

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 24 号



盛岡 Moriooka
シアワセ
歳事記

強くてしなやか、 盛岡の女 を知る

最近の女性は本当に元気！盛岡も同じですが、何故かこの街の女性には、元気なだけでなく、筋の通った中に奥ゆかしさを感じる人が多いとは思いませんか。その秘密はなんなのでしょう。人生の先輩でもある二人の盛岡の女性にお話を聞きました。

熊谷フサさん

盛岡の街なかの 思い出

まず初めは、若園町にお住まいの熊谷フサさんのお宅にお伺いしました。お歳を聞いてびっくりしたのですが、お元気でいらっやいますね。「はあ、おかげさまで90歳になりました。」フサさんが子ども

頃の盛岡の様子などを教えてください。

「育ったのは肴町の岡喜商店というところですよ。あの頃の肴町って言えば、盛岡で一番にぎわっていた街でした。私が附属小学校に通っている頃には大通は何もないし、菜園は石ころだらけの野っ原でした。大沢川原の方にはトロッコが走っていました。でも、原敬さんのお宅はありました。亀ヶ池の上の、今の消防署のあたりに女子師範学校があつて、附属小学校もそこにあつたんです。亀ヶ池は、今は真中に道路ができて小さくなりましたけど、以前は大きな池で、冬にはスケートをしたり、ランドセルのソリもしましたよ。」



若い頃には岡喜の美人姉妹と言われたとか、今でもおきれいです。庭の手入れをするのも趣味のひとつのこと。

「だいぶ活発なお嬢さんだったようですね。ええ、石黒知事さんの息子さんと同級生だったんですけどね、今の県民会館のところ告知事公舎で、大きくて立派な門がありましてね、そこに立てこもつて城南小学校の子どもたちと雪合戦したりしましたねえ。(笑) ああ、そういえば今のテレビ岩手のところに秀清閣多賀という料理店があつて、その娘さんとも同級でしたので、学校帰りに寄ってアイスクリームをごちそうになつたりねえ。」

盛岡の街なかでフサさんの遊び場だったんですね。

「今は水泳の他に普段どんなことをなさっていますか。そうですね、時々北山の願教寺にお伺いしています。願教寺はうちの母も信仰していましたし、うちの主人もとても願教寺が好きでした。その気持ちを継いで檀家総代をつとめさせていただいています。月に一度は御法話がありますし、檀家さんの集まりも多いんですよ。これがとても楽しみです。」

何事も自然体で快活に楽しく取り組んでいるフサさん。今の若い方に何か一言ありますか。「そういうのは一切ないんです。新聞は毎日読んでいますが、世の中に対する文句はありません。老後を水泳などで楽しんでいただけなんですよ。」

この柔軟さこそが、若さと元気の源なのかもしれませんね。



昨年の水泳大会のトロフィー。水泳仲間にも、なかなかもらえる賞じゃないと言われ、驚いたとか。

趣味の 水泳と 信仰と

「ええ、72歳から水泳を始めましてね。去年90歳で出た秋田の水泳大会で最優秀選手賞を頂きました。90歳以上のクラスで50メートルの記録が今まで2分6秒だったところを1分21秒で泳いだというのが理由らしいんですよ。」と、あくまでも淡々とおだやかに語られるフサさん。「本当はもっと早くに始めたかったんですけど、亡くなったうちの主人が、溺れてしまうと行って行かせてくれなかったんです。それで、主人が亡くなったとたんに始めました。(笑) 身体にとってもいいものですよ。」



北山の浄土真宗本願寺派北峰山願教寺。檀家には近江商人の末裔が多いことで知られます。宮澤賢治が盛岡中学校時代に仏教の勉強をするために訪れた寺でもあります。

盛岡芸妓 よう子さん

厳しく芸を仕込まれた少女時代

フサさんから、「私の主人たちの時代には、宴席・会合といつては、何かと盛岡芸妓さんたちのもてなしや盛岡ことばの話術にお世話になってきました。」というお話を聞いて、盛岡芸妓のよう子さんのお話を伺いに自宅を訪ねました。八幡町にほど近いよう子さんのご自宅には、「日本舞踊教室 若柳力代」の看板がかかっています。玄關から入るとそこは板敷きの踊りのお稽古場。

