

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 29 号



盛岡 Moriooka シアワセ 歳事記

祝・市制移行 滝沢市の「冬の味・冬の営み」

平成26年1月1日、「日本一人口が多い村」だった滝沢村が、「滝沢市」に生まれ変わりました。滝沢といえば、初夏の風物詩・チャグチャグ馬コや、夏の果物の王様・すいかを思い浮かべる人が多いと思いますが、冬にもこの地域ならではの味や暮らしの営みがあります。今回は滝沢市の誕生を記念して、それらを紹介します。



秋場さんが栽培したクイックスイート。

新種のサツマイモ栽培に挑戦

里山が秋の景色に変わる10月、滝沢市内の約70戸の農家ではサツマイモ『クイックスイート』の収穫をします。

サツマイモの栽培は、鹿児島県や茨城県など関東以南が有名。というのも、栽培には年間の積算温度（生育期間中の1日の最高気温を足したもの）が3000度も必要といわれ、東北以北では難しいからです。ところがクイックスイートは2700度の積算温度でおいしくできることがわかり、平成16年の試験栽培を経て、平成21年から

滝沢市で本格栽培されているのです。

クイックスイートはベニアズマと九州30号を交配して育成され、平成14年に発表された新品種。一般の品種よりも糊化温度が低いので電子レンジによる加熱でもねっとりした食感になり、甘みが出ます。しかもその粘質と糖度は、従来の品種では得られないほど高いものなのです。

「当社の本社がある茨城県の農場で栽培して食べたとき、その甘さに衝撃を受けました。サツマイモは東北以北では栽培が難しいといわれていましたが、これより糖度が多少低くなっても従来の品種よりはずっと甘いはずなので、岩手県で栽培してみたいと思ったんです」と話すのは、滝沢市にある株式会社柳川採種研究会盛岡研究農場の専務取締役である松川素彦さん。早速市内の自社農場で試験栽培したところ糖度がほとんど下がらなかったので、知り合いの農家に声をかけたり滝沢市役所農林課に協力してもらい、栽培してもらったそうです。

松川専務から声をかけられた一人が、同農場の近くに住む秋場崇良さん。チャレンジ精神旺盛な秋場さんはすぐに栽培を始め、2年前からは干し芋の加工も手がけ、仲間たちと運営している『産直停車場』やネットショップ『チャグまるしえ滝沢』で販売しています。

「クイックスイートは収穫後最低でも1か月ねかせないと味や食感が良くならないのですが、その貯蔵が難しく、最初の頃は一部を腐敗させてしまいました。それで干し芋への加工を思いついたんです」と秋場さんは当時を振り返ります。

焼き芋も干し芋もねっとり甘い

秋場さんが作った干し芋『うんまいも』を試食させていただくと、一般的な干し芋よりもモチモチした食感で、サツマイモの旨みが凝縮された甘さ。自然の風味なので食べ飽きることなく、ついつい手が出てしまいます。クイックスイート特有の甘さを最大限引き出すために、秋場さんは蒸す時間や乾燥時間・火力などを試行錯誤したとか。一方、貯蔵用の室（むろ）も研究した結果うまく貯蔵できるようになったので、昨年は栽培量も一気に増やして生のまま産直で販売するようになりました。



クイックスイートの栽培に情熱を傾ける松川専務（写真右）と秋場さん。

秋場さんの干し芋『うんまいも』は、モチモチした食感と甘さが魅力。



ねっとり甘い、クイックスイーツの焼き芋。



吟味した材料で作られた「パティスリー津志田」のお菓子。



「パティスリー津志田」の佐藤さんは、クイックスイーツを含め地場産の食材を使った商品開発に積極的です。



クイックスイーツが堪能できる「クイックスイーツロール」。



そのクイックスイーツを家庭で食べる際のお勧めは、焼き芋。特有のねっとりした食感と濃厚な甘さが楽しめます。実はクイックスイーツの最大の特長は、加熱したときに糖度がグッと上がる。生の状態で15度程度の糖度が、干し芋では23〜25度にまで上がるといいます。しかも粘質が高いので他の食材となじみやすいことから、松川専務や滝沢市では市内の業者などに加工品製造を奨励しています。また特産品化を目指す滝沢市では自ら企画しクイックスイーツを使った芋焼酎『馬芋ん』を開発。昨年春に販売したところ、あっという間に完売したほど好評でした。

