

flamme

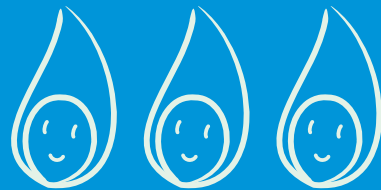
フランメ

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

26

号



盛岡 Morioka
シアワセ
歳事記

今回は、この築百年を超す赤レンガの建物が見てきた青山地区の物語を探ってみましょう。

盛岡・青山物語

昨年の6月1日、青山二丁目

盛岡市の多目的施設

「盛岡ふれあい覆馬場プラザ」がオープンしました。

■青山雪あかり 赤レンガと雪あかりの素晴らしいコラボレーション。今年の会期は2月8日(金)～9日(土)。大好評の『朝市』は、毎月第3土曜日の朝6時30分～8時30分。

野菜・果物のほか、町内のお菓子屋さんやコーヒーの機屋さんも出店しています。写真提供：町屋伸一

軍事施設の町「観武ヶ原」

みたけがはら

地元では「赤レンガ」の名前で親しまれてきたこの建物は、明治42年(1909年)に、旧陸軍の軍事施設として建てられたものです。第一次世界大戦前夜、いよいよ世界の緊張が高まってくる中で、国内でも軍事増強が叫ばれ、各地に軍事施設が造られていました。また軍事施設はその地域に大きな経済的恩恵をもたらすことから、誘致も盛んであったといえます。盛岡でも第6代盛岡市長となった北田親氏が、弘前を本隊としていた工兵第八大隊の盛岡誘致の意見を陸軍に提出し、同時に当時の内務大臣・原敬に陳情し成功します。そしてその後、騎兵第三旅団、観武ヶ原練兵場、一本木原演習場誘致が決定されました。その騎兵隊の屋内訓練馬場として建てられたのが、現存する1棟を含む6棟の「覆馬場」だったのです。当時この地区は、覆馬場を中心に多くの兵舎が建ち並び、全国から集まった兵士だけでなく一般の見学者も多く訪れる施設であったようです。あの宮沢賢治が、盛岡中学校時代に見学したという記録もあります。

騎兵第三旅団が満州に移転した後の昭和14年(1939年)からは、陸軍予備士官学校がこれらの施設を利用していました。ここでは、若き日の田中角栄元首相が訓練のため配属になり、その後、満州に渡っています。そして敗戦を迎え、この町はまた大きく役目を変えていくのです。

戦後の混乱の中の「青山」

太平洋戦争後、満州・樺太・東南アジア諸国などに入植・移住していた多くの日

本人の引き揚げが始まりました。引揚者の多くが、住まいや就労に大変な苦勞をする中、盛岡ではこの残された軍事施設がそのまま引揚者の住まいとして提供されました。兵舎の各部屋が家となり、廊下はさながら町の路地のようなだったと、当時を知る方々は言います。引き揚げてきた国や地域によつて、町の中の住む場所もおおよそ決められていたとも伝わります。

町は青山町という名称に変わり、農地の開拓や道路の普請など、青山町に住む人々の力によって整備されてきました。今の青山小学校の校庭の地ならしも、地域の人々が力を合わせて行ったものなのだそうです。

軍事施設であった建物は、企業誘致とともに民間に払い下げられ、工場や事務所、倉庫などとして活用されました。

町を変えた岩手国体

昭和45年(1970年)に開催された岩手国体は、盛岡の町全体を大きく変えました。新しい道路が次々に造られ、城下町の面影は一気に失われていきました。そして、国体の競技会場となる多くの体育施設が、この青山町・みたけ地区を中心に建設されていったのです。周辺は街区が整備され、高層アパートや団地が建設されました。時は日本の高度経済成長期。その勢いにも乗って、しゃれた街路灯を付けた、にぎやかな商店街がいくつも造られました。当時の青山町は、さながら今の盛南地区のような、新都心の輝きと近代的な雰囲気満ちていました。

そのような町の変化に伴い、老朽化してきた軍事施設の中には、修繕を待たずに解体されてしまったものも多くありました。



■松尾餅店 019-647-0516
つきたての各種大福は、幸せの味!わざわざ遠くから買ってくるお客さまも多い人気店。



■ばんはうすエーワン本店 019-647-0776
天然酵母を使ったおいしい食パンをはじめ、香り豊かなパンがそろっています。



■ハルビン家庭料理店 019-646-1139
ハルビン出身の奥様が作る、身体の暖まる、おいしい手作りの中華料理。コラーゲン100%ゼリーは黒酢醤油でも、デザートでも。女性に大人気です!