フサさんのお話を告げると、「ありがたがります。私たち芸妓こそ旦那さんたちにお世話になりやんしたの。盛岡芸妓にとって一番の理解者でやんしたの。そして旦那さんたちはマナーもきちつとしておでてね、いろいろと教えてくはなはつたんだもの。お客さ



若柳流師範として、お弟子さんのお稽古をつけるよう子さん。一緒に踊っているのは、花巻温泉で芸妓をされている雪絵さん。とても粋です。



よう子さんの盛岡ことばは、勢いあって華やか。お座敷で大人気とのこと。盛岡以外のお客さまには、特徴的な『あのなす、このなす、そでがんす。』を教えたりするとか。

んに育てられたの。私らはなは

流れるような所作でお抹茶をたてながら、柔らかな盛岡ことばが次々に紡ぎ出されます。

よう子さんは踊りがお上手で、家元さんの代稽古もなさるとお聞きしました。「あんや、おしよす。(恥ずかしい)それは、私に芸を付けてくれた師匠のお母さん、お兄さんのおかげです。厳しく育ててもらったから今日があるの。私もお名前を頂いて、四代目としてやってやんすの。」

料亭の入口でもとてもきれいな所作でタクシーを降りるよう子さんの姿を拝見したことがあります。「あんや、ことだ。(大変だ)(笑)誰に教わった訳ではながんすの。盛岡ことばと同じく、いつの間にか身に付いたの。」

いくつからこの世界に入られたのですか。「17の頃に半年見習いをやって、それからお座敷に出たんだと、うちの母は厳しがんした。普通は3ヶ月でお座敷に出させるの、よう子はなつても(なにも)できねからなつてなつす、半年見習いさせてくなんせつてね。遊びたい年頃だえん。おべだ人(知っている人)が高校野球の決勝戦に出るって聞いて応援さ行ってね、真っ黒になつてけつて来た(帰つて来た)ら怒られてなつす。おらほの(うちの)よう子、お客さんの前に出されねから、皿洗いさせてくなんせ、つて料亭に電話かけてね、1日皿洗いしてきたこともありやんす。」

盛岡芸妓の将来

よう子さんから見ると、盛岡の女性の特徴であるでしょうか。「そだなはん。まんずフサさんもほんとに楚々としてやんしてね、控えめな人が多がんすなつす。私ら芸妓も出しゃばる訳にもいかなない、場をわきまえるということには神経使わねばなはん。そうは言ってもなはん、要はおしよすの。 (恥ずかしいのです) 」踊りのお師匠さんをなさつていてもそうなんですか。「それはそうす。芸事は奥が深がんすじや。17の頃だとも、盛岡の銀行の偉い方がお座敷で、よう子ちゃん、そだばわがねんだつちえ(それではだめだよ)つてね、教えてくはなはつたんだよ。昔の旦那さんたちは芸事もおやれつてなつす、情緒がござんした。」



舞踊教室の看板。盛岡芸妓の方々は、踊り以外にも三味線・常磐津などを、その世界では日本の第一人者の先生方に習っています。

現在、盛岡芸妓でお座敷に出ていらつしゃるの5人だけ。「料亭も宴席も減りやんしてなつす。」その後を継ぐ見習いさん3人が現在修行の真つ最中とのことです。

「あの子たちも芸事が好きだから頑張つてるの。上手になつてきやんしたよ。持つて生まれたものもありやんすとも、やつぱりこつこつと努力をしている人には負けやんすからなつす。頑張つてれば、いつかは報われると思つてやんす。」

お2人に共通するのはなんととっても明るいこと。特に水泳や踊りのお話の時はとても楽しそうでした。盛岡の女の奥ゆかしさの秘密は、周囲の人を気遣いながらも、自分の好きな道を大事にしていることにもあるのかもしれない。

盛岡ガスからのお知らせです



いわて県民住宅祭に盛岡ガスがブース出展
5月19日(土)・20日(日) 10:00~17:00

親子
いっしょに
楽しめる!

