

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 22 号



盛岡 Moriloka
シアワセ
歳事記

『もりおか歴史文化館』外観。
屋根の上には、岩手県出身の
彫刻家・舟越保武（ふなこし
やすたけ）氏の制作した屋根
棟飾り「ふたば」が設置され
ている。

『もりおか 歴史文化館』を 楽しむ。

『もりおか歴史文化館』は、盛岡市の歴史や文化の紹介、資料の収集や研究といった博物館としての機能と共に、盛岡の町なかの観光拠点として、今年7月1日に開館しました。新しいこの施設の楽しみ方をスタッフの方々にお聞きしました。

町なか情報センター

『もりおか歴史文化館』は、盛岡城跡公園と中津川に挟まれた緑豊かな場所にあり、盛岡観光の拠点としては最高のロケーション！建物は、元の岩手県立図書館と新たに建設された別棟で構成されています。正面入口を入ると「町なか情報センター」があり、盛岡情報案内人がお出迎え。町あ

るきや城めぐりを楽しむための情報が揃っています。その他1階には、「祭り常設展示室」や盛岡のお土産を揃えたミュージアムショップ、お休み処があります。入口でにこやかにお客さ



お休み処「不來方」。季節に合わせた盛岡の名菓が楽しめるほか、無料のお茶のサービスもある。

まのご案内をしているボランティアの門脇紀子さんにお話を聞きました。「私はここでお客さまに地図やパンフレットを渡しながら、観光ルートや館内のご案内をしています。観光客の方は時間に制限がありますから、それに合わせたコースをご提案することが大事。9年間続けてきたふるさとガイドの経験を生かしています。お客さまとはどんな会話を？」市外の方にはタッチパネルを使いながら、盛岡の見どころをご紹介します。市内の方には、盛岡の伝説の地など、割と知られていないところをお勧めすることもありますよ。お客さまにいろいろと教えていただくことも多くて、そんな会話のキャッチボールが楽しいですし、大切だと思っています。私はこの館がオープンするのを本当に楽しみにしていたので、これからは勉強して、何度も来ていただけるような案内をしたいですね。」地図で



コースを確認して、実際に町を散策してもらおう、盛岡はそんな楽しみ方がびっぴりの町ですね。

また、新しく出来た別館にある「山車展示ホール」には、なんと高さ9メートルもある、明治期の盛岡山車が復元展示されています。祭り囃子のBGMに合わせて、見学の子どもたちも、とても楽しそうに体を動かしています。

歴史展示室

さあ、いよいよ2階の歴史展示室へ。常設展示室では、盛岡城築城以前から、藩政時代の城下町盛岡、そして近代までの盛岡の歴史がパネルやスライド、音声など、さまざまな手法で分かりやすく展示されています。「城下町絵巻シアター」は、歴史資料でもある古絵図の上を大名行列が進んで行く、動く絵巻物！音と映像で、城下町の成り立ちや当時の暮らしや文化が紹介されている必見の展示です。また、南部家ゆかりの品々が展示されているコーナーでは、今まで図録でしか見ることのできなかった、甲冑や屏風、調度などのお宝の数々を見ることが出来ます。



お客さまを案内する門脇さん。エントランスの大きな盛岡地図は、マーカーで書き込みOK！行きたいポイントを繋ぎ、案内人のサポートでオリジナル観光ルートを作れることもできる。

高さ9メートルの山車は圧巻！当時は道路の電線を気にせず、高さを競ったのでしょ。圧巻です！





歴史に興味を持ったのは、県内各地を転動していた時に、地元の人とのコミュニケーションのために勉強したのがきっかけとのこと。「子どもたちにもぜひ見て欲しいですね。」と大村さん。



文化財としても重要な南部家のお宝がついに公開！豪華で繊細な藩政時代の美術品の数々にため息がでる。



大名行列は藩政時代の一大イベント。先頭から延々と殿様のかごまで続く長い行列の動画は一見の価値あり！

この常設展示室と企画展示室には、盛岡の歴史や文化に詳しい、展示案内のボランティアが常駐しています。そのボランティアの一人、大村喜一郎さんのガイドに耳を傾けてみましょう。

