

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 23 号



盛岡 Morioka
シアワセ
歳事記

盛岡の 近江商人と老舗

その歴史と時代を
生き抜く力を探る

就業人口の約8割が第3次産業に従事している商業の町盛岡。その基盤は、南部氏が治めた藩政時代にすでに作られていました。そして、盛岡の商業を支えてきた老舗商人たちの歴史の中に、ひととき活躍した商人団がありました。それが「近江商人」です。

盛岡へ来た近江商人たち

約四百年前、盛岡城を築城した南部利直公は、産金で潤っていた藩の力によって、城下町盛岡を商業の盛んな、活気ある町にしようと考えました。そこで上方からやってくる商人たちに、商売のための土地を優遇するなどの政策を展開します。そうして、金の取引で関係のあった、琵琶湖の西側(湖西地方)にある高島郡大溝や安曇川(現高島市)の商人たちが、盛岡に店を開き始めるのです。

全国的に知られた近江商人ですが、そのほとんどは湖東地方、近江八幡や日野などの出身。しかし、盛岡にやってきた近江商人たちは湖西地方の、しかもある一つの地域の出身者が多かったことが、後に盛岡の商人たちが団結力を持って成功していったことに、つながっているように感じます。

はじめに盛岡にやってきた近江商人は村井新七という人でした。慶長18年(1613)のことといえます。城下町盛岡が産声を上げたばかりの頃。その後、この村井新七を頼って、多くの近江商人が盛岡へやってきます。村井新七の店はそういつた商人の「草鞋脱ぎ場」となったと言わ

近江商人の末裔たち

れています。この「草鞋脱ぎ場」とは、文字通り長い旅を終えて、取りあえず落ち着く場所であると同時に、近江商人たちが商売を学び、ネットワークを作る場でもありました。平成22年8月、近江商人が盛岡へ来てから約四百年を迎えるのを記念し、村井新七が店を開いた上の橋のたもとに、末裔の方々の手によって『始祖 草鞋脱ぎ場』という顕彰碑が建立されました。

そして盛岡にやってきた近江商人たちは、親族による分家だけではなく、優秀な使用人に暖簾を分ける「別家」という仕組みによって、さまざまな分野に進出し、商業都市盛岡を牽引してきました。



あさ開
本家は豪商「鍵屋」。先祖は文化年間の飢饉の際に、米や銭を施した功により土族となり、戊辰戦争でも活躍した。その後武士を廃業して、苦勞して酒屋を始めた。



平金商店
元は油町で盛岡藩出入りの酒造り業を営んでいたが、戊辰戦争、河南大火を経て町で文具商を始めた。

盛岡にやってきた近江商人たちの末裔が経営している企業や店として有名どころを挙げると、「平金商店」「ヒノヤタクシー」「マルイチ」「あさ開」「平安商店」「近文」「正食普及会」「彩園子」などがあります。早くからハイブリッド車をタクシーに取り入れたヒノヤタクシーや、軽トラックによる移動販売が目立っている平安商店など、それぞれの分野で工夫と努力を積み重ねられていると感じます。



「村源商店」水彩画
かつて町家づくりだった時代の店舗を描いた水彩画。
店の土間にたくさんの使用人たちの履物が並んでいる。

「村源商店」の金看板
歴史を感じさせるたくさんの金看板を所蔵。
「特約店 村源商店」の文字が彫り込まれている。



「株式会社 村源」会長、村井研一郎氏。
現役を退いた今も、忙しい毎日とのこと。
肴町の本店前で。

それら盛岡の近江商人末裔の代表として、肴町に本店のある「株式会社 村源」の会長、村井研一郎さんにお話を伺いました。「うちは約三百年前、高島で葉草商をしていた近江屋弥右衛門の流れを汲んでいます。六代目の頃、近江で大地震があり、本店が罹災。盛岡の出店に移住したようです。七代目の長男が安政4年(1857)に分家して、現在の「村源」の祖となったと伝わっています。創業百五十四年ということになりますね。」

しかし、その後の「村源」の歴史は必ずしも平坦なものではなかったようです。創業から27年目の明治17年に起こった河南大火で、土蔵だけを残して店は全焼、また昭和7年の金融恐慌では経営の危機に見舞われ、その最中に三代目が死去。後を継いだ四代目が建て直しますが、今度は太平洋戦争の労力不足、戦後の品不足で苦しんだのだそうです。そして、経済成長の中、流通の変化に対応し、卸業を分離するなどして今日があるということなのです。