廃材になったガス管のリサイクル・ペレットをアイロンで溶かして、カラフルなペンダントを作るコーナーや、最新のガスコンロ、ソーラーハイブリッド給湯器の展示コーナーなど、親子でお楽しみいただけるブースを出展します。ぜひ、お越しください。



読者のおたより

読者の皆さまから、
うれしいお便りをたくさん
いただいています。

- 昨年東京より松園に引っ越して来ました。盛岡の街を歩くと、古くて素敵な場所や建物があちこちあって、やはりその来歴を知りたく思います。フランメをととても面白く読ませていただきました。(59歳 女性)
- 盛岡の老舗が近江商人の末裔の経営と知り、感心しました。「時代への柔軟性」「生真面目な緊張感とダイナミズム」という姿勢に納得しました。(63歳 男性)
- 寒い朝が続き、朝ごはんのためにガスをつけると、その暖かさにほっとします。3歳の娘は料理の手伝いが大好きで、ガスの炎を見て、「あったかくてキレイだね」と言います。(35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 : 月曜～金曜 8時30分～17時

エプロン男子 vol.2

「親子クッキングコンテスト」東北代表 佐々木匠くん(中学1年)
将来有望な中学生エプロン男子登場!



春キャベツとエビのパエリア



2 竹串を握って「エビの背わた取り好きなんですよ。」と匠くん。じゃあ、しっぽまでうまく殻をむくコツを教えるわね。いつもより、なんだか本格的なキッチンです。コンテストはどうでした? 「若手のワカメ、ニ子芋、クルミ、きのこなどの食材を使って6品を1時間で作りました。全国大会はレベルが高かったです。」



土日の朝ご飯は自分で作ります。

1 盛岡ガスが募集した「親子クッキングコンテスト」で全国大会に出場した匠くん! マイエプロンに手ぶき用タオルを下げてスタンバイOK。「まず野菜のみじん切りよ。2本の指で刃を挟んで、包丁の重さでススッとね。うん、手慣れたるわね。」と小原先生。「今は学校が忙しいけど、土日の朝ご飯は自分で作ります。」さすがです!

4 フライパンに材料が入りました。「パエリアは必ず魚介類を入れるとか、サフランを使うというきまりはないの。パエリアは、彼女のために」という意味で、男性が女性に作ってあげる料理なんです。「へえ!」楽しい会話を続けながら、使い終わった道具をサッと洗っていく匠くん。「火加減と時間を見ながら炊いていきますよ。」



3 「春キャベツの緑の外葉がいっぱいなの。だから捨てずに良く洗って使いましょう。他にもキャベツにはビタミンU、別名キャベジンという栄養素がたくさん入っているよ。」キャベジンって栄養素の名前だったんですか! 「そうなの。胃にやさしい成分だからストレスの多い春にぴったりなのよ。」



そうなの、胃にやさしい成分なのよ。

キャベジンって栄養素の名前だったんですか!



おいしーです! 生のミニトマトがいい仕事をしています。

6 お味はいかが? 「すごくおいしいです! 生のミニトマトがいい仕事をしています。」そう、トマトにはグルタミン酸という旨味の成分が入っている。薄味で仕上げるのは、素材の持ち味を活かすためよ。家庭料理は外食と違って毎日食べるものですからね。「はい、家族に作ってあげたいです。」礼儀正しい匠くん。お見事でした!



5 「ちょうど季節のイチゴがあるから、キャベツとエビの残りでサラダも作りましょう。」イチゴをつぶしてドレッシングを作るんですね! 「そう、オリブオイルと塩こしょうでできるわよ。」すぐに料理の手順を理解する匠くん。食材を扱う姿も大人顔負けです。先生から教わるのが多くて楽しいです! さあ、出来上がり!

