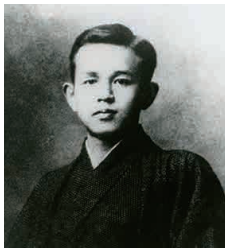


flamme

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 27 号



石川啄木

明治19年(1886年)2月20日、岩手県南岩手郡日戸村(現在の盛岡市玉山区日戸)の常光寺で、住職だった父・一禎と母・カツの長男として生まれる。戸籍名は石川一(はじめ)。翌年、渋民村(現在の玉山区渋民)の宝徳寺に家族で移

住。進学のため9歳から盛岡で下宿生活を始める。明治35年(1902年)盛岡中学を自主退学。文学の道を志し上京するが、病気で帰郷。明治38年(1905年)詩集『あこがれ』刊行。故郷・渋民村での代用教員、北海道での新聞記者生活などを経て、明治43年(1910年)『一握の砂』出版。明治45年(1912年)肺結核のため東京で永眠。享年27歳(満26歳)。第二歌集『悲しき玩具』は、啄木の死後、友人たちの尽力により出版されたものである。



盛岡 Morioka
シアワセ
歳事記

玉山区渋民を文学散歩 石川啄木が 愛した風景を訪ねる

ふるさとへの想いを歌や詩に託し、26年という短い生涯を終えた
天才歌人・石川啄木。没後100年を過ぎてもなお私たちの心をとらえる
作品たちの風景を探しに、玉山区渋民を散策しました。

■石川啄木記念館

盛岡市玉山区渋民字渋民9
電話 019-683-2315

訪れた日は、ちょうど企画展『啄木と三陸海岸～自然破壊への警鐘～』が開催中。ナイーブな青年、というイメージでしたが、先見の明を持つ評論家としての才能もあつたことに驚きました。『東北振興策』という一文は、100年余の時を超えた今の時代にも通じるものがあります。

26歳という若さでこの世を去るまでに、ふるさと・渋民村を想う短歌や詩をいくつも残した啄木。彼が作品に描いたふるさとの景色は、彼の人生のどんな場面で見えたものだったのでしょうか。その美しい作品と風景の背後にある、啄木の心にも触れてみたいと、国道4号線を北へ。岩手山と姫神山、象徴的なふたつの山に抱かれた、石川啄木のふるさと・渋民村(現在の玉山区渋民)を訪れました。

まずは「石川啄木記念館」へ。この白い洋館風の建物は、『家』という作品に描か

れている「理想の我が家」を再現しているのだとか。館内には写真パネルや直筆の書簡やノート、遺品などが展示され、啄木の人生や作品世界を知ることができます。

金田一京助や与謝野鉄幹・晶子夫妻、若山牧水など名だたる文筆家と親交があった啄木。彼には人を惹き付ける魅力と才能があつたということ、そして、流浪の人生を送りながらも、心にはいつも渋民の風景を抱いていたことが、さまざまな展示を見ていて感じられます。例えば、こんな言葉がありました。

詩人たる自分の学ぶべき大学が、
塵の都のいかめしい
大建築であるとは思へないー
故郷は自然の大殿堂である。

「啄木は、渋民の自然や風土、そして人々を本当に愛していました。彼が残した作品や日記を読むとそのことがよく分かり、心に響いてきます」

そう話すのは、「石川啄木記念館」の芸員の山本玲子さん。民俗学の資料として啄木の作品を読み解くうち、石川啄木という人間そのものに魅了されていった、という山本さんに、啄木散策のおすすめスポットを教えてくださいました。



「啄木のことを知りたいなら、歌をたつたひとつ知っていればいい。あとは過ごした場所でその風景を見て光や風を感じてもらえば、啄木のことを理解できると思います」と芸員の山本玲子さん。



■宝徳寺
盛岡市玉山区洪民字洪民 2-1
電話 019-683-2616
啄木が1歳から8歳まで過ごし、18歳のときに住職だった父が罷免されるまで実家だった寺。その後改築されましたが、啄木が愛用していたという部屋が残されています。また、境内には歌碑や父・一禎のお墓もあります。



