

# flamme

フランメ

ワンダフルいわでライブ情報紙「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 28 号



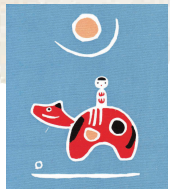
『南部もりおか暖簾の会』の会員店で、福田さんとも親交が深かった『東家』ののれん。

街なかで、

染絵作家・

福田隆さんの作品と

人柄にふれる



『鈴木盛久工房』の第十四代・鈴木貞爾氏と福田さんが友人だった縁で作られたという看板。

ほのぼのとした愛らしい絵、味わい深い手書き文字、洗練された色使いやデザイン。盛岡育ちの染絵作家で美術教師だった福田隆さん（大正6年生まれ、平成3年没）の作品は、染絵としてだけでなく、街なかの店の看板やのれんなどでも目にする事ができます。今回はその一部とともに、長年多くの人たちに愛された福田さんの人柄と人生をご紹介します。

## 中井汲泉氏の影響で染絵を制作

福田隆さんの名前は知らなくても、その作品を見たことがある人は多いのではないのでしょうか。例えば、わんこそばの老舗『東家』本店の大のれん、歴史ある南部鉄器工房『鈴木盛久工房』の看板、じゃじゃ麺の

元祖『白龍』の龍のイラスト（はるかなる銀河よ）の文字入り）等々……。愛らしく味わいのある文字や絵は福田さん特有のもので、脇にある「丸いコマのようなマーク」がサインです。

福田さんは、大正6年遠野市生まれ。翌年一家で盛岡市に転居し、以後盛岡で育ちました。昭和5年に入学した盛岡中学校では絵画部に入部。そこで当時赴任していた京都出身の日本画家・中井汲泉氏に薫陶を受け、昭和14年に日本大学芸術科に進学します。しかし昭和17年、戦争により繰り上げ卒業となり、盛岡歩兵北部第62部隊に入隊。その後満州に渡り、そこで終戦を迎え、ソ連軍の捕虜となってシベリアに抑留されます。

無事帰国したのは終戦から3年後の昭和23年。盛岡に戻った福田さんは、実家の法泉寺（北山）に住み、母校の盛岡高等学校の美術教師になったのです。

以後福田さんは教職の傍ら、多くの作品作りに精力的に取り組みました。大学では油絵を専攻しましたが、作品はそこにとどまらず、染絵、表紙画、装丁、看板や彫刻・校章のデザインなど多彩なものでした。特に、布に糊を置いて地色だけを染める染絵は、晩年の創作活動の中心でした。

染絵に励むようになった背景には、生涯

の師と仰いだ中井氏の存在がありました。中井氏は、教員退職後も昭和31年まで盛岡に滞在し、郷土玩具や絵画のほかに染絵を制作。福田さんはそれに魅せられ、染絵に傾倒していったといわれています。

## 「人間コレクター」と評される

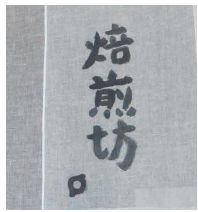
昭和53年に定年を迎えた福田さんでしたが、その後も県立盛岡三高で嘱託として美術講師を続ける一方、昭和57年に開運橋通りの『いとう酒店』の2階に開いたギャラリー兼アトリエ『青柿坊（せいしぼう）』で作品を作り、芸術家たちと交流を深めていました。県立盛岡二高勤務時代の教え子だった同店主の伊藤泰二さんは、福田さんにギャラリー開設を勧め、福田さんが不在の際は管理もしていました。

「福田先生は気持ち温かく、気取らない方でした。だからいつも周りにたくさんの方が集まった。先輩の舟越保武さんなど芸術家はもちろん、テレビや舞台で活躍している俳優さんたちも公演で盛岡に来ると必ずここを訪ねてきたんですよ」と懐かしそうに話します。

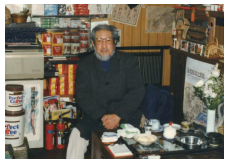
また晩年に交流のあった株式会社ネクサス（盛岡市）の社長・中村正さんも、「芸術文化の世界の人たちとの交流には、本当に驚かされました。先生のそうした人脈が盛岡の芸術文化を支えている、と感じました」と敬服。そんな幅広い人脈は、還暦のお祝いの席で友人に「人間コレクター」と評されたほどでした。

ところで福田さんのサインはロシア語の「F」をもじったもので、最初の頃はそのまま使っていましたが、いつの頃からか独自にアレンジした「コマ」のサインを使うようになったそうです。

