枚
牛乳 100cc
ジャガイモ 2個
とろけるチーズ 4枚
生シイタケ 2枚
バター・粒マスタード・塩・コショウ・ナツメグ 適量
- 作り方
①ジャガイモは皮ごと、串がスツと通るまでゆで、皮を取り一口大に切る。生シイタケは傘を薄く切り、軸は手で裂いておく。
②サンドイッチ用食パンにバターと粒マスタードを塗り、ハム1枚を乗せ、クルクル巻いて耐熱皿に並べ、①も一緒にのせる。
③溶き卵に牛乳・塩・コショウ・ナツメグを入れ、パンの上からかけ、とろけるチーズを手で裂きながら上に乗せる。
④グリルで、焦げ目がつくまで5分ほど弱火で焼き、アルミホイルをかけたまま5分焼く。
- レンコン・ポターージュ**
●材料（4人分）
レンコン 200g
コンソメ 1個
牛乳 300cc
塩・コショウ・パセリ 適量
水 300cc
- 作り方
①レンコンは皮をむいてすりおろす。
②鍋に牛乳・水・コンソメを碎いて入れ火にかけ、①のレンコンを加え、かき混ぜながら温める。
③とろみがついたら、塩とコショウで味を調え、器に盛ってからパセリのみじん切りをトッピングする。
by シニア野菜ソムリエ 小原 薫
- 撮影協力：ユニバーサル鉾屋町店
鉾屋町・八百倉町家



楽しい街の探偵団 10周年記念



▲ 10年前の風景

▶ 現在の風景

「楽しい街の探偵団」は、ちょうど10年前当時の盛岡の街の知られざる姿を市民の皆さんに伝えようと、西暦2000年を記念して作られたプロジェクトでした。そして、昨年11月、10周年を記念して、「世紀末タウンウォッチング写真展」を開催しました。今回はその展示写真の中から1枚をお届けします。これは2000年の12月31日に撮られた開運橋周辺のスナップ。そして、もう一枚は現在の風景です。ちなみに開運橋と盛岡駅はできてから今年で120年を迎えました。盛岡駅開業に合わせて突貫工事で架けた最初の開運橋は木製橋で、なんと通行料を取っていました。その後、大正6年に盛岡で最初の鋼鉄橋が架けられ、現在の橋は昭和28年に架け直されたもの。開運橋の120年の歴史に比べて、その向こうに広がる景色がたった10年でこんなに変わってしまふとは、やはり歴史のスピードは加速しているのだと思いませんか？

10年前の盛岡って!?

家庭でできるプロの味！
みんなが大好き！

明太子スパゲッティ



オーナーシェフの成島さんに教えていただきました。

● 材料 (1人前)

スパゲッティ (1.8mm 位の太めのもの) 100g / 明太子 20g / バター (有塩のもの) 20g / 大葉 1枚 / スリムネギ・きざみ海苔少々 / 塩・コショウ少々 / 麵つゆ大さじ1

● 作り方

1. バターを常温で柔らかくしておく。
2. 明太子を皮から取り出しほぐして、バターと合わせておく。
3. スパゲッティを時間通りにゆで、2. と合わせる。
4. 塩・コショウ・麵つゆを加え、味を整える。
5. 大葉・スリムネギ・きざみ海苔をお好みでトッピングして出来上がり！

* プロのコツ

バターと明太子を大きめのボールで合わせておけば、スパゲッティを混ぜやすくなります。
麵つゆを入れることで、手軽に味にコクが出ます。ぜひお試しください！

「ええ、よく言われます(笑)。少し入りにくいかもしれませんが、一度いらっしやるとビーッとてくださる方が多いので、ありがたいですね。中は落ち着いた雰囲気な心がけていますし、ゆっくりと食事を楽しんでいただけると思いますよ。」本当にそうですね。家族の誕生日や記