え甘みも強いので、砂糖は少なめにし、素材本来の味を楽しんでもらうことができるんです」とオーナーパティシエの佐藤一成さんはその魅力を語ります。クイックスイーツは工場で熟成させた後、新聞紙とアルミホイルに包んでオーブンで加熱し、ペーパーに塗られ、さらにペーパーストそのものを芯にしてスポンジを巻き、ロールケーキに。1本のロールケーキに約1本分のクイックスイーツが使われています。このように市内では加工用として需要が高まっているクイックスイーツですが、育苗や貯蔵が難しいため全国的には栽培が増えているのか。そこで松川専務は「滝沢の風土に合った苗を選抜して栽培を拡大し、滝沢を一大産地にしたい」と夢をふくらませており、滝沢市でもそのための支援をしています。

装束作りでチャガチャガ馬コを支える

クイックスイーツが出回る11月下旬、滝沢市役所に隣接する公民館にチャガチャガ馬コ同好会の会員が集まり、春先まで定期的な「装束作り講習会」を行っています。

10年ほど前から開催されている同講習会の発起人で、同会会長である藤倉孝作さんは、この道50年というキャリアの持ち主。物心ついたときから父親に馬に乗せられて鬼越蒼前神社にお参りに行っていたという藤倉さんは、25歳のときに曾祖母の勧めで、旧家の実家に残っていた古い装束を手本に作ったのが最初です。

「全部ほどいて自分で考えながら作ったので、完成までに7年かかりました。当時は手本のものとは比べてみずばらしく感じましたが、50年経って今あらためて見ると、麻に光沢が出ていて風格が感じられます」と胸を張ります。



藤倉さんが作った50年前の装束を身につけた馬コ。その写真は一時、旧滝沢村の絵ハガキになりました。



品質が良い東北産の麻を、手作りの器具で編み込んで紐を作ります。



藤倉さんが6、7年前に作った装束。生地は高貴な色とされる朱赤が中心です。



チャガチャガ馬コ同好会会長の藤倉さん。

※うんまいも『クイックスイーツロール』は滝沢市観光協会が運営するサイト「チャガ」で購入できます。春に完成予定の芋焼酎『馬芋ん』は滝沢市商工観光課（TEL019-6841-2111（代表））までお問い合わせください。

その後実家を出て所帯を持った藤倉さんは、馬を買い、鞍を買い、自分で作った装束を着せてチャガチャガ馬コに出るようになります。同時に個人で装束作りも継続しながら、後継者・装束・馬資源の3つの維持保存のため講習会を立ち上げたのです。これまでに12組の装束を作ってきましたが、50年前に作ったものが一番だとか。装束作りに欠かせない麻は高価で、鈴も700個用意しなくてはならないなど、費用もかかります。それでも装束作りを続けるのは「200年もの歴史を誇るチャガチャガ馬コを継承するのだという自分の意志」だから。そんな藤倉さんの思いは家族にも伝わっているでしょう。藤倉家は息子、孫の三代で馬コを出しています。現在は数年後のひ孫のデビューのために、新しい装束を作る日々です。

盛岡ガスからのお知らせ

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5月(予定)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。

- フランジェを持ち歩いて食事に出掛け、新しい発見をすることがストレス発散になっています。(57歳・女性)
- 気になるお店のチョイスがハッチリで、女子会の参考になっています。これからもランチに良いお店の紹介をお願いいたします。(52歳・女性)
- 「エプロン男子」のコーナーが楽しいです。私の身近には「料理男子」はいませんが、もし作ってくれたら「すごくおいしかった!」と言いたいです。(55歳・女性)
- 盛岡の街の老舗は統一したロゴを使っているの?と思ったことがありました。これが、福田隆さんの作品だと知り驚きました。(64歳・女性)

■平成26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.7

『オトナ映画部』代表の高橋政彦さん
3.11メモリアルフィルム『ひとつ』などを監督

サモサパン
と
みみかりんとう



3 茹でたほうれん草も、先ほど教えてもらった切り方で切ります。旬のほうれん草の根元は赤くて、栄養価が高いのだから捨てずに細かく切って食べましょうね。「先生、こんな感じの切り方いいですか?」「上手ですよ」「高橋さんこれで野菜の切り方はマスターしましたね!」

2 まずはじゃがいもの皮をむぎ、小さく切るところからスタート。実家が魚屋という高橋さんは「魚を切るの慣れているけど、それ以外で包丁を持つことはないかも」と自信がない様子。「さすが魚屋さん! 包丁を手前に引いて切っていますね。魚はそれで良いのですが、野菜を切る時には逆に包丁を向こう側にスライドさせて切らんですよ」「なるほど〜!」