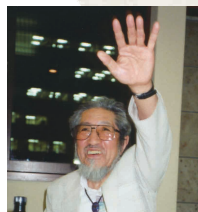
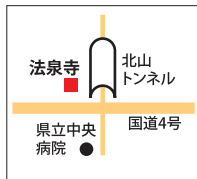
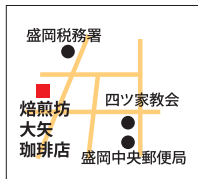
※どちらも現在の県立盛岡一高です。



のれんをデザインした「焙煎坊 大矢珈琲店」にはほとんど毎日立ち寄っていたという福田さん(大矢さん提供)。ちなみに同店は現在は豆売り専門店です。



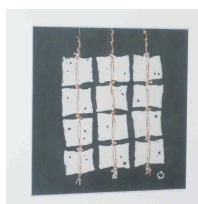
「焙煎坊 大矢珈琲店」ののれんにも、しっかりサインがあります。



ありし日の福田さん(伊藤さん提供)。



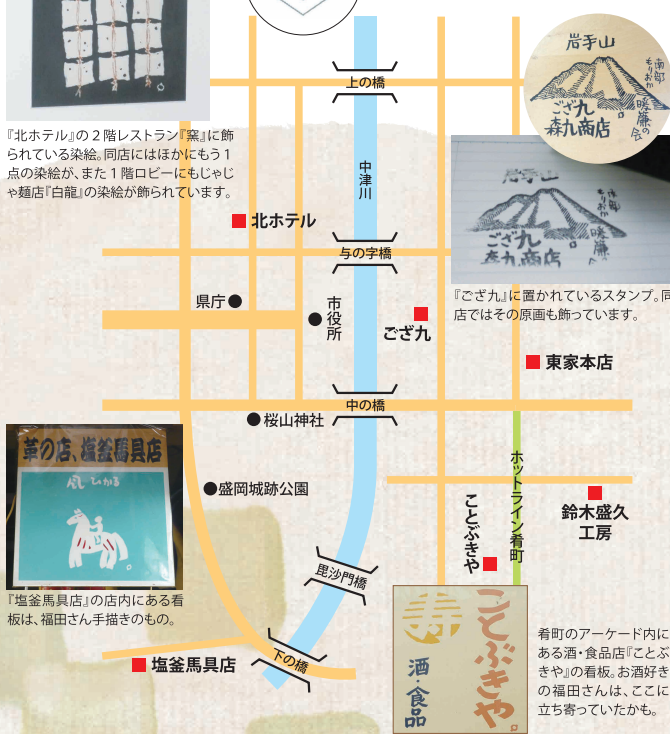
実家の法泉寺の本堂にも、多くの作品が展示されています。中井波泉氏の作品もあり、自由に見学できます(見学希望の場合は要電話)。



「北ホテル」の2階レストラン「葉」に飾られている染絵。同店にはほかにもう1点の染絵が、また1階ロビーにもじやじや通店「白龍」の染絵が飾られています。



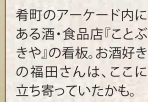
福田さんがデザインした若手看護短期大学の学章。



「ござ九」に置かれているスタンプ。同店ではその原画も飾っています。



「塩釜馬具店」の店内にある看板は、福田さん手描きのもの。



肴町のアーケード内にある酒・食品店「ことぶきや」の看板。お酒好きの福田さんは、ここに立ち寄っていたかも。

福田さんの作品は前述のほか、内丸の『北ホテル』や紺屋町の雑貨店『ござ九』、大沢川原の『塩釜馬具店』、本町の『焙煎坊 大矢珈琲店』など街なかの店舗で見ることが出来ます。『北ホテル』では平成13年に、

手描きの看板が掲げられています。『焙煎坊 大矢珈琲店』ののれんは、店主のお母さんと福田さんの奥さまが同級生だった縁で作ってもらったもので、「最初に作ってもらったのはかなり古くなったので、これはコ

ンを探してみませんか。皆さんもこれを機に、街なかや店舗で、「サイン」をたよりに福田さん

※参考資料/『しゃぼんたま随想』(福田隆 著)

百を超える数の作品がある!?