「村源」の歴史は、そのまま多くの近江商人たちの激動の歴史を物語るものです。時権力者の意志、社会現象、そして自然災

害などにも左右されるのが商売ですが、こうした近江商人たちの幾多の災難とそこから力強い立ち上がりは、昨年の東日本大震災からの復興への希望と勇気を、私たちに与えます。

最後に、百五十年余の歴史を紡いできた「村源」には、老舗ならではの家訓や教訓があるのでは、とお聞きしてみました。その答えは「私の学生時代や修行中は戦中戦後の動乱期で、親と話をする機会も少なかったのです。それでも、祖先の苦労話を聞いて育ち、老舗とは何かをずっと考え続けていました。そしてある時、これだ！という文章が目にとまりました。それは、『老舗が老舗であるための条件とは、時代の変遷に生真面目に向き合っている緊張感とダイナミズムである』というある政治学者が書いたものです。」

老舗という、保守的で伝統的なイメージを持たれがちな企業にあつて、『時代の変遷に生真面目に向き合っている緊張感とダイナミズム』という、日々の努力と時代に迫る力こそ、老舗が培ってきた経営理念であり、人づくりの指針であったということなのでしょう。

村源薬局
盛岡市肴町6-2(肴町アーケード内)

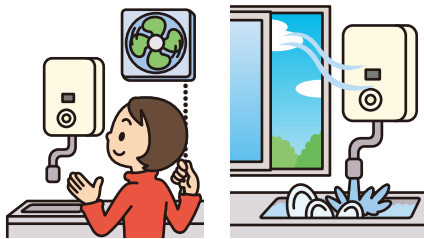
バスセンター
平金商店
郵便局
いさきた
みかわや
肴町アーケード
ほっといわて
村源薬局

八十歳を超えろとは思えない、若々しい村井会長。資料を自らパソコンで作り、部門に従事されている息子さんとの連絡はスマートフォンが便利だとおっしゃる話に、老舗を老舗たるものにしていくもう一つの力、それは「時代への柔軟性」なのではないかと、感じたのでした。

盛岡ガスからのお知らせです

換気をお願い

ガスコンロや小型湯沸器をお使いのときは必ず換気扇を回すか窓を開けて換気をしてください。



台所など屋内に取り付けられている小型湯沸器を十分な換気をせずにご使用になりますと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒を起こす恐れがあります。ご使用になるときは、換気扇やレンジフードのファンを回すか窓を開けて換気をしてください。



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。

- 「もりおか歴史文化館」は家の近くのようですが、まだ行ったことがありませんでした。南部家のお宝を見て、帰りは岩手公園の紅葉を楽しみたいと思います。(47歳 女性)
- 野菜ソムリエ・小原薫さんの「親子クッキング」のファンです。レシピの紹介はもちろん、楽しい会話のキャッチボール、おいしい香りもできそうです。(51歳 女性)
- 震災の時、ガスが使えて本当に助かりました。ご飯が炊けたので孫たちも、なんとか元気でいることができました。娘もガスでおいしいご飯を炊く方法を知って喜んでます。(58歳 女性)

■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24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：月曜～金曜 8時30分～17時

新企画!

エプロン男子 vol.1

神山浩樹さん

IBC岩手放送アナウンサー&気象予報士&防災士

新企画「エプロン男子」が始まります。最近、エプロンの似合うクッキング男子がモテモテ!

第1回は、IBCの人気アナで、気象予報士でもある神山浩樹さんのエコロジー&エコノミークッキングを現場から中継します。

エコアナが作るひと鍋でできるエコ料理『ヒュッツポット』



イチヨウの調子はいじょうや

ジャガイモをイチヨウ切りにします

1 今日日は、オランダの簡単煮込み料理『ヒュッツポット』を作ります。「神山さんと小原先生の楽しい掛け合いから始まったクッキング。ジャガイモは冬場のビタミン補給にとてもいいんですよ。」と小原先生。神山さんのピーラーを扱う手つきも慣れたものです。「料理は好きなんです。キッチンでもスマートでさわやかな神山さんです。」

2 「ニンジンやダイコンなどの根菜類はピーラーではなく、包丁でむきましょう。良く洗って厚めにむいて使えば、スジも残らず皮ごと料理に使えます。ジャガイモもフライなら、皮ごと使えますよ。」なるほど! エコクッキングの基本ですね! 「そう! 切った野菜はほとんどん鍋に入れて煮ますよ。」



3 「タマネギはみじん切りです。」「みじん切りってどのくらいですか?」「5ミリ以下ですね。それより大きいのはアラレ切りって言うんです。」「お! アラレっていうのは気象用語ですね。ちなみに気象では5ミリ未満がアラレ、それ以上はヒヨウとなりますよ。」「へえ! 料理も気象も5ミリのところに境目があるんですね。楽しいわ!」



みじん切りは5ミリ以下!