春キャベツとえびのパエリア

レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原薫

●材料(4人分)

- | | |
|---------------|---------------|
| 米……………2合 | 春キャベツ…大きい葉3枚 |
| タマネギ……………1/2個 | エビ(大)……………12尾 |
| ニンニク……………1/2片 | 白ワイン……………大さじ1 |
| ミニトマト……………16個 | オリーブオイル…大さじ1 |
- * スープの材料
- | | |
|----------------|--------------|
| 水……………360cc | 塩……………小さじ1/2 |
| ケチャップ…大さじ1と1/2 | こしょう…少々 |
| コンソメ…1個 | |

●作り方

- ①米はといで30分水中に漬けてからざるに上げて水気をきる。
 - ②エビは殻と背わたを取り、白ワイン大さじ1を振りかけておく。タマネギ、ニンニク、ミニトマト8個はみじん切り、春キャベツは3cm角のざく切りにする。
 - ③スープの材料を混ぜておく。
 - ④フライパンにオリーブオイルを入れ、エビを炒める。色が変わったら取り出し、同じフライパンでタマネギ、ニンニクを炒め、スープを加え強火にする。
 - ⑤米と切ったミニトマト、キャベツの半量を加え、まぜて平らにする。沸騰したら蓋をして強火で2分、全体をかき混ぜて中火で2分、弱火にして8分煮る。
 - ⑥残りのキャベツ、エビ、半分に切ったミニトマトをのせ10分蒸らす。
- おまけのエビの殻だしスープ。
エビの殻と水を入れ30分煮出してだしを作り、好みの野菜を加え塩こしょうで味を整えます。卵が残ったエビ、キャベツを入れると更においしく!

シニア野菜ソムリエ 小原薫さん

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「りのこの週間おばさん白書」内

盛岡ガス街中カルチャー 春夏旬野菜の簡単料理と音楽と

春キャベツ・アスパラ・トマト、旬野菜の簡単料理をいただきながら、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5月25日(金)、6月29日(金)、7月27日(金) 11:00~12:00
●開催場所 盛岡ガスショールームパティオ 30名(5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

初めは直径4メートルのこんもりした塚があったようですが、今は石碑だけが残されています。
遊女たちはとても信仰が深く、この先にある「大国神社」に顔や灯籠を奉納したという記録もあります。世話になった巫女のために塚を作った遊女たちの供養の気持ちは、今でも地元津志田念仏講中の方々によって引き継がれ、丁寧に祀られています。

南大橋から国道4号線を南に進み、川久保の三叉路を過ぎてしばらく行ったら、ところに、自動車屋さんやファミリーレストランのある大きな丁字路があります。その南側の角に何やら緑色のフェンスに囲まれた不思議な空間が! 変圧器? 電話の交換機?
なんと、フェンスの中にあるのは、いくつかの古い石碑とそれを守るように植えられた木々。そして「いたこ塚」という盛岡市の説明板が!
このあたりは津志田地区とって、藩政時代には遊郭があったところ。説明板によれば、「遊郭に1人の巫女がいて遊女たちに頼られていた。ふとした病がもとで死んでしまったが、身寄りもないひとり者の巫女にいたく同情した遊女たちは、手厚く葬り供養してやった。」のだそうです。

「いたこ塚」



そばde十割 フェザン南館店



家庭でできる
プロの味!

そばとの相性ばつぐん! 天ぶらの揚げ方
季節の山菜でぜひお試しを!
店長の齋藤さんに教えていただきました。

●材料(1人分)

天ぶらの衣・エビ・ヒメタケ・フキノトウ・タラノメなど・天ぷら油

●作り方

- ①粉と水を混ぜて天ぶらの衣を作っておく。衣はその日限りで使い切ること。
- ②材料を用意し、衣に付けて油を泳がせるように揚げていく。
- ③材料を油に入れた後、別の衣を少し油に流し散らす。
- ④散らした衣を菜箸で材料の回りに集め、まとわせるように付ける。(花を咲かせるという。)
- ⑤アミ付きのバットや紙の上へ上げて油切りをしてから、皿にこんもりと盛りつける。

*プロのコツ

- 天ぶらの衣の粉は市販のものでもOK。小麦粉を使う場合は、水を粉より少し多めにするのがコツ。
- エビなどの生ものは、衣に付ける前に小麦粉などで打ち粉をすること。
- フキノトウは裏の芯の部分の葉を菜箸でつかみ、下向きにして油の中で葉を開かせるように何度か揺ると、きれいに揚がる。