また、ギャラリー兼アトリエ『青柿坊』はフランス語の「セ・シ・ボン(これはとても良い)」に由来しているとか。これらのエピソードからは、福田さんのおおらかでユーモアあふれる人柄がうかがえます。

一方、「校章のデザインではほんのわずかな線の角度や長さ、色にこだわり、緻密な一面を垣間見ました」と中村さん。そんな二面性が、多方面にわたる芸術活動を支えていた

「気さくで聞き上手だった先生は、行きつけの店の店主からのれんや看板などの制作を頼まれることもあったと思います。もちろんそれ以外でも、染絵なので同じ図案の作品がいくつも出回り、人から人に渡ってまたまたその店に飾ってある、というケースもあるでしょう。そう考えると百を超える数の作品が、市内の店舗にあるかもしれない。」

また、「校章のデザインではほんのわずかな線の角度や長さ、色にこだわり、緻密な一面を垣間見ました」と中村さん。そんな二面性が、多方面にわたる芸術活動を支えていた

「気さくで聞き上手だった先生は、行きつけの店の店主からのれんや看板などの制作を頼まれることもあったと思います。もちろんそれ以外でも、染絵なので同じ図案の作品がいくつも出回り、人から人に渡ってまたまたその店に飾ってある、というケースもあるでしょう。そう考えると百を超える数の作品が、市内の店舗にあるかもしれない。」

「気さくで聞き上手だった先生は、行きつけの店の店主からのれんや看板などの制作を頼まれることもあったと思います。もちろんそれ以外でも、染絵なので同じ図案の作品がいくつも出回り、人から人に渡ってまたまたその店に飾ってある、というケースもあるでしょう。そう考えると百を超える数の作品が、市内の店舗にあるかもしれない。」

## 盛岡ガスからのお知らせです

### 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の時期に、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。原料が変わってもガスの種類は変わりませんので、「都市ガス13A」と表示されているガス器具はそのままご使用に

なれますが、ご使用中のガス器具によっては、事前に天然ガスでの燃焼状況の確認をさせていただく場合があります。対象ガス器具をご使用のお客さまには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。

### 盛岡ガス 太陽光発電所完成

平成23年9月に廃止となった盛岡ガス松園工場の跡地の有効活用として、太陽光発電所を設置し、平成25年7月19日より発電を開始いたしました。

- 施設の概要
- 敷地面積: 6,364㎡
  - 最大出力: 100.485kW (太陽電池モジュール: 192.5W×522枚)
  - 想定発電量: 107.466kWh/年 (一般家庭約25世帯の年間電力消費量相当)

#### 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、ご協力をお願いいたします。  
\*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。

- フランメに出る料理はいつも美味しくそうで参考にしています。調理のプロの主人はやはりガス派です。「ガスでないで作った気がしない」と言っていました。(39歳 女性)
- 私はあまり料理が得意ではありませんので、家でプロの味が楽しめる「エンジョイ・クッキング」が大好きです。(35歳 女性)
- いつも楽しく拝見しています。転勤で岩手に来たので、観光地情報がうれしいです。これからも楽しみにしています。(36歳 女性)
- 旬の食材をおいしく食べたいと思ってたところ、「竹の子ご飯」のレシピがありました。うれしかったです。(57歳 女性)

#### 平成25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.6

イラストレーターのオガサワラユウダイさん  
いわてみんなのうた『たらりら』のイラストなどでおなじみ



**3** 上にかけるソースは、卵黄やベーコンが入った「カルボナーラ風」。卵の2つの味や食感が楽しめるんですよ！「このソースだけでも十分おいしそうだなあ」「固まらないよう、手を休めずに混ぜてくださいね」



**2** 割った卵を湯の中で加熱して半熟に仕上げるポーチドエッグ。「これは前に作ったことがあります」と話すユウダイさんでしたが、作っていくうちに実は自分の作り方が間違っていたことが判明！「だから白身がきれいにまとまらなかったんだ...」今日はきれいにできましたよ！

**1** ユウダイさんのイラストは、岩手県民なら街なかやお菓子などのパッケージで一度は目にすることがあるはず。卵が大好きというユウダイさんのために小原先生が選んでくれた料理は「アボカドのエッグベネディクト」。マフィンの上にベーコンやポーチドエッグをのせ、卵黄を使ったソースをかけた料理で、今回はマフィンの代わりにアボカドでアレンジ。ふだんから家族のために料理をするというユウダイさんは、材料を切るのも手慣れたものです。