1 2009年の創部以来、5つのオリジナル作品を作っている『オトナ映画部』。その第一回作品である『黄色いライスカレー』にちなみ、高橋さんはカレー味の料理をリクエスト。それを受けて小原先生が選んでくれたのが、インド料理の『サモサ』(じゃがいもなどの具を香辛料で味付けし、小麦粉の皮で包んで揚げたもの)をアレンジした一品です。



7 切り落とした食パンのみに、なんと、魚焼きグリルで焼いて作ります。「においは気にならないんですか」「高温なのでにおわないですよ。」



6 バターで焼くときには最初にフライパンにバターを入れてから火を付けるのがポイント。焼き色がついたらひっくり返してくださいね「よっころしょ、と」「うまい、うまい。」



4 今回は市販のミートソースを活用し、カレー粉と野菜を加えて具を作ります。これだけですでおいしそうな香りか!「あく、このまま食べたい」「パスタの上のせてもいいですよ。」

5 具をパンに詰めるため、パンに切り込みを入れます。「難しいぞ〜」「大丈夫。包丁をゆっくり動かして」「まずい〜」。ちよっとパンが裂けてしまいました。が、それもご愛敬。ここに、先ほど作った具を詰めまます。

8 こうして2品が完成。「さあ、召し上がって。アーン(笑)」「わあ、照れるなあ。でもどちらもうまい〜」「簡単なので、家でも挑戦してみてくださいね。」

サモサパン

●材料(2人分)

- 食パン6枚切り..... 2枚
- ミートソース..... 80g
- カレー粉..... 小さじ1
- ほうれん草..... 1株
- じゃがいも..... 30g
- バター..... 15g

●作り方

- 沸騰した湯にほうれん草を入れてサッと茹で、粗みじん切りにする。じゃがいもは皮をむいて5mm角に切り、1分間茹でる。
- ミートソースにカレー粉、ほうれん草、じゃがいもを混ぜ合わせる。
- 食パンはみみを切り落とし、対角線に切り、短い辺から包丁を入れ奥まで切り込みを入れる。②を食パンの切り口から入れる。
- フライパンにバターを入れ、火をつけて溶かし、やや弱火で③の食パンをカリッと両面焼く。

みみかりんとう

●材料(2人分)

- パンのみみ...2枚分の切り落とし
- 砂糖..... 大さじ4
- 水..... 大さじ2
- 黒ごま..... 大さじ1

●作り方

- パンのみみは半分細さに切る。魚焼きグリルにアルミホイルをしき、5分間カリッと焼く。
- 鍋に砂糖と水を入れて中火にかけ、泡が大きく出たら、パンのみみを入れてからめ、さらに黒ごまを加えてからめる。

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
盛岡市のいわて県民情報交流センターで開講。
毎月1人から開講し、試験も毎月実施中です。
●1月に無料説明会開催(食べ比べの体験付き)
◎日時・場所/平成26年1月19日(日)
午前10時~11時/いわて県民情報交流センター
◎お問い合わせ・申し込み
日本野菜ソムリエ協会仙台支社(TEL022-263-3831)

シニア野菜ソムリエ
おはら 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

「札幌の地下街に新店がオープンしたときにもドアーマンを経験していました。お客さまに喜ばれ、自分も楽しかったので、また始めようと思ったんですよ」と佐々木さん。今ではすっかり同店の名物となり、休みの日には、心配した常連客が「佐々木さんは体調を崩されたんですか?」と店のスタッフに尋ねるほど。そこで開店40周年の記念として、9月から店頭には佐々木さんの等身大パネルを置くことになったのです。

四季で装いを変える佐々木さん同様、パネルも季節ごとに3パターンを用意。本物にも負けない優しい笑顔で、来店客を迎えてくれます。

「ハンバーグの店ベル大通店」は全国チェーンのハンバーグレストラン『びっくりドンキー』の1号店。漆塗りの木皿にご飯とともに盛り付けられた和風味のハンバーグは、長い間愛されてきました。その入口で「ドアーマン」としてお客さまを迎えているのが、佐々木重政さん(写真右)。佐々木さんが休みの日には、代わりに佐々木さんの等身大パネルが立ちます。