青山町方面から盛岡市の市街地に入るためには、必ず線路と北上川を渡らなくてはなりません。踏切と橋に阻まれ、交通渋滞が起ることや、周囲に体育施設や教育施設が多く、若い世代の交流が盛んなことから、青山町の住民らにより、青山新駅建設の請願運動が起こりました。

青山町方面から盛岡市の市街地に入るためには、必ず線路と北上川を渡らなくてはなりません。踏切と橋に阻まれ、交通渋滞が起ることや、周囲に体育施設や教育施設が多く、若い世代の交流が盛んなことから、青山町の住民らにより、青山新駅建設の請願運動が起こりました。

青山町方面から盛岡市の市街地に入るためには、必ず線路と北上川を渡らなくてはなりません。踏切と橋に阻まれ、交通渋滞が起ることや、周囲に体育施設や教育施設が多く、若い世代の交流が盛んなことから、青山町の住民らにより、青山新駅建設の請願運動が起こりました。

青山町方面から盛岡市の市街地に入るためには、必ず線路と北上川を渡らなくてはなりません。踏切と橋に阻まれ、交通渋滞が起ることや、周囲に体育施設や教育施設が多く、若い世代の交流が盛んなことから、青山町の住民らにより、青山新駅建設の請願運動が起こりました。

青山駅開業



■盛岡ふれあい覆馬場プラザ
赤レンガの建物が美しくよみがえりました。昨年是一年記念のイベントやペアレンビールの「ビール祭り」も開かれにぎわいました。隣にはミーティングなどに使える交流棟も新たに建てられました。



■旧騎兵第三旅団通用門(現森永乳業敷地内)
青山駅に面して建つこの重厚な門も青山のシンボリックな存在。



■青山駅
小さな駅ですが、住民や学生によく利用されています。盛岡駅周辺に出るのにもとても便利!



■馬ッコ本舗みやざわ 019-647-0047
青山名物「馬ッコ最中」は、チャグチャグ馬コをかたどった愛らしい形が人気!

元住民によるワークショップで話し合われた、青山町という町のイメージ。それは「レンガの町」でした。そこで駅舎や門柱にレンガを使うほか、当時残っていた3つのレンガの覆馬場と駅を遊歩道でつなぐといったアイデアも出されたのです。約百年を経て、やっと軍事遺産である赤レンガは、青山のシンボルとして住民共有の財産になったというところでしよう。

覆馬場は体育館のように壁面以外に柱はなく、約25メートルの間隔を、三角に鉄骨が組み合わされたトラスと呼ばれる梁で屋根を支える構造です。そして、そのトラスの片側は、地震の揺れを横滑りで吸収するローラーになっていたので、この明治時代後半に外国から入ってきた洋式建築を生かした構造が、今回の巨大地震にも力を発揮しました。多少の損壊がありましたが大車には至らず、今後のために内側が鉄骨で補強されました。そして修復工事は進み、無事に6月のオープンと

用し、整備を訴えて来ましたが、そんな地域の声に応え、いよいよ盛岡市による修復工事が始まることとなった矢先に、あの東日本大震災が起ったのでした。

今後はフットサル、テニスなどの屋内競技の練習場や美術展、コンサート、そして朝市など、多くのイベントに使われ、地元の人たちだけではなく、盛岡のシンボルとして愛されています。

こんな激動の歴史物語を持つ青山町。戦後の住民のみなさんの活躍のせいか、この町には今でも力強い自主・開拓の気風を感じます。時代が変わっても、あの赤レンガがある限り、青山の物語は語り継がれて行くことと思います。

