

flamme

フランメ

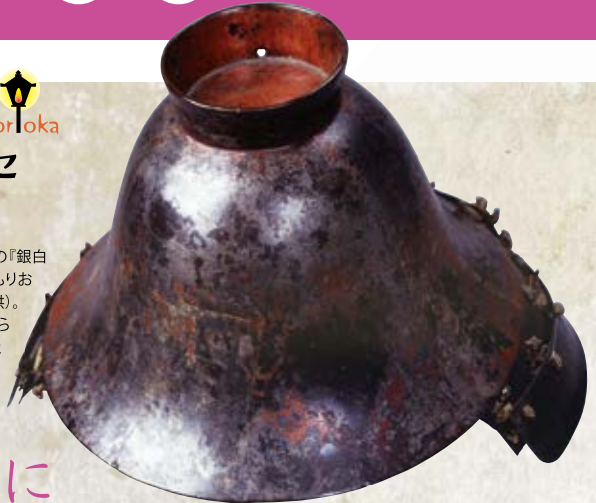
ワンダフルいわてライフ情報紙「flamme」はドイツ語で「ほのお」を表します。
盛岡ガス株式会社 ホームページ<http://www.morioka-gas.co.jp>

第 31 号



盛岡 Moriooka シアワセ 歳事記

黒田官兵衛所用の『銀白
檀塗合子形兜』(もりお
か歴史文化館提供)。
戦場では敵方から
「如水の赤合子」と
恐れられたそう
です。



盛岡に 同時期に滞在した文化人、 栗山大膳と方長老

しかしこの騒動は一説では、以前から忠之の言動がお家危機につながるかもしれないと危惧していた大膳が、それを防ぐためにわざと起こした事件だといわれています。そのため大膳が「大忠臣」と評価されたという言い伝えもあり、実際盛岡藩では罪人扱いされることなく厚遇されました。これについて、もりおか歴史文化館の学芸員・太田悌子さんは、『大名預け』

文化人として 優遇された大膳

大膳の「盛岡お預け」のきっかけになった「黒田騒動」とは、大膳が幕府に主君・忠之の謀反の可能性を訴えた事件。裁定では忠之の「不行跡」を認めつつも、先祖の功績が大きかったことから、黒田家は存続となりました。それに対して大膳は、「主君を訴えた罪」で盛岡藩にお預けとなったのです。

承応元年(1652)、62歳で亡くなった大膳の墓所は、愛宕町にある恩流寺の裏手の愛宕山中腹にあります。「ここに埋葬されたのは、住まいの近くで、大膳の故郷の方角である南を向いているからではないかと思われます」と太田さん。盛岡藩での厚遇ぶりが想像できます。ところで大膳が持参した兜は、大河ドラマの放映に合わせて現在全国に巡回展示中とのこと。11月19日から同館で展示される予定ですので、この機会にぜひ一度ご覧になってはいかがでしょうか。

NHKの大河ドラマで注目を浴びている戦国武将、黒田孝高(官兵衛)の如く。その大河ドラマのオープニングに登場する兜の原物が、もりおか歴史文化館の所蔵品であることをご存知でしたか? 今回は、兜を盛岡に持って来た栗山利章(大膳)と、大膳と同じころに盛岡に滞在し、交流を深めていた学僧・無方規伯(方長老)にまつわる話を紹介します。

主君を訴えて 「お預け」の身に

助)に与え、栗山家では大切に保管されています。その後利安の息子の利章(大膳)が、官兵衛の孫・忠之が藩主を務めていた福岡藩のお家騒動「黒田騒動」の処分で、寛永10年(1633)に盛岡藩にお預けの身になった際、兜を盛岡に持参しました。そして大膳の死後、大膳の子孫が盛岡藩(南部家)に献上したといわれています。おそらく「黒田如水」の知謀ぶりは時代が過ぎても語り継がれていったのでしょう。南部家でも代々家宝として大切に扱い、現在は、もりおか歴史文化館に所蔵されています。ところで善助は、黒田家の精銳家臣団「黒田二十四騎」随一の知恵者かつ忠臣として伝わっていますが、その息子の善助はどのような人物だったのでしょうか。



もりおか歴史文化館では兜の写真や印刷した缶バッジを販売中。

恩流寺の裏山にある栗山大膳の墓所。同寺の境内には、方長老による碑文が刻まれた栗山大膳碑が建立されています。



という処分は、預かった方の自由裁量で扱って良いものでした。当時藩主になったばかりの南部重直は江戸生まれだったので、知識人・教養人だった大膳を、文化的な話を対等にできる貴重な人物として優遇したのではないのでしょうか」と推測します。