啄木が友人からの手紙やワースワースの本を読むときに訪れたといわれるお気に入りの場所「寺堤」。

まず始めは、記念館のすぐ近く、啄木の実家だった「宝徳寺」へ。啄木は多感な少年期をここで過ごしました。そばには、啄木がよく手紙や本を読んでいたという「寺堤」と呼ばれる用水池があり、「ここに立つと、特別な光が自分の胸に注ぎ込まれた」と回想しています。啄木のパワースポットのような場所だったのかもかもしれません。

のと言われています。麓を流れる北上川に架かるのは「鶴飼橋」。当時は木製の吊り橋だったこの橋を渡り、啄木は好摩駅から旅立っていきました。「身を切られる思いで駅に向かう途中、目に焼き付けたのが、この橋の上から見えた風景。流れる川の水面に映った柳の葉が『泣いていいよ』と言っているように感じたのでしよう」。山本さんの言葉を思い返しながら橋の上に立つと、この歌の切なさがいっそう心に染みてくるようです。

次は、記念館の反対側、北上川沿いの高台にある「洪民公園」へ。全国で最初に建てられたという歌碑を訪れます。
**やはらかに柳あをめる
北上の岸邊目に見ゆ
泣けどごとくに**

この短歌は、明治40年（1907年）5月4日、洪民を離れ北海道へ渡る日の情景を歌ったも

■洪民公園

岩手山の雄大な山容を望む高台にある公園。眼下には北上川。「鶴飼橋」は、啄木が生きていた当時の吊り橋をイメージした観光用（写真）のほか、生活道路でもある自動車用、歩行者用の3つがあります。



この歌碑が建つ「洪民公園」は、地元住民の憩いの場。「啄木の駅」というお休み処で食事ができると聞き、ランチはここに決定。人気

の「ラーメン（400円）」と、雑穀入りの大きな「おにぎり（100円）」をいただきます。醤油味のラーメンは、素朴な店の雰囲気と相まって、どこか懐かしい、ほっとする味わいです。



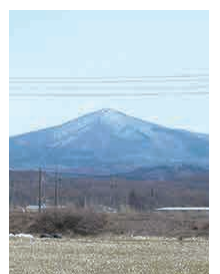
■啄木の駅
盛岡市玉山区洪民字鶴塚 5-5
電話 019-683-3567
シンプルな味の「ラーメン」が看板メニュー。大きくてふかふかの「がんづき」など、おいしいそうなおやつが並ぶ日もあります。地元の人が育てた野菜などを扱う産直コーナーも。

お腹も満足したところで、北西に広がる田園地帯へ。「生出野（おいでの）」と呼ばれるこの一帯は、生涯の友・金田一京助や小林茂雄

など、大切な人だけを招待する、啄木とっておきのビュースポット。西には「男神のごとき」岩手山、東には「ピラミッドのような」姫神山。神々しくたたずむその山容に「ふるさとの山はありがたきかな」と詠んだ啄木の心が重なります。

最後は、啄木が好んで散策し「生命の森」と呼んだ愛宕森へ。麓にはかつて啄木が通い、後に代用教員として教鞭をとった洪民尋常高等小学校がありました。近くには、啄木も使っていたという井戸が、今も現役で水をたたえています。

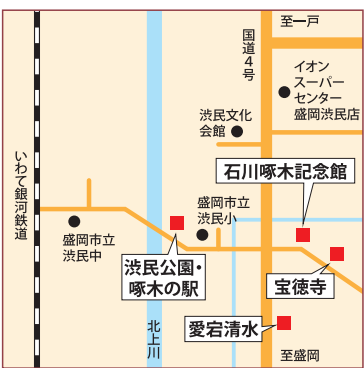
ほかにも、啄木ゆかりの史跡、名所、風景がそこに残る洪民。まだまだ巡りたい！とも思い