4 「おシリの固いところを残して5ミリ幅に三方向から切れば、無駄なくみじん切りができます。神山さん、お上手です! 涙が出ないのは包丁の使い方がいいからなんですよ。」「ありがたいごさいます!」「ちなみに放送で使うトンとんというまな板音、あれはあまり上手ではないお母さんの音ね。本当は包丁をスライドさせて切るので、スツスツとなるはずよ。」



「少々」は2本指!

「ひとつまみ」は3本指!

5 「柔らかくなったら取り出してフォークでつぶし、味を整えます。」「塩はどのくらい?」「野菜の甘さを引き立てるためなので、少々で十分。ちなみに少々は2本指で、ひとつまみは3本指が目安ですよ。」「おお! 勉強になるなあ。」「野菜とグリーンピース、ソーセージを盛りつけてソースをかけたらできあがり! 彩りもきれいですね。」

6 「レストランのシェフになった気分でした。いたできません! うわっ、これおいしいじゃないですか! 簡単なのに、本格的! ソースもケチャップと市販のソースを混ぜただけとは思えないおいしさ!」「それは野菜やソーセージの煮汁を使ったから。ひと鍋料理のいいところですね。」「ということで第1回エプロン男子、大成功!」



大成功!

ヒュッツポット

レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原薫

●材料 (4人分)

- ジャガイモ...大2個
- 粗挽きウインナー...12本
- ニンジン...1/2本・タマネギ...1個
- グリーンピース...大さじ4
- 塩...少々
- トマトケチャップ...大さじ1
- ソース...大さじ2

*温めたフランスパンの薄切りを添えると完璧!

●作り方

- ①ジャガイモ、ニンジンは皮をむきイチヨウ切りに、タマネギはみじん切り、粗挽きウインナーには斜めに切込みを入れておく。
- ②鍋に切った野菜、グリーンピース、ウインナーを入れ、かぶるくらいの水を入れ、野菜が柔らかくなるまで煮る。グリーンピースは、ダシやお茶を作る時に使うパックに入れて煮ると取り出す時に便利。
- ③鍋から野菜を取り出し、グリーンピース以外を、フォークでつぶす。煮汁でのばしながらゆめめに作り、塩で味を調える。
- ④煮汁にソース、トマトケチャップを入れ、とろみがつくまで煮詰め、皿につぶした野菜、グリーンピースと共にウインナーとソースを盛る。

シニア野菜ソムリエ

おほら 小原 薫さん

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



盛岡ガス 街中カルチャー 冬野菜のあったかスープと音楽と

冬野菜のあったかスープをいただきながら、フルートとオカリナの生の演奏を楽しみませんか?

- 開催日時 2012年1月27日(金)・2月24日(金)・3月30日(金) 11:00~12:00
- 開催場所 盛岡ガスショールームパティオ ●定員 30名(1月14日受付開始・先着順)
- 参加料金 1回1000円 3回通し2700円
- 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)

*問い合わせ アトリエAfternoon Tea 019-654-6255(おほら)

楽しい街の探偵団

お勧めします。 難です。アップロードからの選擇を

受験シーズンも近づいてきました。 天満宮詣は有名ですが、孔子様に学問 成就を願うのもよさそう。ただし、この 場所は個人のりんご園などに囲まれて いて、雪の降る冬場に近づくことは困 難です。アップロードからの選擇を



「盛岡聖堂」 藩校の歴史を伝える

中野地区から 築川に架かる葛 西橋を渡り、ア ップルロードと 呼ばれる見晴ら しのいい道路に 入ると、すぐ右 下に中国風の不 思議な建物が見 えてきます。こ の建物は「盛岡聖堂」と呼ばれ、中には 盛岡藩の藩校の流れを汲む、由緒ある 「孔子像」が祀られているのです。



炎のフロに聞く

エンジョイ・クッキング

地元の豊かな食材をおいしい料理に！
スペイン料理 ピーコック

かつて景観賞も受賞した、上の橋の通りにある印象的な白壁の長屋「アパート半」^{（上）}。1階部分に个性的な店が並んでいることでも有名です。その中頃にあるのが、ここでは今や老舗となった「ピーコック」です。

オーナーシェフの田山勇さんは、当時建設途中のこの建物を見た瞬間、出会いを感じて出店を決めたと言います。

今年で30年目を迎えた、盛岡のスペイン料理店の草分けとも言えるこの店の名物は、

オーナーシェフの田山さん



なんとと言っても「バエリア」。エビ・ホタテ・ムール貝、サケ・イカなどの魚介類が、その旨味を吸った炊き込みご飯の上にゴージャスに盛りられています。これは本当に目にもおいしい料理ですね！