大膳が与えられた屋敷は、現在の盛岡市中央公民館付近だったと考えられています。周辺には寺群があったので寺を参拝する機会があった重直が立ち寄りやすく、また、街道筋なので比較的移動の便が良かったことを配慮したようです。

さらに太田さんによると当時の資料からは、俸禄やみかん二箱などの「心付け」が与えられたり、温泉へ湯治に出かけたりと、恵まれていたことがわかると思います。身の回りの世話をする女性との間に子どもをもうけたことを考えても、比較的穏やかな生活を送っていたのではないのでしょうか。

今も残る、方長老作の庭

恩流寺の境内には大膳の碑もあり、その忠節を讃える碑文は、盛岡で大膳と親交を深めていた無方規伯（方長老）によるものと伝えられています。

対馬藩の学僧・方長老もまた、朝鮮国書を改ざんした罪による、盛岡藩お預けの身でした。大膳の2年後に盛岡にやってきましたが、もともと宗対馬守の従兄弟にあたる身分であったのと、実学にも優れた一流文化人として知られていたことから、南部重直に手厚く扱われていました。大膳と方長老は共に同じような境遇で名の知れた文人墨客だったことから、互いに交流していたと考えられています。

博学・教養人だった2人は盛岡の文化に大きな影響を与えたと伝えられています。特に造園技術や薬草学に長じていた方長老は、「作品」や具体的なエピソードが残っています。

例えば、北山の法泉寺の庭園もその一つ。同寺の山門そばに住居を構えていた方長老は、山の斜面を利用し、樹齢300年



名園といわれている、方長老作の法泉寺の庭。

「心」の字の形から名付けられたという、榊山稲荷神社の「心字の池」。池の中の観音像は作庭の秘法によるもので、中に観音経が納められているとか。

与の字橋そばにある、方長老ゆかりの庭石。



木津屋本店に370年以上も伝わる「五カ条の家訓」。写真は方長老ではなく、五代目池野藤兵衛（祐寿・すけなが）の手書きによるものです。



以上の老松など大樹を骨組みとした庭園を造りました。その見事な造園構成から、盛岡の名園といわれています。

また、法泉寺そばの榊山稲荷神社には方長老が設計した「心字の池」が、与の字橋そばには方長老ゆかりの庭石が残っています。この庭石は、中の橋近くに屋敷があった盛岡藩重臣・毛馬内三右衛門の庭園のもので、庭園は方長老が設計したそうです。

もう一つ、造園技術と並んで方長老が特に優れていたのが薬草の知識。中でも、アマドコロという植物の根茎に漢方薬の「黄精」と同じ成分があり、その抽出法を伝え広めた話は、よく知られています。

ちなみに神明町にある『黄精飴本舗 長澤屋』の菓子『黄精飴』はこのアマドコロの根茎を使ったものですが、作られたのは方長老の時代から約200年後のことで、方長老と直接の関係はないようです。

方長老もつとも関わりのあるのは、盛岡の老舗、木津屋本店でしょう。京都で方長老の講義を受けていた創業者の池野藤兵衛（千代松）は、方長老を師と仰ぎ、盛岡までやってきました。そこで師から、「物資に困っている人たちのための良い行いになるから」と小間物の商いを勧められ、寛永15年（1638）、木津屋を創業したのです。この時、方長老は千代松のために「五カ条の家訓」を手書きして与えており、それは現在も同社で継承されています。

そのほか書や茶道、華道にも心得があり、茶道を広めて鉄瓶作りの機運を作ったという言い伝えもあります。さらに文教や商工にも大きな影響を与えました。そのため万治元年（1658）、幕府の赦免により方長老が京都に帰る際には、数千人の人々が別れを惜しんで見送ったと伝えられています。

大河ドラマはこのあと終盤に向かいますが、その後起こった歴史ドラマと盛岡の地の関わりを思いを巡らせながら、ゆかりの場所を歩いてみてはいかがでしょうか。

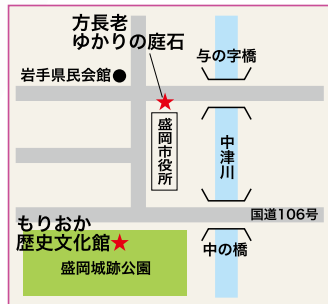
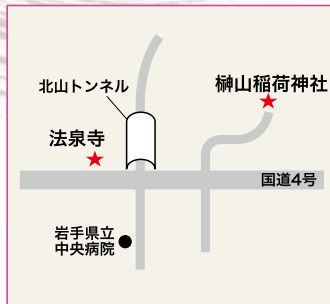
参考資料◆「盛岡の老舗1」（盛岡タイムス社編／盛岡タイムス社発行）◆「盛岡商人伝」（大正十三造者／岩手滋養県人会長小笠原三吉発行）

