

# 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 25 号



「新渡戸稲造先生生誕之地」碑の前に立つ藤井茂さん。文字は教え子で、宮内庁長官を務めた田島道治。

藤井さんが決めてくださった出発点、下の橋のたもとにある新渡戸博士の生誕地「新渡戸緑地」。

「昔、鷹匠小路と呼ばれていた所です。新渡戸の業績の中には母校の札幌農学校や旧制一高、東京帝大などでの教育者としての側面があります。その東京時代の教え子たちの声によって、昭和37年、生誕百年の年にここが特定され、生誕地の碑が建てられました。」

その後、没後50年の昭和58年に『新渡戸緑地』として整備されたのです。

## 生誕地からビクトリアロードへ



「この座像はその時に建立されたもので、新渡戸の墓のある東京都府中市の多磨霊園にあるものと同じものです。」博士の知的で穏やかな雰囲気を感じさせる像ですね。

「この緑地から下の橋を渡り、盛岡城跡公園の脇を通って、与の字橋まで続く約830メートルの中津川沿いの道は「ビクトリアロード」と名付けられています。」

「晩年の新渡戸は、日米の緊張状態の打開に腐心しました。そして体調のすぐれない中、カナダのバンフ市で行われた太平洋会議に出席しますが、会議後に体調を崩

を感じますね。

「新渡戸がかなりわんぱくで、手がつけられなかったから預けられたという話もありますよ。(笑)」きつとこの中津川やお城で遊び回っていたのでしょね。

「お城ではずいぶん遊んだようですよ。二ノ丸には『願はくは、われ太平洋の橋とならん。』という新渡戸の言葉を刻んだ記念碑があります。」あの言葉は、どこで語られたものなんですか。

盛岡 Morioka

シアワセ  
歳事記

ニトベ  
散歩



生誕150年・  
新渡戸稲造博士の  
ゆかりの地を知る

「新渡戸緑地」の奥に置かれた座像。昭和12年、朝倉文夫作のこの座像は、新渡戸博士の墓のある東京都府中市の多磨霊園内にある像と同じもの。

今年9月1日は盛岡に新渡戸稲造博士が生まれて150年。東京帝大教授、国際連盟事務次長、そして『武士道』の著者として、新渡戸博士の業績は数々あります。今回は、ふるさと・盛岡での面影をたどる散歩道を、(財)新渡戸基金事務局長の藤井茂さんにご案内いただきました。

し、同じカナダのビクトリア市にある病院で息を引き取ったのです。その縁で二市は、昭和60年に姉妹都市となり、



姉妹都市10周年を記念して名付けられた「ビクトリアロード」のユリノキ並木。多くの市民が通勤に使ったり、木陰のベンチで休んだりしています。

博士が国際的な舞台で活躍した下地には、幼少の頃からの英語教育があるのでは。

「そうですね。新渡戸は明治4年、わずか8歳10か月で親元から離れ、東京の叔父の元から外国語学校に通っています。これは、5歳で父を亡くした新渡戸に、叔父である太田時敏が与えた素晴らしい教育環境だったんですね。明治維新で賊軍となったことにより、新渡戸家など盛岡藩士たちは大変悔しい思いをします。それを学問で敵討ちをする、そんな反骨精神があったのでしょ

う。ほかにも、平民宰相・原敬、花巻出身の北海道帝大初代総長・佐藤昌介、水沢出身の政治家・斎藤実なども、この明治4年から5年にかけて、勉学のために東京へ向かっているんです。」時代のエネルギーを感じますね。

「新渡戸は東京へ行ってから27歳くらいまでを、留学を含めて全て英語中心の勉学に費やしています。その間に東京大学を受験するのですが、あの言葉は、その時の口頭試問で志望理由を聞かれて答えたものと言われています。」

ビクトリアアロードの木陰には、座り心地の良いベンチや南部鉄器のフラーコンテナが置かれ、一休みする老夫婦や読書に耽る人の姿が見えます。中津川では、水遊びをする子どもたちの声が明るく響き、散策路を犬の散歩や、ベビーカーを押して歩く人などがゆったりと行き交っています。