そして、ランチメニューで大人気の「スープハンバーグ」。県産豚を使った旨味のあるハンバーグが、トマトの酸味の効いたスープと合っています。よく煮込まれたたくさんの野菜にパスタ！暖まるし、食材のバランスも良く冬にはぴったりですね。味にうるさい女性に人気というのがよく分かります。

そしてレシビを教えてください。たスペイン風オムレツ。作る時に田山さんが「ジャガイモを卵で固めるイメージ。」と言った言葉に納得！卵のモチモチ感とジャガイモのホクホク感が素晴らしい！おいしいです。ね。「朝食やおやつにもいいですし、お酒のおつまみにももちろん合います。ぜひご家庭で作ってみてください。みんなが好きなのでですよ。」



レシビにあるスペイン風オムレツ 650円

焼きリンゴ 420円

スープハンバーグ 945円(ランチセット)

バエリア 単品1050円
コースメニューもあります。3000円

家庭でできる プロの味！

スペイン風オムレツ

おいしくてボリュームたっぷり！
オーナーシェフの田山さんに教えていただきました。

●材料(一人分)

- 卵4個・ジャガイモ中サイズ3個・パプリカ1/3個
- ニンニク1かけ・ソテーしたタマネギ大さじ1
- 塩2つまみ・オリーブオイル・サラダ油

●作り方

- ①小さめのフライパンを熱し、サラダ油をなじませ、オリーブオイルとスライスしたニンニクを入れる。
- ②ジャガイモは2センチ角に切り、素揚げにしておく。
- ③溶いた卵、ジャガイモ、パプリカ、ソテーしたみじん切りのタマネギ、塩を入れ、一気にかきまぜる。
- ④形を整え、ふたをして弱火でじっくり焼く。
- ⑤フライパンを動かしてオムレツが動いたら皿を使ってひっくり返し、ふたをして裏面を焼く。
- ⑥さらに表裏を2分くらいずつ3回焼く。
- ⑦表面を指で押してみ、弾力が出てきたらできあがり！

*プロのコツ

- タマネギはみじん切りにして、バターでソテーしておく、冷凍もできて便利！
- ガスコンロの上では、時々フライパンの位置をずらすと、均一に火が通る。
- 塩気を強めにして、ケチャップ等はかけずにそのまま食べるのがスペイン風！

酸味とホイップクリームが、お母さんが作ってくれたような優しい味わいを醸し出しています。

ホテルなどで、さまざまなジャンルの料理を作っていたとお聞きしましたが、なぜスペイン料理の店にしようと思ったんですか。

「スペイン料理は、フレンチほど気取りがなく、カジュアルなイメージですよ。子ども連れの方でも気兼ねなく楽しんでもらえる雰囲気、盛岡の町に似合っているんじゃないかと思っただけです。それにスペイン料理は、盛岡や岩手のいい食材が活かせる料理なんですよ。」

そう！ピーコックは、盛岡市が認定している「盛岡ブランド認証店」なのです。盛岡産の安全で安心な食材を使い、ハンバーグやデザートなどの商品開発を行っているほか、県や市の主催するフェアや小岩井農場の「いわて雪祭り」など、さまざまなイベントへも積極的に出店して、盛岡の食材の良さをアピールしてくださっています。

■プレゼント

ここでご紹介した「ピーコック」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24年1月31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。



ピーコック 盛岡市紺屋町7-14

- 電話:019-623-0207 ●定休日:不定休
- 営業時間:11時30分~14時/17時30分~21時オーダーストップ
- 駐車場:あり
- ランチメニュー:サラダ・パン・デザート・コーヒーのセット オムライス/自家製生パスタ 840円 チキンステーキ/スープハンバーグ 945円 など
- 仕出し部:平日の昼の弁当・各種パーティ料理・お弁当などの配達
- お昼の配達お弁当:内容は日替わりで500円
- 受付は10時まで/3個から配達します。
- 受付電話番号:090-6855-1218
- パーティ料理:オードブル盛り合わせやピザなどもあります。
- 季節のお弁当と合わせて、内容・価格は相談に応じます。

「岩手の食肉は本当においしいです。前沢牛や短角牛のほか、県産の豚、鶏肉などを使っています。それに地物の野菜は何といつても鮮度がいいし、産地が見えるので安心です。それを自分で市場に行つてなるべく旬のものを選んで使っています。」

開店当初より地元の食材を意識していたという田山さん。これからは盛岡のブランドリーダーとして、全国においておいしい料理を発信していただきたいね。

flamme 第23号 盛岡ガス通信

平成24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。