『銀白塗合子形兜』の展示情報

11月19日～12月15日までと、2015年1月2日～4日まで、もりおか歴史文化館で展示される予定です。そのうち原物展示は11月19日～24日までの6日間と、2015年1月2日～4日までの3日間。それ以外の期間は複製品の展示です。

お詫び

フランメ30号の2ページの本文に、「鮭の像はおそらく作家の作品ではなく、石材屋さんが作ったものかも」という趣旨の文章が掲載されていますが、これは誤りでした。この鮭の像は盛岡市内在住の彫刻家・岸伸介さんの作品です。岸さんと関係者の方々に深くお詫び申し上げます。



盛岡ガスからのお知らせです

第2回 炎の料理教室

テーマ
秋の旬感ぜいたく御ぜん
焼き秋刀魚の手づくりサルサソースがけ
グリルでできるこたつぶりグラタン



下田真紀子
クッキングスクール
講師
下田真紀子先生

- 開催日時：平成26年9月23日（火）10:00～13:00
- 場所：盛岡市上田公民館
- 定員：15名 ●参加費：1,000円（中学生以上）
- お申込先：盛岡ガスリフォーム課 TEL019-653-1241
- 申込締切：平成26年9月18日（木）※小学生のお子さま連れも歓迎いたします。

参加者募集!!



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。

- 県会館のブロンズ像は、どんな天候の時に見ても、鳥が羽ばたきそうに見えます。台座にも注意して見てきました！知識を入れてから見る作品は感動もひとしおです。（45歳・女性）
- 「彫刻鑑賞」の記事、何度も読み返しています。盛岡大好きな転勤族ですが、この地に永住になりそうです。今後も盛岡の魅力を教えてください。（54歳・女性）
- 「楽しい街の探偵団」で盛岡南消防署仙北出張所の人形が紹介されていました。今まで通るたびに気になっていたのだからスッキリしました！（54歳・女性）

第8回ウィズガス全国親子クッキングコンテスト参加者募集中!!

●応募締切：9月30日 ●詳しくは盛岡ガスのホームページをご覧ください。

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。

平成26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.9

工房『陶來』で磁器をつくりながら、ユニバーサル食器『てまる』のプロデューサー・作家としても活躍中の大沢和義さん

お豆たっぷり
パラパラ炒飯



大沢和義さんプロフィール

盛岡市生まれ。愛媛県砥部焼『梅野精陶所』にて10年間修業後、平成5年に帰郷して滝沢村にて独立。手作り・手描きによる量産日常磁器食器を製作しながら、ユニバーサル食器『てまる』のプロデューサー・製作にも従事。ちなみに『てまる』は、食べ物を最後まで片手ですくえるように縁が反っている、持ちやすいよう高台に指がひっかかるようになっている、などの工夫が施されているにもかかわらず『普通の形』である、という点が特徴です。



お豆たっぷりパラパラ炒飯

●材料(2人分)

- ・ご飯…150g・玉ねぎ…1/4個
- ・豆…80g・豚ひき肉…100g
- ・卵…1個
- ・カレー粉…小さじ1と1/2
- ・塩…小さじ1/2
- ・コショウ…少々
- ・サラダ油…大さじ1

●作り方

- ①玉ねぎは豆の大きさに合わせて切る。熱いご飯に卵を割り入れ、まんべんなく混ぜる。
 - ②フライパンを温め、油を入れ、玉ねぎ、豚ひき肉を入れて炒める。豚ひき肉の色が変わったら、カレー粉を加えてさらに炒める。
 - ③②に①、②のご飯を加えて炒め、ご飯がパラパラしてきたら塩、コショウをふって盛る。
- ※玉ねぎは何でも良いですが、ミックスビーンズ、むき枝豆などを使いカラフルにすると、見た目も食感も楽しいです。



1 修業時代は社内の宴会時の料理を作っていたとあつて、包丁も使い慣れた様子の大沢さん。時にはサイトで公開している写真の料理も作るとか！小原先生が「包丁の持ち方も使い方も完璧！」と太鼓判を押すほど、調理は最初からスムーズに進みます。