姉妹都市提携10周年を記念してビクトリア市から贈られたトーテムポール。

## 今こそ『武士道』に学ぶとき

今年が生誕150年ということで、盛岡駅前に銅像もできましたね。「さまざまな記念行事がありますが、私は最近『武士道』が、盛岡の若い世代の方々に再認識され始めたことが嬉しいですね。」盛岡の書店には「新渡戸コーナールーム」もできて、若い世代に人気です。

「新渡戸の当時の国際人として業績は多々ありますが、その中でも約100年前、日本人の倫理観の高さ

や生き方についてわかりやすく海外に向けて紹介した『武士道』を著したことは、現代にも通じる大きな仕事と言えます。」世界中で読まれている名著ですが、現代の日本にどう活かしたらいいでしょう。

「震災の時、全国から多くのボランティアが支援に駆けつけました。また、救援物資を整理と並んで待ち、救済されるヘリコプターに一礼をして乗り込む被災者の姿を映し出した動画には海外から驚きと賞賛の声が上がりました。そこに、新渡戸が『武士道』という言葉で表した日本人の精神・美学と同じものがあることを知り、日本人の美徳として伝え、実践していくべきですね。」なるほど、そこが若い人たちの共感を得たのですね。

「はい、新渡戸は昭和8年の昭和三陸津波の時にサンフランシスコにいたのですが、すぐ帰国し、2か月後には県内の青年たちを励まし、その後被災地である宮古に入って講演をしています。そして同じ年の10月に亡くなってしまったのです。」

博士の胸像のある、与の字橋たもと小公園にやってきました。博士はど



与の字橋たもと「新渡戸稲造像の広場」。高田博厚作のブロンズ像は、昭和51年に建立されたもの。

んな人柄の方だったのでしょうか。「新渡戸のエピソードには、倫理観に溢れた、人を惹き付ける話をする人だったというものがたくさんあり、それは『武士道』に凝縮されていると思います。私自身も、多くの業績以上にそういう新渡戸の人間の魅力に惹かれ続けています。」

盛岡の生んだ、日本の精神を世界に伝えた国際人・新渡戸稲造博士について、私たちは今こそもっと知らなくてはならない、そう感じた一日でした。

### ●新渡戸稲造年表

文久2年(1862)	9月1日、盛岡鷹匠小路(現・下ノ橋町)に生まれる。
明治4年	祖父・太田時敏を頼り、兄・道郎と共に上京。築地外人英学校に入学。
明治6年	東京外国語学校入学。
明治8年	東京英語学校入学。
明治10年	札幌農学校に第二期生として入学。
明治16年	東京大学選科生となる。
明治17年	ジョンズ・ホプキンス大学(米)入学。
明治20年	ボン大学(独)で農業を研究。その後、ベルリン大学、ハレ大学に転校。
明治24年	メリー・エルキントンと結婚。帰国し、札幌農学校教授となる。
明治31年	アメリカに渡り療養生活。
明治33年	英文『武士道』(BUSHIDO The Soul of Japan)出版。
明治34年	台湾総督府民生部殖産局長心得に就任。
明治35年	臨時台湾総督府職務局長就任。
明治36年	京都帝国大学法科大学教授となる。
明治39年	第一高等学校長に就任。(東京帝大を兼任)
大正6年	拓殖大学第二代学監に就任。
大正7年	東京女子大学学長に就任。
大正8年	国際連盟事務次長に就任し、オランダ諸島問題の解決などを行う。
昭和2年	帰国し、盛岡中学校などで講演。
昭和3年	女子経済専門学校初代校長に就任。第3回太平洋会議議長(京都)。
昭和6年	産業組合中央会岩手支会創立25周年記念大会のため来盛。
昭和7年	日米両国平和維持のため、アメリカ国内で100以上の講演を行う。
昭和8年(1933)	岩手県産業組合青年連盟の総会出席のため来盛。 カナダ・バンフ市で開催された第5回太平洋会議出席。 10月15日、カナダ・ビクトリア市にて死去。(享年71歳)