「南部家の紋は『向鶴』ですが、その他にもいくつかの紋が使っています。展示品にもそういつた紋が付いていますので、探してみてもおもしろいですよ。例えばこの『武田菱』の紋は南部氏の出所、甲斐を示しています。『九罿紋』は風水や天体に関係するともいわれ、多くの大名が使っているようです。他に、花菱、まつぼっくりの紋も使っています。それが全部付いているのが、この衣裳なんです。」

「ただの模様じゃないんですね。」と感心するお客さま。大村さんのソフトで丁寧な説明にたくさんのお客さまが集まり、聞き入っています。

解説する時にはどんなことに気を付けていますか。

「お客さまがどんなことに興味を持っているのか、またどちらから来た方で、どのくらいのお時間をこの館に割いてくださっているのかについては、いつも気を付けています。また、歴史が好きで、じっくりとキャプションを読まれているような方にはあまり邪魔にならないようにしています。何よりも、遠くから来た方には、盛岡という町の成り立ちと、それが息づいている今を知って欲しい。盛岡の方々には、自分たちの住んでいるこの土地をもっと知って欲しい。知れば大切にしたいと思うはずですし、愛着が生まれます。そして、みんなが仲良くなる。そんなことにお役に立つ解説をしたいですね。」なるほど！盛岡の歴史を市民が共有することで、その文化を未来へ繋ぐ。まさにこの

information

- 開館時間
 - 4月～10月 9時～19時
 - (2階展示室への入場は18時30分まで)
 - 11月～3月 9時～18時
 - (2階展示室への入場は17時30分まで)
- 休館日
 - 毎月第3火曜日(祝・休日の場合は翌日)
 - 及び12月31日・1月1日
- 入場料
 - 1階/無料
 - 2階/歴史常設展示室
 - 一般300円/高校生200円/小中学生100円
 - (20人以上の団体割引もあります)
 - 盛岡市在住の65歳以上の方は無料
 - 障害者手帳をお持ちの方は無料(付添い含めて2人まで)
 - 盛岡市在住または盛岡市内の小・中学校生は無料
 - 2階/企画展示室
 - 展示内容により料金が異なります。
- 住所:盛岡市内丸1-50
- 電話:019-681-2100

最後は畑中館長さんの美しい盛岡言葉で締めくくり。『もりおか歴史文化館』は、多くの盛岡を愛する人たちの力を集め、柔らかな盛岡言葉のように、盛岡の魅力が訪れる人に沁み入る。そんな温かい施設を目指しているように感じました。

「開館後、さんさ踊りの期間までに、約3万人の方に来ていただいて、感激致しました。盛岡に観光でいらした方には、博物館というより、町なか観光の拠点、一休みスポットとして、まずご来館いただきたいと思っています。おもてなしの心で、お迎え致します。お休み処やミュージアムショップももっと充実させていきますよ。そこには、盛岡の名物や盛岡弁などもちりばめて、盛岡らしさを体験していただけるような場所にしたと思っています。まんざら一度まがってみでおぐれつてくなんせ。お待ちしようしあげておりやんす。」

盛岡の魅力を発信しているのですね。

最後に、館長の畑中美耶子さんにお話を聞きました。



畑中美耶子館長。啄木の妻節子を演じた一人芝居や、「どんどはれ」の盛岡言葉監修など、地元文化を大事に活動されてきた方。『もりおか歴史文化館』の大大女将として、大活躍中！

盛岡の魅力を発信！

館の役目はそこにあると感じます。

盛岡ガスからのお知らせです

がんばろう！日本 第5回 ウィズガス 全国親子クッキングコンテスト

炎の調理で五感を研ぎ澄ます



- 今年も「親子クッキングコンテスト」が開催されます。岩手県大会は11月12日(土)、釜石市で開催。参加賞として、応募された方の中から抽選で100名様に「岩手産ひとめぼれ10kg」または「図書カード3千円」を進呈。岩手県大会を勝ち抜いたチームは、12月18日(日)に仙台市で開催される東北大会に出場することができます。奮ってご応募ください！
- 岩手県大会 応募締切/2011年9月30日(金)
- 募集テーマ/わが家のおいしいごはん ～家族と一緒に作ろう、うちの自慢メニュー～
- 参加資格/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
- 応募先/〒020-0066 盛岡市上田2-19-56 盛岡ガス株式会社 営業部営業課 電話:019-653-1241