「最初にと通り野菜を切っていきます。合間に小原先生が野菜や調理の「マメ知識」を教えてください。なるほど」を連発する大沢さん。中でも「食材にムラなく火を通すためにも、同じ大きさに切りそろえることが大切」というひと言に、感心しきりの様子。



「今回の「パラパラ炒飯」は、『てまる』の皿に合わせたメニュー。振り返った縁を使って最後の一粒まで食べましょう、という先生のアイデアです。パラパラに仕上げるためには、ご飯を温めること、そのご飯にあらかじめ卵を混ぜておくことがポイント。小原先生の「卵でご飯をコーティングすることで、炒めたときにパラパラに仕上がるんですよ」という言葉に、またまた大沢さんから「なるほど」の声。

2 最初にひと通り野菜を切っていきます。合間に小原先生が野菜や調理の「マメ知識」を教えてください。なるほど」を連発する大沢さん。中でも「食材にムラなく火を通すためにも、同じ大きさに切りそろえることが大切」というひと言に、感心しきりの様子。

3 今回の「パラパラ炒飯」は、『てまる』の皿に合わせたメニュー。振り返った縁を使って最後の一粒まで食べましょう、という先生のアイデアです。パラパラに仕上げるためには、ご飯を温めること、そのご飯にあらかじめ卵を混ぜておくことがポイント。小原先生の「卵でご飯をコーティングすることで、炒めたときにパラパラに仕上がるんですよ」という言葉に、またまた大沢さんから「なるほど」の声。

4 炒飯の前に、付け合わせのスープを作ります。鍋に水とめんつゆを入れ、温めたら具材を入れます。沸騰したら火を止めてゼラチンを振り入れ、余熱で溶かしていきます。「この時点では味が少し濃いめなのだけれど、最後に仕掛けがあるから、ひとまずこれで終了」仕掛けなんて、楽しみだな」



「あ、先生、いい具合になりました！」

「どう？ そのそろそろとちみか出るといいますか？」

5 いよいよ炒飯作り。玉ねぎ、豚ひき肉の順に炒め、カレー粉を加えます。食欲をそそる香りが一気に充満。最後にご飯を加えて炒めているうちに「おお、パラパラになってきました」と大沢さん。

6 スープの仕上げは、なんと氷！「冷やすと固まるゼラチンの性質を利用して、氷を入れてかき混ぜることでとろみを付けるの「すごい！」

7 今回は『てまる』のカレー用の皿に炒飯を、『てまる』のおかゆ碗と『陶來』の碗「くらわんか」にスープを盛りました。炒飯は縁を使って最後の一粒まで完食。スープもおいしくいただきました。

シニア野菜ソムリエ
おほら 薫さん

ジュニア野菜ソムリエ
無料説明会開催！

- ◎日時/9月28日(日)10時~11時
- ◎場所/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 (TEL022-623-3831)



楽しい街の探偵団

今年はその道造の生誕100周年にあたり、『盛岡ノート』を手に愛宕山を歩き、当時道造が見た情景をたどってみてはいかがでしょうか。

残念ながら道造は盛岡滞在中、24歳で天逝しましたが、昭和53年にこの手記をわたくし吉番館が『盛岡ノート』として出版。その後絶版となったものの、平成19年に『盛岡ノート』刊行委員会により再刊されました。ちなみにわたくし吉番館から出版されたのは、当時の経営者の川村徳助氏が少年時代、盛岡滞在中の道造と交流があった縁からとのことです。

立原道造の詩碑

詩人・立原道造をご存じでしょうか。東京帝国大学工学部建築学科に在学中、堀辰雄らが主宰する『四季』の詩人として活躍し、卒業後も建築事務所勤務ながら詩集を刊行していました。その後、体を壊して休職。昭和13年9月、療養のために盛岡に1か月ほど滞在していた道造は、街の情景や日々の心情を、恋人宛の手記『盛岡紀行(仮称)・盛岡ノート(別称)』に綴りました。

道造が滞在したのは、愛宕山にある友人の画家・深沢紅子の実家の山荘『生々洞』で、同書では愛宕山周辺に関する記述も少なくありません。そのため昭和50年には愛宕山中に道造の詩『アダジオ』を刻んだ石碑が建立され、斜面の下には『生々洞』の場所を示す石もあります。