「生出野」から望む姫神山。エジプトに興味を持っていた啄木は、「金字塔（ピラミッド）のごとき」と評していました。

「生命の森」と呼んだ愛宕森の入り口にある井戸「愛宕清水」。当時啄木も利用していたそうです。

ました。訪れた日はまだ春浅い4月上旬。山本さんが教えてくれた「洪民日記」の一節を思い出して翌月の再訪を誓って盛岡への帰路につきました。
洪民村の皐月（さつき）は、一年中最も楽しい時である。天下の春を集めて、そしてそれを北方に送り出してやる時である。花といふ春の花は皆この五月に咲き、鳥といふ春の鳥は皆この五月に啼く。山も野も人の心も春の装束をつけて乾坤の笑みを湛えるのはこの五月である。



盛岡ガスからのお知らせです

天然ガス切り替えに向けた準備作業のお知らせ

盛岡ガスでは平成27年春から初夏にかけての時期に、お客さまにお届けしている都市ガスを現在の空気より重いガスから、空気より軽い「天然ガス」へ切り替えます。お客さまがご使用中のガス警報器は天然ガスへの対応が必要となるため、当社では順次準備作業を行っております。お客さまの作業時期が近づきましたら、具体的な作業内容を当社からご連絡いたします。何とぞご協力くださいますよう、よろしくお願いいたします。

■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。

- 簡単で美味しそうなレシピが載っていて早速夕食のメニューに。次回のレシピも楽しみに待っています。野菜ソムリエの小原さんのレシピは、野菜の良さをより引き出された料理だと感激しました。(24歳 女性)
- 私はオープンも「ガス」にこだわっています。乾燥せず、ケーキ等もしっかり出来るように思います。フランメを参考にエンジンイックキングしています。(63歳 女性)
- 「盛岡シアワセ歳時記」を読んで、しばし昔を思い出すシアワセな記事でした。これからも盛岡のシアワセを載せてください。(65歳 男性)

■平成25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.5

写真家の松本伸さん
最近「盛岡文士劇」出演など役者(!?)としても活躍中



昔懐かしい
オムライス



2 実際は松本さんは料理の経験がほとんどないとか。「包丁はね、根元を親指と人差し指で固定し、刃をスライドさせてスルスッと切るんですよ」「こうですか?」「そうです、そうです」「なるほど。これだと切るときに力も要りませんね」松本さん、のみ込みが早い!

1 モノクロ人物写真がライフワークの松本さん。今日のメニューは松本さんのリクエストです。「最近お店で見かけるのは、ケチャップライスの上になんかふわふわに焼いた卵がのっているものばかりだけど、僕にとってはオムライスは、ライスを卵で包んだものなんですよ」でも実際に包むのはちょっと難易度が高いので、今回は、ライスの上に焼いた卵をかぶせて形作るのにしましょうね」



ケチャップ、好きなんですよ。

具材に
からめるのが
ポイントなんです。

6 「実は自分でリクエストしながらも、卵料理は難易度が高いかなあと思っていたんです」「実は私も聞いたときには、えっと思いましたが(笑)」「でもちょっと自信ができました。オムライスの店を開いたら、もう「アハハハ」って今回の「エプロン男子」も、笑顔で締めくくることができました。」



3 今回はオムライスに使うマッシュルームを活用して、ポターージュも作ります。ポターージュ用の野菜をスライス、その後オムライス用の具材をみじん切りと、ひたすら切り続けます。「先生、切るときに身体の向きはこんな感じの斜めでいいんですか?」「いいですよ。包丁を持った側の足を1歩引くというのがいいですね」「これはカメラの構え方と共通点があります」

5 「ケチャップライスはオムライスをイメージして皿に盛り、その上に薄く焼いた卵をのせてください。はい、フライパンからポンと!」「ポン! ああ、ずれちゃった」「大丈夫」と、端が寄った薄焼き卵を広げる小原先生。「はい、OK。あとはキッチンペーパーで形づくってくださいね」「先生のおかげでそれらしくできました!」