十割そばといえ、そば打ちをする人たちの中では職人芸の代名詞のようなもの。そば粉八割、小麦粉二割のいわゆる「二八そば」が主流の中、そば粉100%のそばを出しているお店があると聞いて訪れてみました。場所は盛岡駅ビルフェザンの地下から、地下道に抜ける間にある「めんこい横丁」。盛岡三大麺など、麺類のお店が揃っている便利なところですよ。

店長の齋藤嘉昭さんにお話を聞きしました。十割そばは打つのが難しいのでは。「はい、そうなんです。どうしてもまとまりにくく、茹でると短く切れてしまうんです。そ



そばが好きたそうですが、ある時縁あってこの十割そばの製麺機を開発した会長さんと出会いました。そして、そのそばを食べてみて、やはりびっくりしたのだそうです。「初めは信じられなかったです。風味もどごしもとてもいい。こんな麺が作れるなんて!という感じでした。」そし

て、当社では十割でのどごしのいい麺を打てる製麺機を開発しました。打ちたて、茹でたてのそばをまず召し上がってみてくださ

い!では、さっそくいただきます。まず、そばの香りがふーっと。これは十割ならではですね。そして驚いたのはそのなめらかさです。そばらしいつるつる感が生きています。本当に十割ですか。「普通のコソゴソした十割そばと全く食感が違うでしょう。齋藤さんの自信に充ちた笑顔!本当にそのとおり。和食の板前をしていた齋藤さん、もともとそばが好きだったそうですが、ある時縁あってこの十割そばの製麺機を開発した会長さんと出会いました。そして、そのそばを食べてみて、やはりびっくりしたのだそうです。「初めは信じられなかったです。風味もどごしもとてもいい。こんな麺が作れるなんて!という感じでした。」そし

て、その後その製麺機の会社に入社。製麺機のアンテナショップでもある店を任せられることになったのだそうです。そして齋藤さんにはもう一つ驚いていることが。そばが健康にいいことはよく知られていますが、本当に実感しているんです。そばに関わるようになってからは毎日1食、試食の意味も兼ねて食べています。そうしたら、体重が7キロほど落ちた上に、とても体調がよくなったんです。「それは素晴らしい!ルチンの効用でしょうか。」そうですね。特にうちの店を出している韃靼そばには普通のそばの何倍ものルチンが含まれています。本来苦みがあり食べにくいのですが、うちではそば粉の配合を調整して食べやすくしていますので、ぜひお試しくださいですね。」

お話を聞いて、そこから会話がはずみます。今岩手は何十年かぶりの観光キャンペーンの真っ最中ですから、私たちスタッフも頑張っていますよ。」

関口にある本当においしいそば。ぜひ皆さんも味わってみてください。



もりそばセット(更科そば・小井・小鉢・お新香)
+小天丼またはミニとろろ丼...790円

春の山菜天もりそば
(更科そば・山菜天ぶら・小鉢・お新香)...1000円



駅なかにあるお店ですから観光客の方も多いでしょね。実はうちは観光客だけでなくそば好きの盛岡のお客さまも多いんです。でも、荷物の多さなどを見ると観光客の方はだいたい分かりますね。そういう方には「できるだけよくおでんしたかなど地元言葉でかけるようにしています。怪訝な顔をされるお客さまもいますが、そういう時には「ようこそ」という意味です、というよう

■プレゼント

ここでご紹介した「そばde十割 フェザン南館店」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5月31日(木)

●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。

flamme フランメ 第24号 盛岡ガス通信

平成24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。



そばde十割 フェザン南館店

- 盛岡市盛岡駅前通フェザン南館地下1階めんこい横丁
- 電話:019-623-8151
- 年中無休(フェザン休館日は休み)
- 営業時間:10時~22時(21時30分ラストオーダー)
- 駐車場:あり
- 人気のメニュー:
ミニランチセット(半もり更科そば・小井・小鉢・お新香)
+小天丼またはミニとろろ丼 650円
晩酌セット:ビールまたは地酒・おつまみ3品・半もりそば付
その他、単品のおそばや丼ものもたくさんあります。
- ご宴会:飲み放題・おつまみ8品・そば付 2980円より