※「新渡戸稲造博士生誕150年祭実行委員会」発行の年表より抜粋

## 盛岡ガスからのお知らせです

日本を元気に  
第6回 ウィズガス  
せんごくおやこ  
全国親子クッキング  
コンテスト  
炎の料理で五感を生きます

応募締切  
2012年  
9月30日(日)

参加親子  
大募集!!



「昨年の岩手県大会と東北大会で優勝した佐々木さん親子」

応募された方 500チームに 図書カード 2,000円分をプレゼント!!

- 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10日(土)。岩手県大会の優勝チームは、仙台で開催される東北大会に出場できます。そして、東北大会の優勝チームは、東京で開催される全国大会に出場できます。
- 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。



### 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。

- 盛岡に芸妓さんが5人もいたんですね。びっくりしました。がんばって欲しいですね。(49歳 女性)
- 9歳の娘が最近料理に目覚め、初めはガスの火をおそるおそる点けていましたが、今は堂々と使いこなしています。夫もやはり料理はガスが一番だと言っています。(38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

# エプロン男子 vol.3

みちまたつとむ  
脚本家の道又力さん  
「盛岡文士劇」の脚本・出演でもおなじみですね！



グリルパプリカ  
マリネパスタ



1

映画が大好きな道又さん。「パスタと言えば、伊丹監督の映画『タンポポ』でマナー教室の先生役の岡田茉莉子が、スプーンとフォークを使ってすましてると、側のイタリヤ人がスルスル食べるのがおかしかったね。」と道又さん。「あんな食べ方イタリヤではないですもんね。」と小原先生。いきなり会話がはずみます。



2

「あれはね、『旅愁』の中でやっててね、あれで広まったというのが僕の説。」と道又さん。「私がい出すのは『イルマーレ』。茹でたスパゲティを壁に投げつけて、くっつくといいい茹で加減だつて言うの。」と小原先生。「テレビのラケットで湯きりしてたのは『アパートの鍵貸します』だったね。」「へえ、面白いわね。先生も映画好きのようですね。」

3

映画の話で盛り上がりながらも、包丁さばきの鮮やかな道又さん！野菜を刻み、真っ黒に焦げたパプリカの皮をむいていきます。「熱いですけど、水には浸けずに、少しさましてからむきましょう。ドレッシングのなじみも良くなりますよ。」と小原先生。「きれいな料理だね。」「彩りを良くすると栄養バランスも良くなるのよ。」



きれいな料理だね



彩りを良くすると栄養のバランスも良くなるのよ

4

「旅情」では華やかな恋愛を期待しているキャラクター・ヘプバーンに、相手の男性が「君はステーキを食べたかったのだから、腹が減っているのなら目の前のスパゲティを食べろ。」って言うの。でも本当は「ラビオリ」。日本ではまだラビオリが知られてなくて変えたんだね。」「へえーそうなんです。懐かしい映画ね。」

5

「スパゲティを茹でたら、ドレッシングと混ぜるだけ。サラダもソースをかけるだけ！」「手軽なのに、本格的イタリヤな感じだね。いつも簡単ご飯ばかりだけど、これならパーティーに出してもいいな！」洋画は、日本人の洋食にかなり影響を与えているけど、特にイタリヤンは日本人、大好きよね。」「では、映画のようにワインも用意して試食！」



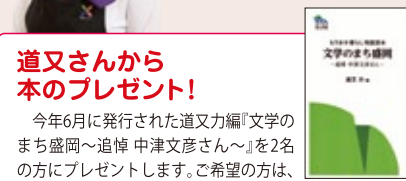
6

「焼いたパプリカがトロくるとしてうまいね！」「サラダも塩気なして十分にコクがある！」「イタリヤの家庭料理のマリネにパスタが入った感じなんですよ。」「なるほど。僕の薦めるスパゲティの食べ方は、皿の手前にスペースを作って、そこで巻くの。」「スプーンは使わないのね。笑」今日の「エプロン男子」も大成功です！