盛岡ガスからのお知らせ

天然ガスへの切り替えのお知らせ

盛岡ガスでは平成27年春から初夏にかけて、お客さまにお届けしている都市ガスの原料を従来のLPガスから天然ガスへ切り替えます。天然ガスは広く世界各地に分布し、豊富な埋蔵量が確認されていることから、都市ガスの長期安定供給に役立つものです。切り替え時期が近づきましたら、当社からお客さまにご連絡いたします。

■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。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。

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。

- 前号の特集の新渡戸稲造は、漠然と盛岡の偉人というイメージでしたが、海外での日本人に対する高評価、好印象への貢献ということを考えると、とても重要な人物だったということが分かりました。(31歳 女性)
- 「ウサギボタニカ」さん、以前から気になっていました。マクロビオティックにも興味があったので、ぜひ舞茸のカキフライを作ってみようと思います。(43歳 女性)
- 今度、圧力鍋を手に入れました。今まで電気炊飯器でご飯を炊いていましたが、ガスで美味しいご飯や玄米も炊いてみようと思います。(57歳 女性)

■平成25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.4

「架空の劇団」代表・演出・脚本家
くらもちひろゆきさん

冬に美味しい!
カボチャを
使ったご飯の
おかず



2 「カボチャを使って二品作りますよ。作り方は途中まで同じだからお手軽よ。甘辛煮に使うタマネギを切る時は、半分に切ってザクザクではなく、こんな風に大ききごとに剥がして切ると、形が揃って火の通りも味のなじみもよくなりますよ。」なるほど。



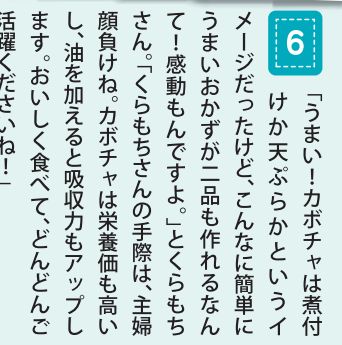
1 「3・11の体験をもとにしたお芝居『震災タクシー』好評ですね！」と小原先生。「先生こそ『もりげきライブ』お疲れさまでした！」とくらもちさん。そう、お二人とも舞台人。「震災タクシー」は現在、全国公演中。小原先生は久々に歌手としてのステージ。まずカボチャを7ミリくらいにスライスします。「あ、はいはい。今日はキッチンがお二人のステージですね。」



3 片栗粉を付けたカボチャを焼きます。「ゴマ油の香りがいいね。」とくらもちさん。「表に透明感が出て、軽く焦げ目が付いたら裏返してね。片栗粉は甘辛煮ではとろみに、サラダではカリッとした食感になりますよ。」なんと、一つの素材でトロホクとカリホクが楽しめるって訳ですね。これは目からウロコですよ！」



4 「甘辛煮の合わせ調味料を作っておいたら、大きめのフライパンの向こう側に焼けたカボチャを寄せて、手前で甘辛煮の野菜を炒めていきます。簡単でしょ。」サラダはカボチャの上に煎ったジャコと大葉を盛りつけるだけ！これ見た目もきれいで画期的です！」



6 「うまい！カボチャは煮付けか天ぷらかというイメージだったけど、こんなに簡単にうまいおかずが二品も作れるなんて！感動もんですよ。」とくらもちさん。「くらもちさんの手際は、主婦顔負けね。カボチャは栄養価も高いし、油を加えると吸収力もアップします。おいしく食べて、どんどん活躍くださいね！」



5 甘辛煮を盛り付けたら白ゴマをこすりつけて……「ひねりゴマ！」さすが毎日料理をしていると言ったらもちさん、ゴマを指先でひねって香りを出す技もご存知！「大葉はすぐ食べる時には葉脈に沿って縦に巻いてカット。少し時間をおく時には横に巻いてカットすると、水分も香りも飛びにくいわよ。」勉強になるなあ。……と語っている間に出来上がり！」



カボチャと豚肉の甘辛煮

- 材料(2人分)
カボチャ…1/4個 タマネギ…1/2個
生シイタケ…3枚 豚肉薄切り…160g
鷹の爪…小1本
ゴマ油・サラダ油・白ゴマ 適量
合わせ調味料
水…80cc
和風だし…小さじ1
酒・醤油・砂糖…各大さじ1と1/2