*応募用紙は盛岡ガス窓口にあります。または盛岡ガスのホームページからもダウンロードできます。
*この度の東日本大震災で被災されました方々に、心よりお見舞い申し上げます。全国の皆さまからの応募1通につき100円を、クッキングコンテスト事務局の負担の上で、被災された方々の救済および被災地復興のための義援金・支援金として寄付を行います。



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。

■今回の震災でガスの強さを感じました。停電のため暗い中、温かいものを食べることができました。ガスに助けられました。特集「大きな地震が起きたとき！」は保存しておきたいと思います。(女性・43歳)

■啄木が14歳～15歳ごろ、足尾銅山の被害農民に義援金を送っていたということを知り、感動しました。今年百回忌の啄木が、東日本大震災のことを知ったらどう行動しただろうと、現代と重ね合わせ、しばらく考えました。(女性・47歳)

■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、ガス機器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。
*この作業で料金をいただくことはありません。

■平成23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: 月曜～金曜 8時30分～17時

楽しい親子クッキング

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合わせください。

1 今回は、盛岡市天神町にお住まいの藤田さんのお宅におじゃまします。早速、早苗さんと奈央ちゃん(小2)親子と一緒に買い物。今日の料理はカレーのサイドメニュー。「夏の野菜をたっぷり使ったサラダを作ります。キュウリはトゲトゲのいっぱいあるもの、トマトはまるくてヘタの反対側の星形がはっきりしているのがおいしい印よ。」と小原先生。



2 まず、タンドリーチキンの下ごしらえ。鶏肉にフォークで穴をあけ、味をなじみやすくします。材料をヨーグルトに混ぜ、それで鶏肉をもみ込みます。「おいしいお肉になあれ！」と奈央ちゃん。「ニンニクは加熱するととってもおいしくなるし、疲れを取ったり、お腹の調子を良くするの。夏にはぜひ使いたい食材ね。」弟の真太郎くんも興味津々。



3 次はインド風サラダ。「ライムは二つに切ってから、フォークを刺して回してしぼります。」「楽にしぼれますね！」と早苗さん。「野菜を同じ大きさのコロコロに切るわよ。」奈央ちゃんは包丁の持ち方もサマになっていますね。「後は、切った野菜をライム汁と調味料で混ぜるだけよ。」「簡単だけど、すごくきれいなサラダ！」と奈央ちゃん。



4 チキンはやや強めの炎にしたグリルで焼きます。「大きめの肉の時には、焦げすぎないように、途中から上にもアルミホイルをかぶせるとうまく焼けますよ。」「焦げ目が付いて、よく火が通ったらできあがり！サラダと一緒に盛り合わせます。」



5 さあ、いただきます！「わあ、おいしい！」「チキンもサラダもさっぱりしていておいしいです。いつものカレーがご馳走になりますね。それにチキンを漬けている間に、カレーやサラダが作れて効率的！」と早苗さん。「そう！タンドリーチキンはダンドリが大事よ！」小原先生のシャレも決まって、今日のクッキングも楽しく終了しました。



タンドリーチキン

- 材料(4人分)
鶏手羽元 12本 プレーンヨーグルト 150g
ライム汁 大さじ1 カレー粉 大さじ1
サラダ油 大さじ1
ショウガ・ニンニクすりおろし 各大さじ1
塩 小さじ1 コショウ 適量
- 作り方
①鶏肉は両面塩コショウする。
②材料をよく混ぜ、①の肉を漬け込む。(30分以上)
③グリルにアルミホイルを敷き、肉を乗せて9分焼く。

カチュンバル(インド風サラダ)