シニア野菜ソムリエ  
おはら かおる  
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「のりこの  
週間おはさん白書」内



道又さんから  
本のプレゼント！

今年6月に発行された道又力編『文学のまち盛岡～追悼 中津文彦さん～』を2名の方にプレゼントします。ご希望の方は、裏面にある「フランメ編集部」あてに、「文学のまち希望」と書いて、ハガキまたはファックスでご応募ください。締切は9月30日です。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。

- 作り方
- ①パプリカは丸ごと半分になり、アルミホイルを敷いた上のにせ、グリルで皮が真っ黒になるまで約20分焼く。
  - ②①の皮をむいて種を取り、細切りにして、ニンニクとパセリのみじん切り・オリーブオイル・塩を加えてよく混ぜる。ニンニクは生で使うので、割って芽があったら取り除き、出来るだけ細かく刻む。
  - ③茹でたスパゲティを②に入れて混ぜ、皿に盛る。パルミジャーノチーズをピーラーで薄くスライスしてトッピングしてパスタの出来上がり。
  - ④サラダのソースはクリームチーズと生クリームを合わせるだけ。
  - ⑤くるみを180度のオーブンで8分ローストする。
  - ⑥野菜にソースをかけ、くるみを散らしてサラダの出来上がり。

レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原薫

## グリルパプリカ マリネパスタ

●材料(2人分)

- スパゲティ.....160g
- パプリカ(赤・黄).....各1個
- ニンニク.....1片
- パセリのみじん切り.....大さじ2
- オリーブオイル.....大さじ1
- 塩.....小さじ1/2弱
- パルミジャーノチーズ.....適量

## くるみとクリーム チーズソース・サラダ

●材料(6人分)

- くるみ.....20g
- クリームチーズ.....100g
- 生クリーム.....40cc
- お好みの野菜.....適量

# 楽しい街の探偵団

オーデオ、レコードの他にも、懐かしいグッズがいっぱいの店内は、なんだかおもちゃ箱みたいで、本当に楽しい！三田明のシングル買っちゃおうかな。え？保冷ケースのオーデオ？それは、ここがアナログオーデオを扱っている店だということを示す、看板みたいなものなんです。

盛岡バスセンターから国道106号を盛岡八幡宮方向へ向かう道の右側。店の前に、よくある業務用の大きな保冷ケースが置いてあるのですが、よく見ると中には、なぜかオーデオ機材がぎゅうしり！ここ三共無線中ノ橋店は、実は知る人ぞ知る、昭和30年創業の、アナログのオーディオとレコードの老舗専門店。デジタル全盛の現代にアナログ？とんでもありません！アナログ全盛期に作られたオーディオには、今でも名器と呼ばれるものが多いだけでなく、修理して丁寧に使えば、いつまでも素晴らしい音を響かせる高品質のものが多くあります。そんなアナログのオーディオをたくさん在庫から選べ、しかもしっかり修理までお任せできる店は、そう多くはないはず。全国に三共無線ファンがいるというのもうなげますね。



要冷蔵のオーディオ？  
「三共無線 中ノ橋店」

# 炎のプロに聞く エンジニア・クッキング

カラダにしみる ウサギボタニカ  
やさしい料理

個性的な店の並ぶ旧葺手町に、人気のマクロビオティック・レストランがあると聞いてお邪魔しました。

「ウサギ ボタニカ」という印象的な名前のこの店、奥行きのある店内は、ナチュラルな中にカウンターやラックの赤のアクセントが明るいイメージです。

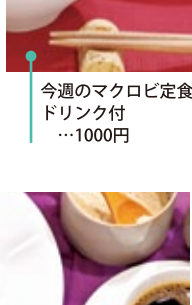
オーナーシェフの富士雅巳さんに聞きました。マクロビオティックとは？「一言で言うのは難しいのですが、