●作り方

- ①カボチャは7mm位の薄切りにし、片栗粉を付ける。豚肉は一口大に、タマネギは薄切り、生シイタケは軸ごと縦半分または1/4に切る。
- ②フライパンを熱し、ゴマ油・サラダ油各大さじ1を入れ、中火でカボチャを両面こんがり焼く。(火が通ると透明感が増し、濃い黄色になります。)
- ③カボチャを寄せてサラダ油大さじ1を足し、タマネギを炒め、豚肉・生シイタケを加え、さらに炒める。
- ④肉に火が通ったら、合わせ調味料と鷹の爪を入れて、煮かめらる。
- ⑤盛りつけてから「ひねりゴマ」。

カボチャとジャコの温サラダ

- 材料(2人分)
カボチャ…1/4個 ジャコ…15g 大葉…5枚
ゴマ油・サラダ油・ポン酢・醤油…適量
- 作り方
①カボチャは甘辛煮と同様に作り、皿に並べる。
②ジャコはサラダ油小さじ1でカリッとするまで炒め、仕上げにゴマ油を少々加える。
③①にジャコと大葉の小切りをのせ、醤油を加えたポン酢でいただく。

レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原薫



シニア野菜ソムリエ
おはら かおる
小原 薫さん

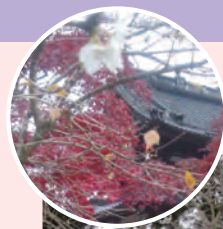
盛岡ガス提供IBCラジオ
「やさいのきもち」に出演中!
毎週日曜13時～16時半
「のりこの
週間おばさん白書」内

楽しい街の探偵団

小さな写真なので見えにくいかもしれませんが、よく見ると雪の中に立つこの桜の木にはなんと花が咲いているのです！場所は盛岡の誇る先人・原敬の菩提寺として有名な大慈寺の境内。桜の木の後ろに見える石の柱に囲まれた場所こそ、原家の墓所です。

桜の品種はシキザクラまたはフユザクラのようです。秋も遅くに、葉を落としてから咲き始め、雪が降っても花が落ちずに咲き続けます。11月には、桜の後ろにあるモミジが紅葉し、写真のとおり、これもまた不思議な風景を作ります。そして冬になると、このとおり！

この地域は、盛岡が城下町として開かれた時に、北山の寺院群と共に寺院が数多く置かれた場所です。今は「寺ノ下寺院群」と呼ばれています。この寺院の何か所かに、この秋から冬に咲く桜が見られます。また、この大慈寺町・鉦屋町地区には、平成の名水百選にも選ばれた「大慈清水」「青龍水」という二つの清水があります。年中10度〜15度の水温を保つ清水は、夏は冷たく、冬は温かく感じます。冬には湯気が上がるのを見ることが出来ます。ちよっと寒いですが、冬のお散歩に訪れてみてはいかがでしょうか。



雪の中に……
ん？桜！？

炎のプロに聞く エンジョイ・クッキング

お箸家 柚子



真剣な表情で料理に向き合う武田シェフ。

そのランチタイムにお邪魔しました。

夜はシックなベージュのロールカーテンで仕切つて、個室風の造りになるといいう店内ですが、ランチタイムは開放感溢れる明るいイメージ。

「場所柄、ランチタイムは女性のお客さまが多いので、照明も夜より明るめにしています。」と店長の永田剛さん。

それでは、さっそく人気メニューをいただきます。女性のお客さまに人気という御膳は、懐石弁当風のもの、うどん、手鞠寿司などが付いたもの、そして釜飯があり、どれも美しい器と盛り付けに圧倒されます。一つ一つの量は少な



家庭でできる
プロの味!

白身魚の柚庵焼

「お箸家 柚子」の武田シェフに
教えていただきました!

●材料(4人分)

白身魚…4枚 柚子…少々

合わせ調味料…

醤油1:みりん1:酒1の割合で適量を用意。

●作り方

①醤油・みりん・酒に柚子の輪切りを入れたタレを作り、魚がヒタヒタにかぶるくらいに入れ物で20分〜30分漬け込む。

②魚を取り出し、汁気をよく拭く。

③グリルを中火で熱し、焼き具合を見ながら、こげないように丁寧に焼く。

●プロのコツ

*材料を1:1:1の割合で使うことを「三度割」(または「三同割」と言い、料理の世界では様々な材料の配合に使われます。

*柚子は生でも乾燥物でもOK!