オムライス

●材料(2人分)

- ご飯……………2膳
- 玉葱……………1/4個
- ピーマン……………1個
- マッシュルーム……………4個
- ハム……………2枚
- パセリ
- みじん切り…大さじ1
- 白ワイン…大さじ1
- トマトケチャップ……………大さじ3
- 卵……………2個
- 塩・コショウ…サラダ油……………適量

●作り方

- ①具はすべてみじん切りにし、ご飯は、冷めている時はレンジで温めておく。
- ②フライパンにサラダ油大さじ1を入れ、熱くなった①のみじん切りの具を加え炒める。
- ③玉葱が透き通ったら、軽く塩・コショウし、トマトケチャップを加え色が均一になったら、ご飯を加え白ワインを振りかける。ご飯にムラなくトマトケチャップがなじんだら、皿にオムライスの形に盛る。
- ④同じフライパンをペーパーできれいに拭き、油小さじ1を入れ、熱くなった①、卵1個をよく混ぜて流し入れる。全体に広げ、周りがめくれてきたら、ご飯の上にかぶせるようにしてのせる。
- ⑤キッチンペーパーでご飯を巻き込むように形を整えたら、パセリを上につらす。

マッシュルームのポターージュ

●材料(2人分)

- マッシュルーム……………3個
- 玉葱……………1/8個
- じゃが芋……………中1/2個
- バター……………5g
- 水……………100cc
- 牛乳……………100cc
- ブイヨン……………1/2個
- 塩・コショウ……………少々

●作り方

- ①マッシュルームは薄切りにし、トッピング用に2枚おいておく。玉葱、じゃが芋も皮をむき薄く切っておく。
- ②鍋にバターを入れ①を入れて炒め、水とブイヨンを入れ10分ほどコトコトと煮て、ピューレにする。
- ③②を鍋に戻し、牛乳を加え温め、塩・コショウで味を整える。

シニア野菜ソムリエ

おはら 小原 薫さん

盛岡ガス提供
IBCラジオ
「野菜のキモチ」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



レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原薫

楽しい「街」の探偵団

中野小学校から徒歩数分の住宅街に、子どもたちが吸い込まれるように入っていく店があります。看板はないので、一見、店ともわからないのですが、中に入るとびっくり。小さなお菓子やくし、カードなどがびっしり並んでいるのです。

ここ「田山商店」は、昔懐かしい駄菓子屋さん。100円玉1個で小さなお菓子が何個も買えるという、子どもたちにとっては「パラダイス」のような場所です。くじを楽しみに来る子どもも多いことから、「常連」の子どもたちの中には「くじや」で通っています。

同店は、店主の田山スエさんが「子どもを育てながら家でできることをしたい」と、40年以上も前に始めた店。以来、用事がない日は曜日に関係なく毎日、店を開けてきました。そのため、中には親子二代にわたって通う「顧客」もいます。

このような駄菓子屋がほとんどなくなってしまった現在では、同店は子どもたちにとって貴重な一軒。また、大人たちにとっても懐かしさを感じる空間なので、子どもや孫を連れて訪ねてみるのも楽しいですよ。

※用事で留守の際には、入り口に貼紙があります。



子どもたちの
パラダイス『田山商店』
(中野)

炎のプロに聞く エンジヨイ・クッキング

旬香彩 和久



ビルの4階という立地ながら、玄関に入ると明るく落ち着いた雰囲気包まれる和食店『旬香彩 和久』。この道30数年のご主人の小松平信久さんが丁寧に作る日本料理と、笑顔がすてきな奥様の和枝さんのきめ細やかな接客サービスが評判です。

店名のとおり、料理は旬の、そしてできるだけ地元産の食材を使ったもの。東京で修業経験もある小松平さんは、「君手は山海の幸が豊富なので、料理人としては恵まれていると思います。あとは、それらを生かすための



家でできる
プロの味!