実は戦前に食文化研究家の桜沢如一という日本人によって考えられたものなんです。精進料理がベースとなった、穀物菜食を中心とした食生活法で、食品を丸



お豆腐と野菜の美人カレードリンク付…1000円



今週のマクロビ定食ドリンク付…1000円



という富士さん。その調理法が、素材のおいしさを存分に活かせることを知り、たくさんの人にその良さを知って欲しくて「ウサギ ボタニカ」を開いたのだそう。

さっそくいただきます。まず、人気の週替わりランチ。今週は「大豆とポテトのクリスピーコロケ」と「小豆かぼちゃ」スイカのサラダ」と「人参の美人スープ」。うーん、おいしい！素材の味・歯ざわりが素直に感じられる料理ですね。

しかも、菜食にありがちな物足りない感じがありませんね。「はい、せっかくならランチですから、しっかり満足してもらおうように気をつけています。玄米ご飯もしっかり噛むので、満腹感がありますよ。」



ブルーベリーのタルト…500円  
穀物コーヒ…550円

次にいただいたのは、「お豆腐と野菜の美人カレー」。おいしい夏野菜をカレーのソースでいただいている感じ！ナスがどろどろととろけます。「辛さを引き立てる良質の香辛料は、発汗を促してお肌にもいいですよ。」

それで美人カレーなんです。ええ、その他に、「豆腐のイソフラボンがホルモンバランスを整えます。疲れやすい夏にカレーはぴったりですね。」

料理教室も開かれていますか。マクロビオティックを取り入れると、身体の調子も変わってくるのでしょうか。はい、体質改善にもなります。そして身体は心にも影響を与えますので、生徒さんの中には、とても明るくなった方もいます。でも、あまり厳しくやらなくても、時々取り入れるだけでも、だいぶ違うはず。うちの店では、ランチはマクロビオティック食ですが、夕方からは肉や卵を使った料理も出しているんです。何より「中庸」、バランスや調和が大

切ということだと思つています。」洗いたてのコットンのようなさわやかな笑顔の富士さん。そのライフスタイルが富士さんの作る料理に誠実に反映されている、そんな印象を持ちました。



カジュアルな中にも落ち着いた店内

## 家庭でできる プロの味!

舞茸のカキフライ仕立て  
見た目だけでなく、味わいもそっくり！  
遊び心のある一品。

### ●材料(4人分)

舞茸…135g 長芋すりおろし…135g  
青のり…2g 海苔…3/4枚  
塩…小さじ1/2 パン粉…適量 菜種油…適量

### ●作り方

- 舞茸を適当な大きさのそぎ切りにする。
- ポウルに長芋のすりおろし・青のり・もみ海苔・塩を入れ混ぜる。
- 舞茸を②に入れ混ぜる。
- スプーンですくった③をパン粉の上にとり、まぶす。
- 手で軽く握り、カキフライのような形に整え、170度～180度の油で揚げる。

### \*プロのコツ

- 青のりやもみ海苔の香りが、カキの磯の香りと色合いを作るので、ぜひ入れてください。

### ■プレゼント

ここでご紹介した「ウサギ ボタニカ」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9月30日(日)

●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。



## ウサギ ボタニカ

■盛岡市中ノ橋通一丁目3-15  
■電話:019-681-4932  
■定休日:火曜

■営業時間:11時30分～15時(ラストオーダー14時)  
17時～22時(ラストオーダー21時)

### ■その他の人気メニュー:

- ・テンペのピタサンド(サラダ・スープ・ドリンク付)…1000円
- ・大豆ナゲット…480円
- ・マクロビオティックのコース料理…3000円
- ・デザートにはお得な飲み物とのセット価格があります。
- ・お持ち帰りのできる「マクロビ弁当」各種…750円

## flamme

第25号 盛岡ガス通信

平成24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。