- 材料(4人分)
キュウリ 1/3本(50g位) トマト 1/6個(30g位)
レッドオニオン 1/8個(20g位)
ライムの絞り汁 大さじ1
砂糖 小さじ1 塩 ひとつまみ
- 作り方
①キュウリとトマトは1cm角に、レッドオニオンは薄切りする。
②ライムを絞り、砂糖・塩ひとつまみを合わせ、①の材料をマリネする。
③お好みでレタスなどを敷いて盛りつける。

レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原薫

盛岡ガス街中カルチャー

野菜スイーツと紅茶と音楽と

野菜スイーツと紅茶をいただきながら、フルートとオカリナの生の演奏、そして健康のお話を楽しみませんか？

- 開催日時/2011年9月30日(金)・10月28日(金)・11月25日(金) 11:00~12:00
- 開催場所/盛岡ガスショールームパティオ(菜園カワトク向)
- 定員/30名(9月14日受付開始・先着順)
- 参加料金/1回1000円 3回通し2700円(紅茶とお菓子付き)
- 講師/小原 薫(シニア野菜ソムリエ)
中島 誠一(フルート、オカリナ奏者)

*お申し込みは…小原(おはら)019-654-6255まで

盛岡ガス提供

IBCラジオ「やさいのきもち」に出演中!

毎週日曜
13時~16時半
「のりこの週間おばさん白書」内

シニア野菜ソムリエ

おはら 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
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/>
*歌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。



楽しい街の探偵団

小売りOK! 懐かしくて楽しいおもちゃの卸屋さん。

お祭りの屋台、街角の駄菓子屋のおもちゃやお菓子は、何故かデパートやスーパーにあるものとはちょっと違う、B級な楽しさを醸し出しているもの。子どもはワクワク、大人もなんだか懐かしくて胸がキュンとなるのは、あのちよっとハデ目な色合いや、気取らないデザインのおかげでしょうか。

甲山屋は、創業者が広島県旧甲山町出身という、おもちゃやお菓子の卸問屋です。表のカラフルなディスプレイは、すでに夜の店の拡大の雰囲気。「二屋さん？」と思わず足を止めてしまった人も多いのでは。

店内には、台紙に景品を貼った「クジ」や、シャボン玉、風船、水鉄砲、お面などのおもちゃ、そして、クジ付きのガム、チョコ、キャンディ、あられなど、楽しい商品がいっぱい！他に最近お祭りでも子どもたちがよく手にしている、光の出るおもちゃやスパーボールなどが所狭しと陳列されています。

これからの時期は、学園祭を控えた学生さんのお客さまも多くなるのだそうです。小売りもしてくれますので、ちよっとユニークなプレゼントやホームパーティーにもおススメ！



玩具総合卸 株式会社甲山屋

(南大通二丁目)

炎のプロに聞く エンジェイ・クッキング

料理のおいしい喫茶店
Coffee shop MERCI (メルシィ)



スケート場や武道館の近くの交差点角にある、カントリ風の黄色の建物。それが、「お食事とコーヒーの店・メルシィ」です。

オーナーシェフの浦澤裕一さん

「うちは喫茶店ですから、料理と言ってもそんな凝ったものじゃなくて」と謙遜するオーナーの浦澤さん。メニューを見てびっくり！ステーキ・ハンバーグ・カレー・パスタから、コーヒーなどの喫茶メニュー、そしてデザートもとても充実しています。しかも全て自家製！人気の秘密はこのへんにあるそう。さっそくお勧めメニューをいただきますよ！

人気のランチセット「揚げ鶏みぞれがけプレート」。みぞれソースのかかった熱々ジューシーな鶏肉と目玉焼き・サラダ・ご飯・みそ汁のセットです。このソース、おいしい



「揚げ鶏みぞれがけプレート」セットで730円。おいしくとてもお得なボリュームセット。

です！大根おろしをベースに酸味と甘みがとてもいいバランス！岩手県産米のご飯にとてもよく合います。

そして新メニュー「アサリときのこのペペロンチーノ」。ガリリックオイルを使った少しピリ辛なパワースパゲ



「アサリときのこのペペロンチーノ」680円。ボンゴレ風のメルシィ・オリジナルパスタ。

「いいえ、実は私は脱サラなんですよ。」「忘れない昭和52年ね。」「と、こやかに笑うのは、一緒にお店を切り盛りしている奥さま。その年の5月に会社を辞めて店をオープンしたんです。」