「はい、皆さんでつおっしやいます(笑)。今日は、チーズケーキとカボチャのプリンを盛り合わせです。」
「実は最近、市内でイタリアン・レストランをやっている仲間たちと、南部小麦、ゆきちから、を使って、生パスタをお出ししようというプロジェクトを始めたんです。盛岡って麺都って呼ばれているでしょう。わんこそばや冷麺、じゃじゃ麺に続いて、盛岡ならではのイタリアン・パスタを提供したいんです。」
それは面白そう！確かに盛岡人は麺が好き。観光客の方々も、盛岡の麺文化にはとても興味を持って訪れています。
「はい、イタリアンのおいしさや奥深さを地元の素材で表現できたら、私たちも幸せです。ぜひ頑張りたいと思っています。」
おいしい生パスタが、盛岡の名物として登場してくる日も、そう遠くなくそうです。これは期待できますね！



■ オーナーシェフの成島美さん。

「ええ、なるべく本場の食材を使って手作りしています。次のメイン料理もご堪能ください。」
メインは、若鶏の赤ワイン煮込み。柔らかいチキンがコクのあるソースと絡まって、満足感最高です。ここまででもかなり満腹に近くなってきましたが、ドルチェ(デザート)は別腹です。よ。

念日、そしてちょっとイタリアンが食べたくなった時、ワインやビールを片手に、ゆったりとした気分でお邪魔したいお店です。
成島さんのお話を楽しみにされている方も多いのでは？
「私自身、お客さまとお話するのが大好きなんです。それでキッチンもオープンにして、店内とコミュニケーションができる店にしました。」
今後はどんな夢をお持ちですか。
「実は最近、市内でイタリアン・レストランをやっている仲間たちと、南部小麦、ゆきちから、を使って、生パスタをお出ししようというプロジェクトを始めたんです。盛岡って麺都って呼ばれているでしょう。わんこそばや冷麺、じゃじゃ麺に続いて、盛岡ならではのイタリアン・パスタを提供したいんです。」

銀行や大手企業のビルの建ち並ぶ中央通り目。その中の一画にいいお店があるんですよ。」というお客さまの情報を得て、早速お邪魔したのは、イタリアン・レストラン「Arancia アランチャ」。入口のイタリア国旗が目印だ。

照明を落とした落ち着いた店内では、オーナーシェフの成島さんが笑顔で迎えてくれました。「うちの店の特長を知っていただくために、コース料理を用意しました。」では、さっそくいただくことにします。楽しみましょう！



■ イタリアンコース。ビールまたはワイン付き。2名様分 6500円 (写真は1名様分)
中央が若鶏の赤ワイン煮込み、正面から時計回りに、前菜盛り合わせ、豆とショートパスタのミネストローネスープ、デザート盛り合わせ、ピッツア、海の幸のトマトソーススパゲッティ
*内容は季節によって変わります。

炎のプロに聞く エンジョイ・クッキング

Arancia アランチャ

■ プレゼント

ここでご紹介した「Arancia」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 23年 1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。



Arancia アランチャ

盛岡市中央通 2-1-26
第 5 川田中央ビル

■ 電話：019-625-6305

■ 定休日：日曜日 (祝日前の日曜日は営業)

■ 営業時間：11:30 ~ 14:30 (ランチタイム)

17:00 ~ 23:00 (ラストオーダー 22:30)

■ 冬のおすすめランチメニュー (サラダ・ソフトドリンク・デザート付)

○ サーモンとほうれん草のクリームスパゲッティ 1050円

○ ワタリガニのアラビアータスパゲッティ 1050円

○ トマトとババネロソースの辛いピッツア 1260円 など

その他に、週替わりのお得なランチメニューもあります。

■ 姉妹店 Avanti アヴァンティ (クロステラス盛岡2階)

Avanti は県産の食材を中心とした自然派イタリアンレストランです。

flamme 第20号 盛岡ガス通信

平成 23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。