**5** ポーチドエッグやソースをすくって食べるために、ロールパンを用意。デザートとして「グレイプフルーツのグリル」も作りました。「日本では果物を加熱して食べることはほとんどないけど、欧米では多いんですよ」と小原先生。

**4** 最後の仕上げ。アボカドとトマトを重ねた上にポーチドエッグをのせ、ソースをかけます。「うわあ、卵がくずれそうでこわい...」ポーチドエッグがうまくできたので、大丈夫ですよ！



うまいー  
うまいー

こんな感じでいいですか？

## アボカドのエッグベネディクト

レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原薫

### ●材料(2人分)

アボカド..... 1個	※ソースの材料	牛乳.....40cc
中玉トマト.....1cm幅の輪切り2枚	ベーコン..... 1枚	パルメザン粉チーズ..... 大さじ1
卵..... 2個	オリーブオイル..... 小さじ1	白ワイン..... 大さじ1
水..... 500cc	卵.....1個	塩・ブラックペッパー..... 各適量
酢..... 大さじ1/2	生クリーム.....25cc	

### ●作り方

- ①アボカドは縦半分に切って種と皮を取り、切り口を上にした時に底になる部分を少し平らに切る。切った部分は種部分のくぼみに入れ、上にトマトを重ねる。
- ②ポーチドエッグを作る。卵を割っておく。鍋に水を入れて沸かし、酢を加え、卵をそっと入れる。白身を寄せるようにして1分ほど火を通し、すくってペーパータオルに取り出す。
- ③ソースを作る。まずベーコンを5mm幅に千切りし、オリーブオイルを入れた鍋でさっと炒め、白ワインを加えて一度火を止める。
- ④卵・生クリーム・牛乳・粉チーズを加えてよく混ぜ、③に入れて火を付け、かき混ぜ続ける。とろみが付いたら塩で味をととのえる。
- ⑤①②のポーチドエッグをのせ、④のソースをかけてブラックペッパーをふる。

## グレイプフルーツのグリル

### ●作り方

- ①グレイプフルーツの皮には輸送の傷みを防ぐための薬が付いているので流水でよく洗い、横半分に切る。
- ②果肉をスプーンですくって食べやすいよう、ナイフで果肉と薄皮の間に切り込みを入れる。
- ③切り口にグラニュー糖とお酒（ここでは白ワイン）をふって10分ほど置いたら、オーブントースターで表面に軽く焦げ目が付くまで焼く。

### ●材料(2人分)

グレイプフルーツ(ルビエ)..... 1個
グラニュー糖・お酒..... 各小さじ2



**6** 「うまい！ アボカドはわさび醤油でしか食べたことがなかったんですけど、卵とも合いますね！」「ぜひ、熟したアボカドで作ってくださいね」「パンをおかわりしてもいいですか」「パンを割って中に挟んで食べるのもおすすすめ。これは豪快に食べた方がいいですよ」今回もおいしくできました。

小原薫さんが講師をつとめる  
**ジュニア野菜ソムリエ講座**が盛岡アイーナで開講されます。  
毎月1名から開講し、試験も毎月あります。  
DVDで自宅で勉強し、半日の野菜果物の講座で食べ比べ、食味体験をしていただきます。  
ご興味のある方は  
日本野菜ソムリエ協会仙台支社022-263-3831まで。

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



# 楽しい街の探偵団

右手奥には当時賢治が使っていた共同井戸があり、清水はその水脈から汲み上げているもの。共同井戸は地元大沢川原一丁目町内会が所有者にお願いしたことから、昭和62年から保存されています。清水や石碑の前には休憩用の椅子やフラーポットが置かれ、地域の人たちが大切にしている様子がうかがわれます。



以前フランメでも紹介したとおり、盛岡市内にはいくつもの清水があります。下の橋たもとの「賢治清水」(大沢川原一丁目)もそのひとつ。名前のとおり宮沢賢治ゆかりの清水です。人通りの多い場所とあって、時折買い物帰りや散策がてら立ち寄った人たちが、のどを潤したりペットボトルで汲んでいます。



## 賢治清水

# 炎の料理屋へ 「ミタド・イ・ミタ」

Mitad Y Mitad 「ミタ・イ・ミタ」

材木町商店街にあるレストラン『Mitad Y Mitad「ミタ・イ・ミタ」』は、盛岡では珍しい、スペイン料理を中心とする地中海料理の店です。盛岡出身のオーナーシェフ・水野拓郎さんは、旅先の石川県金沢市で食べたスペイン料理の「パエリア（スペイン風炊き込みご飯）」に感動し、それを提供していた地中海料理店に頼み込んで修業。約2年間、寝る間も惜しんで料理と経営を勉強したのち、平成22年に故郷に戻って同店を開きました。



ビルの2階にある同店には、古い木材と漆喰の壁によりアンティーク感がただよび、落ち着いた雰囲気。水野さんも奥さまの貴子さんも古いも



家でできる  
プロの味!