内丸にある北ホテルは、彫刻家だった創業者・菊池政美氏(故人)がフランス映画『北ホテル』に影響を受けて昭和56年に建てたもの。フランス革命記念日(パリの7月14日)にオープンしました。

菊池氏はもともと同ホテルの敷地内で『窯』という喫茶店を営み、そこで陶芸もやっていたが、ホテル建設の際にホテル内にあらかじめオープン。現在ホテル2階にある『窯』は和食店で、刺身などの魚料理や寿司、そば・うどんなどのほか、肉料理も提供しています。

ランチメニューは約20種を揃えますが、一番人気は、日替わりの肉料理または魚料理

を主菜にした定食(各680円)。また、両方を主菜にした定食(940円)もあり、ポリウム重視のサラリーマンや、一度に多種類の料理を食べたい女性客に好評です。さらに、毎日宮古から直送される新鮮な魚介類が自慢とあって、寿司セット(840円)も評判。仕入れに応じてネタが日替わりで、常連客やリピーターを飽きさせません。

『日替わり(肉と魚)定食』…940円

人気のランチメニュー。撮影時の肉料理はミルフィーユカツ、魚料理はタラの粕漬け焼き。ご飯、汁物、小鉢、お新香、デザートも付いてお得な内容です。



『寿司セット』…840円

にぎり寿司5カンにそばなどが付くランチメニュー。



『刺身盛り合わせ』…1700円

厚切りのマグロやホタテ、ウニなど旬の魚介類の盛り合わせ。



ますが、これににぎり寿司・サラダ・小鉢・フルーツが付いたセットメニューも充実しており、特にお酒を飲まない女性客に喜ばれています。

家でできるプロの味!

ホタテのスフレ

洋食の技を取り入れたおしゃれな料理。やわらかいホタテとふわふわのソースの食感がたまりません。

●材料(1人分)

ホタテ(刺身用)…1個、サラダ油…少々、調味料A(市販のホワイトソース…25g、卵白…1個)、ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ…各少々

●作り方

- ①ホタテを殻から外し、サラダ油をしいて熱したフライパンで焼く。強火で、両面に焼き色が付く程度にさっと焼き、中まで火を通さない。
- ②調味料Aでソースを作る。まず卵白を泡立ててメレンゲを作り、ホワイトソースを合わせる。これでソースの出来上がり(約10人分)。
- ③ピーマンとパプリカを1cm角に切っておく。
- ④①のホタテを殻にのせ、②のソースの10分の1量をかけて、③の野菜を飾る。200℃のオーブンで7~8分間焼いて完成。

●プロのコツ

*ホタテのやわらかい食感を残したいので、フライパンで焼く時は、中まで火が通らないように注意しましょう。

昨年4月から料理長を務める千葉武さんは、それまで前料理長のもとで煮方(煮物調理担当者)を務めていた腕前で、どの料理も素材の持ち味を生かした上品な味わい。夜は予算に応じたコース料理も提供しており、そちらでは独学で習得した洋食の技も取り入れているそうです。

同店のもうひとつの魅力が、アートな雰囲気や醸し出している空間。壁には菊池氏の芸術仲間だった彫刻家・舟越保武氏のデッサンや染絵作家・福田隆氏の作品、洋画家・高橋忠弥氏の直筆メッセージなど飾ら

れています。またホテルそのものも、太い梁とレンガの組み合わせや蔵をイメージしたロビーなど、和洋の要素が融合したモダンな建物です。

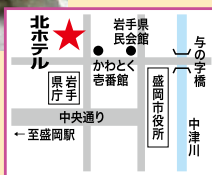
「創業者の思いが詰まった空間なので、ぜひその雰囲気を感じてほしいですね」とは社長の北田朋好さん。まずは気軽にランチタイムから利用してみたいかでしょうか。



落ち着いた雰囲気店内。壁を使い、ギャラリーとして利用されることも。



北ホテル 和食処 窯



- 盛岡市内丸17-45
 - 電話 019-625-2711(代)
 - 定休日:無
 - 営業時間: 11時30分~14時(L.O.)、17時~22時(L.O.21時30分)
 - 駐車場:立体32台
 - その他のランチメニュー
 - ・ひつつみセット…1310円
 - ・海鮮丼…980円
 - ・天ぶら定食…1570円
- *土日祝日もランチメニューが食べられます。

■プレゼント
 ここでご紹介した『北ホテル 和食処 窯』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9月30日(火)
- 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 第31号 盛岡ガス通信

平成26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
 次回発行予定は平成27年1月です。お楽しみに。