そこには大変なドラマがあったようです。コーヒーと音楽が好きだった23歳の浦澤さん。営業の仕事の合間に、市内のジャズ喫茶に通ううち、自分も喫茶店をやってみよう、と密かに思うようになったのだそう。ご本人曰く「遊び心と若かったから」。営業ついでに市内の物件を下見。改装や仕入れの計画も立て、会社への辞表も用意しました。そしてある日突然、「会社を辞めて喫茶店を開く！」と家族に宣言したのです。あつげにとられる奥さまに「あなたが一緒にやってくれないとできない。」と泣き落とし。「もう、そこまで言われれば、やるしかないですよ。」と奥さま。



左「チェリーハート」ハートのグラスにアイスとムース、ダークチェリーが贅沢に乗った人気メニュー 550円

右「バナナキャラメルクレープ」優しい味とコーンフレークなどの食感が楽しいデザート 420円

「謝しています。」

スポーツ施設ができ、住宅街になり、今は大型店舗の並ぶ街になったみたち地区と、この街の歴史を見つけて来た、老舗喫茶メルシィ。これからもご夫婦の温かなお人柄が、この街に人を集めていくことでしょう。

家でできる プロの味! 小エビの ドリア



開店以来の人気メニュー！
オーナーシェフの浦澤さんに教えていただきました。

●材料(一人分)

ご飯150g・ホワイトソース100g・トマトソース50g
小エビ8尾・ピーマン適量・バター大さじ1・チーズ30g
*ホワイトソースやトマトソースは自家製でも市販のものでもOK!

●作り方

- ①ホワイトソースに小エビとピーマンを加え、中火で温める。
- ②フライパンでバターを溶かし、ご飯を入れる。バターが全体に回りご飯がバラリとなるよう、木べらでほぐす。
- ③②にトマトソースを入れて炒める。
- ④グラタン皿に③をこんもりと盛りつけ、①をかける。
- ⑤チーズを載せ、230度のオーブンで4分くらい、様子を見ながら焼く。
- ⑥焦げ目が付いたらできあがり!

*プロのコツ

メルシィの秘伝トマトソースには、ケチャップ・玉ネギ・マッシュルーム・ベーコン・ニンニクと数種類のスパイスが入っているそうです。チーズは数種類のチーズのミックスがお勧め!

テイです。歯触りよく仕上げたアスパラと上にあしらった大葉で、後味さっぱり!

どれも丁寧で、雑味のない味付け。しかもこれだけの数のメニューをテンポよくお客さまに出している浦澤さん、かなりの修行をされたのでは?

ところが、実はコーヒーの淹れ方も知らなかったという浦澤さん。特訓を受けてなんとかオープンに間に合ったとか。その後も店は順調でした。

しかしオープンして半年が経ったころ、「やはりこれじゃいけない」と一念発起!プロのシェフに3か月間、みっちり調理の基礎から仕込んでもらい、それまでマネが多かったメニューも、自家製にこだわった、個性のあるものを開発していきました。そして、開店から34年。続けてこられた理由は? 「若い素人が始めた店だったからだと思いますが、お客さまや周囲の方々がいろいろと助けてくださいました。本当に心から感

■プレゼント

ここでご紹介した「メルシィ」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9月30日(金)
- 抽選・当選発表:応募締切後、厳正な抽選の当選者を決定し、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 フランメ 第22号 盛岡ガス通信

平成23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。

coffee shop MERCI (メルシィ)

盛岡市みたち3-38-45

●電話:019-641-3192

●定休日:火曜日

●営業時間:

[月~土] 10時~20時

[日・祝] 11時~20時

●駐車場:

裏の共同駐車場10台

●お勧めメニュー

モーニングセット...500円

ランチセット...

(ハンバーグ・カレー・揚げ鶏) 700円~750円

ディナーセット...

(生姜焼き・ステーキ・ハンバーグ)

700円~980円