## マッシュルームセゴビア風

代表的なスペイン料理。  
ワインはもちろん  
ビールにもよく合います。

### ●材料(2~3人分)

マッシュルーム…1パック、ニンニク(みじん切り)…小さじ1、生ハム(刻んだもの)…大さじ1、オリーブオイル…30cc、白ワイン…30cc、塩・コショウ・パセリのみじん切り…各少々

### ●作り方

- ①鍋にオリーブオイルを入れて熱し、ニンニクと生ハムを炒める。
- ②ニンニクの色が変わってきたらマッシュルームを加え、さらに炒める。
- ③マッシュルームに火が通ったら白ワインを回し入れ、中火でグツグツ煮込む。
- ④仕上げに塩・コショウで味をととのえ、器に盛る。パセリをふりかけて完成。

### ●プロのコツ

\*生ハムから出る旨みがポイントですが、手に入らなければベーコンで代用してもかまいません。

### ゆったりランチ…1000円

メイン料理やサラダ、デザートの内容は日替わりで、取材時のメイン料理は『セイゴのソテー グリーントマトとケイパーのソース』。

### パエジャ…2200円(写真は2人前)

看板料理のパエリア。これは一番シンプルなもの、他に3種類あり。



のが好きだったことから、もともとあつた太い柱を生かし、「街並みにとけ込むような内装」を目指してこのように改装したそうです。メニューは、昼が1000円と1500円の2種の日替わりランチセット。1000円の『ゆったりランチ』はメイン料理にサラダ、パン、コーヒー、デザートが付いたもので、1500円の『ちよびりぜいたくランチ』には

それらに前菜が加わります。健康を意識し、全体的に野菜をふんだんに使っているのが特徴のひとつで、取材当日のセットにはなんと約10種類もの野菜が使われていました。ほとんどが地元農家から直接仕入れられているもので、中には紫コーラルビやマスタードリーフなど珍しいものもあります。また、メイン料理は旬の魚のソテーにオリジナルのソースをかけたものなど、スペイン料理というよりはフランス料理に近いもの。夜は、『パエジャ(パエリア)』『スパニッシュオムレツ』『牛タンのマディラ酒煮込み』などの単品メニューで、スペインの味が楽しめます。

その中で、『パエジャ』は看板料理。もともと本場スペインでは水で炊くのですが、水野さんは修業先の味を受け継ぎ、魚介類のだしと鶏ガラスープを使って炊くので、旨みが凝縮しています。必ず注文するファンも多く、「本場スペインで食べるパエジャよりもおいしい」という声もあるほど。ディナータイムはこのパエジャと単品メニューをつまみながらワインを楽しむ、というのが常連客の定番です。

ところで水野さんが料理を作る上で自分に課しているのが、「手間を省かないこと。奥さまと分担しながら、テーブルパンもデザートも全て手作りしています。修業先の師匠から、「手間を省いたことは誰でも分かる。だから決して手作りしていません。修業先の師匠から



カウンターには地中海料理らしく生ハムが鎮座。席数は約16席と多くないので、予約した方が安心です。

「決して手間を惜しむな」と教えられたことを、今でも忠実に守っているのです。そんな師匠はもちろん、市内で日本料理店『と』を営む父親や家族、大家さん、工務店・商店街の人たちなど、多くの人に助けてもらって開いた店だと感謝する水野さん。「そして今は、店に足を運んでくれるお客さまにも助けてもらっています」と謙虚に語る姿が印象的でした。



### Mitad Y Mitad [ミタ・イ・ミタ]

- 盛岡市材木町3番13号 あずばる館2F
- 電話019-652-7113
- 定休日:水曜日、第三木曜日
- 営業時間:12時~14時30分、17時~22時(LO)
- ※日曜・祝日はランチは休み
- 駐車場:無
- その他のランチメニュー
  - ・ちよびりぜいたくランチ…1500円
  - ・500円追加メニュー…前菜盛り合わせ、生ハム(ハーフ)、自家製パン特製アンチョビバター付き

### ■プレゼント

ここでご紹介した「Mitad Y Mitad」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9月30日(月)

●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 第28号 盛岡ガス通信

平成25年9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1月です。お楽しみに。