佐々木さんは同店の初代店長。定年退職の際に、創業者で当時の社長だった故・庄司昭夫氏から引き留められ、「残るならドアーマンに」と始めたそうです。



『ハンバーグの店ベル大通店』のドアーマンのパネル





昭和22年に映画館通りにオープンしたロシア料理店『サロシ』が、店主の体調不良によりやむなく閉店したのは昭和55年。それから約30年

こうしたメニュー変更は、料理長の小松大志さんが中心になって行ったもの。大船渡出身の小松さんは東日本大震災がきっかけで内陸に移住し、同店に就職しました。

「家族もいたので一日でも早く働かなければならないときに雇ってもらい、本当に助かりました。その恩返しとして少しでも店の役に立ちたいと、オーナーをはじめスタッフの皆さんに試食してもらいながらメニューを開発していったんです」と小松さんは当時を振り返ります。

後の平成20年、店主の娘さんである浅沼静子さんによって、同じ場所に『ロシア亭北斗』がオープンしました。かつて盛岡市民に親しまれていたピロシキやボルシチ(ピーツを使った煮込みスープ)などのロシア料理に加え、2年半前からはパスタやオムライスなど女性好みの洋食メニューも提供。幅広い年代に喜ばれています。



オムガノフセット...980円
オムライスとビーフストロガノフの組み合わせ。写真のスープはボルシチで、プラス100円で日替わりスープから変更できます。



『元祖ピロシキ』...200円
写真のように中には具がぎっしり。小松さんが考案したアレンジ版も3種あり。



『ロッシー麺』...800円
麺は三陸産ワカメを練り込んだ中華麺ですが、イタリア料理のような風味。

ランチの人気メニューのひとつ、『オムガノフセット』も小松さんのアイデア。オムライスとビーフストロガノフ(ハヤシライスに似たロシア料理)を組み合わせた料理で、ケチャッププライスの上ののったふわふわ

のオムレツと、コクのあるビーフストロガノフがやみつきになる一品です。ほかにも、きのこのつば焼き(きのこのクリーム煮)やチキンキエフ(チキンカツ)などのロシア料理、魚介類を使ったパスタや『昔風ナポリタン』などの洋食と、ランチメニューはバラエティ豊か。これらの料理はすべて日替わりスープやサラダが付くセットになっており、スープはプラス100円でボルシチに変更可能。一度に2つのロシア料理が味わえる点が好評です。

夜は前述の定番ロシア料理に加え、水餃子に似た『ペリメニ』、串焼きの『シャシルイク』など専門店ならではの本格料理や、ボルシチをベースにしたオリジナルスープの麺料理『ロッシー麺』が楽しめます。もちろん看板メニューのピロシキも、『元祖ピロシキ』として50年前と同じ味で昼夜ともに提供しています。

大船渡の結婚式場で働いていた小松さん

家でできる
プロの味!

ドラーニキ

ロシア版「じゃがいものおやき」で、ロシアでは主におやつとして食べられています。

●材料(2人分)

じゃがいも...1個、塩・コショウ...適量、溶き卵...小さじ1、小麦粉...大さじ1、バター...適量、サワークリーム...少量

●作り方

- ①じゃがいもの皮をむいて千切りし、塩・コショウをふって混ぜ合わせる。
- ②溶き卵を加えて混ぜ合わせる。
- ③小麦粉を加えて、さらに混ぜ合わせる。
- ④バターを溶かしたフライパンに、③のじゃがいもを6等分して広げ入れ、弱火でじっくり焼く。裏返して両面焼いたら、器に盛る。サワークリームを添えて完成。

●プロのコツ

*カリッと仕上げるため、フタをしなくて焼きましょう。

■プレゼント

ここでご紹介した『ロシア亭北斗』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26年1月31日(金)

●抽選・当選発表:応募締切後、厳正な抽選の当選者を決定し、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29号 盛岡ガス通信

平成26年1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5月です。お楽しみに。

ロシア亭北斗

盛岡市中央通1丁目10-1
北斗ビル3階
●電話019-907-3253



■定休日:月曜日
■営業時間:
11時30分~14時30分 (L.O.14時)
17時30分~22時 (L.O.21時30分)

■駐車場:無
■その他のランチメニュー
・日替わりランチセット
レディースランチ...990円
・日替わりランチセット
シェフのイチオシランチ...1000円

※土日祝日もランチメニューが食べられます。
<http://hokuto-shoji.com>

は、それまでロシア料理を作った経験はなかったため、最初は苦労したとか。特にボルシチは、『サロシ』時代のレシピをもとに泊まり込みで試作を繰り返したそうです。こうして完成したボルシチは、酸味と旨みのバランスがとれた深い味わい。このボルシチをはじめロシア料理は全般的に身体が温まる料理が多いので、これからの時期は特にお勧めです。



店内では歌声喫茶(月1回)やライブなどのイベントも開催。