竹の子ご飯

家族みんなが大好きな春の味!
ご主人の小松平さんに
教えていただきました。

●材料(2~3人分)

米…2合、竹の子(中)…1本、梅干し(中)…2個
だし汁…適量
A(水…5合、塩…小さじ1弱、醤油…小さじ2、だし
昆布…約5cmのもの1片)

●作り方

- ①竹の子はあく抜きして、だし汁(吸い物程度)で煮て下味を付けておく。
- ②梅干しを水で洗い、塩分を軽く抜く。
- ③Aを混ぜ合わせ、米2合分の量を炊飯器に入れ、米、①、②とともに炊く。
- ④炊きあがったら梅干しの種を取り除き、全体をよく混ぜ合わせて完成。

●プロのコツ

*竹の子と相性の良い梅干しを加えて、爽やかな味に仕上げました。

味付けや調理法を考えながら料理しています」と話します。

実は料理人を志した当初は、洋食料理に憧れていた小松平さん。ところがたまたま配属された和食部門で、素材の使い方はシンプルながら味に奥行きがある和食にすっかり魅せられてしまいました。奥が深い分、難しさを感

じるときはあるものの、それ以上にそこにやりがいや楽しさを見いだしているそうです。

いただいたランチメニューの『べっこずつ定食』は、同じくランチメニューの『天ぷら定食』の天ぷらと、『お刺身定食』のお刺身の両方が味わえるうれしい一品。衣が薄い上品な天ぷらと、素材ごとに包丁の技が光るお刺身に、煮物、茶碗蒸し、フルーツ、コーヒが付いて、ボリューム満点です。それでもどれもやさしい味付けなので、すとお腹におさまり、あっという間に完食できました。

ほかに、多種類の味・彩りが楽しめるお膳『味彩』、『焼さかな定食(銀むつ、または、かれい)』などがあり、男女問わず人気だとか。「コーヒまで付いているので、特にお食事とともにおしゃべりも楽しみたい女性のお客さまには喜ばれています」と和枝さん。

一方夜は、コース料理と各種単品メニュー

が揃っています。一番人気は、『親方おまかせ会席』(4200円)。時期によってはこのコースの一品としても提供するという単品メニュー、『海老団子』をいただきました。海老のプリプリした食感と旨みに、思わず顔がほころびます。夜のメニューとあつてお酒にぴったりであるのももちろんのこと、ご飯との相性も抜群です。



べっこずつ定食…1575円
名前は「べっこ(ちょっと)ずつ」でも、実際はボリューム満点です。

海老団子…700円
海老の食感と旨みに感激!



玄関で靴を脱いで上がるスタイルの店内は、L字型のカウンターのほか、和室が2つ、テーブルが2つ、掘りごたつ式の個室が1つ。ゆったりくつろげる空間なので、友達同士の会食にはもちろん、家族の特別な日の食事会や、大切なお客さまをもてなす場にも最適です。その場合はあらかじめ席を予約した方がベター。料理は魚と野菜が主体ですが、希望に応じてコースに肉料理も取り入れてくれるそうですので、相談するのがよいでしょう。春夏秋冬訪ねて、季節の味を堪能したい一軒です。

■プレゼント

ここでご紹介した「旬香彩 和久」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25年5月31日(金)

●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。



しゅんこうさい わきゅう
旬香彩 和久

- 盛岡市大通2-7-28 丸藤ビル4F
- 電話019-652-0917 ■定休日:日曜日、祝日
- 営業時間:11時30分~13時30分、17時~22時
- 駐車場:無
- その他のランチメニュー
 - ・味彩…1260円
 - ・焼さかな定食(銀むつ、または、かれい)…945円
 - ・かき揚げの天井…945円
 - ・お刺身定食…1260円
 - ・天ぷら定食…1050円
 - ・ミニ会席膳…1890円



ゆったりと座れる、贅沢な造りの落ち着いた店内。

flamme 第27号 盛岡ガス通信

平成25年5月1日
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。