*魚は白身でも赤身でもOK。今の季節ならキンキンやヒラメ、ブリなどがお勧め。

*焼く時には、漬け汁をよく拭き、中火で焼くのがコツ。(弱火で焼くと身が固くなってしまいます。)



釜飯御膳…1280円

お焦げのおいしい釜飯に、お出汁をかけて召し上げ。毎日10食限定です。



柚子会席膳…1480円

お刺身、天ぷら、茶碗蒸し等の定番に加え、角煮や寄せ豆腐も。チョコ饅頭も付いた、大満足の御膳です。

めですが、さまざまなプロの味付けが楽しめるのがうれしいですね。釜飯は、仕上げに火を加えることで、香ばしいお焦げがヘルシーで上品な薄味の味付けも、女性客を意識したものでしょうか?

「そうですね。当店のランチはカワトクでお買い物をした後のお客さまが、ご家族やご友人とゆつたりとお食事やおしゃべりを楽しみながらくつろいでいただきたい、そんなコンセプトで提供しています。味付けも、そういったお客さまに喜んでいただくのが私たちの目標です。」



レアチーズ手巻き…450円
手巻きクレープ。チョコとアイスがボリュームー!



手造りプリン…380円
懐かしいガラスの容器に入ったクリーミーなプリンです。

ただけるようなものを研究して、お出ししているんです。」

この広い空間は本当にゆつたり。これなら、お店に気兼ねをせずに、ランチタイムの終了までフリードリンクやスイーツを楽しみながら過ごすことができますね。

「はい、そういうお客さまが多いですし、私たちも楽しんでいただければうれしいです。他に、20人〜30人までの個室もありますので、食事と会合を組み合わせたい方をされるグループも多いんですよ。」

なるほど!木目の美しい個室は、女子会にぴったりですし、子供用メニューもあるので、お子様連れでも周りを気にせずに、おしゃべりができますね。

ちよつと気になる、夜の部の「オーダーバイキング」についても教えてください。

「普通、バイキングは作り置きのものでお客さまが取りに行く形が多いのですが、ここではお席でオーダーいただいたメニューを食べ放題で提供いたします。作りたてですので、美味しさも格別です。和食が中心ですが、上海にルーツがある当店ならではの、点心メニューも加えています。」

上海にルーツが?

「上海に『柚子』という名前が十数店舗を展開

している和食の人気店があるんです。この『お箸屋 柚子』はその店と提携してオープンした店なんです。」

「そうだったんですか。上海の店でも研修をしてきたという永田店長さん。これからは女性客に愛される、素敵なお店になってくださいな。」



店内はゆとりのある広々とした空間。サラダバー・ドリンクバーも充実しています。



お箸家 柚子

■盛岡市菜園一丁目8-15カワトクcube-II 地下2F

■電話:019-601-8383 ■定休日:無休

■営業時間:

ランチタイム11時~15時(ラストオーダー14時30分)
オーダーバイキング17時~23時(ラストオーダー22時)

*夜は飲み放題・食べ放題など、居酒屋メニューに点などを加えた70種のメニューがあります。
*個室は4名~60名。最大100名のパーティもOK!

■その他のランチ人気メニュー:

・海老天うどん御膳…980円(手鞠寿司付)

・ざるうどん御膳…780円(手鞠寿司付)

・唐揚げ定食・焼き魚定食…750円

・お子様プレート…680円(おもちゃ付)

*ドリンクバー・サラダバー付*ランチビール最初の一杯無料



個室 20名~30名の会合・会食・宴会などに。

■プレゼント
ここでご紹介した「お箸家 柚子」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「フラム」の感想をご記入の上、下記「盛岡ガス株式会社 フラム編集部」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25年1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」は次回のフラム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

第26号 盛岡ガス通信

平成25年1月1日

発行 盛岡ガス株式会社 フラム編集部
〒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。