

個性いろいろ ホームスパン工房in盛岡

蟻川工房

使うほどに「良くなる」
真摯なものがづくり

染織家で柳宗悦の甥である柳悦孝に師事し、及川全三の教え子・福田ハレ子さんを母に持つ蟻川紘直さんが、昭和45年(1970)に創業。用途に合わせた原毛選びから染色、紡ぎ、織り、仕上げまでの全工程を、当時と変わらず手作業で行っています。

「ずっと愛用していただけるスタンダードなもの、使い続けるほど良くなるものづくりをこだわっています」と、4年前から工房の代表を務める伊藤聖子さん。

「破れたりほつれたりしない丈夫さも兼ね備えているのがうちのホームスパン。だからほとんど日常使いをしてほしいですね。いいものを身につけると気持ち豊かになりますし、使うほどに着心地が良くなっていきます」と話します。



「自分の目の届く範囲で、細部にまでこだわったものづくりをしたい」と、全ての工程を自分で行う伊藤さん。



設立者の蟻川紘直さんがよく着ていたという、30年もののジャケット。型崩れもほつれも全くない上、生地表面は毛羽が取れ上品な光沢。「使うほどに育つ生地」を実感。



さまざまな色に染め上げられ、紡がれた毛糸たち。



盛岡市青山4-42-7 019-645-4225

※平成27年1月21日～26日まで、東京・銀座4丁目「ギャラリーおかりや 銀座」で展示会開催

中村工房

心をハッピーにしてくれるカラフルな遊び心

創業は大正8年(1919)。創業者の中村ヨシさんは、及川全三のもとで植物による染色を学んだひとり。現在は孫である3代目の博行さん、4代目の和正さんを中心に製品づくりに取り組んでいます。以前は服地中心に扱っていましたが、博行さんの代からはマフラーやストールの小物専門に。またシルクリボンや麻、機械紡ぎの糸など、「ホームスパン以外の素材を使った手織物」も制作しています。

工房に隣接したショールームには、ベーシックなホームスパン製品のほか、カラフルでユニークなものもいっぱい。ついつい「あれもこれもほしい」と迷ってしまいます。

「流行の色を使うことで、もっと多くの人に愛用してもらえればいいな、と思っているんです」。そう話す博行さんは、染色担当。ファッション誌や外出先で「旬の色」「気になる色」を見つけては再現する研究を欠かしません。



先代から受け継がれ続けている染色ノートに、気になった色をすかさず収集。現在44冊目。



盛岡市高松3-2-15 019-661-5277

みちのくあかね会

女性たちの手が作り出す良質のホームスパン

戦後、戦争未亡人などの女性の自立を支える授産施設としてスタートし、昭和33年(1958)ころからホームスパンに取り組み始め、昭和37年(1962)に法人化。現在も女性だけで運営をしているホームスパンの工房です。当初は、及川全三の教え子で蟻川工房創業者の母・福田ハレ子さんが技術指導を務めたのだとか。

扱うのは、服地などの大きなものからマフラー、ネクタイ、小銭入れといった小物類までと、バラエティに富んだ品揃え。さわやかなチエック、スタイリッシュなストライプ、糸の風合いを生かしたシンプルなデザインなど魅力です。

ホームスパンのほかに、手紡ぎの毛糸や、その毛糸を使ったセーター、帽子などのニット製品なども取り扱っています。また、事前予約で手織りやフェルトなどの制作体験も受け付けています。



ホームスパン生地を使った小物類。お土産やプレゼントにも喜ばれます。



盛岡市名須川4-30 019-622-2648



手紡ぎ毛糸やニット製品も人気。

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5月に、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。

なお、具体的な天然ガス切替え日等のお知らせは、3月ごろを予定しております。

■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。

滝沢クリーンエネルギープラント完成

盛岡ガス滝沢工場内に太陽光発電施設「滝沢クリーンエネルギープラント」が完成し、平成26年9月29日より発電を開始いたしました。当プラントで発電された電気は、東北電力(株)を通じて一般に供給されます。

施設の概要

- 敷地面積 / 7,390㎡
- 最大出力 / 477.36kW (太陽電池モジュール: 195W×2,448枚)



■平成27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

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。

- 大河ドラマを毎週見ているが、官兵衛所用の兜が盛岡にあることや、それにまつわる話など、知らないことがまだまだあり勉強になりました。(女性・26歳)
- 昨年、転勤で盛岡にきた頃、秋も深まり鍋が恋しくなってきたときに付けたガスの炎のあたたかさを、今も忘れることができず。(女性・53歳)
- 歴史・料理・お店の紹介ありと楽しく拝見しました。中でも「エロン男子」の炒飯の作り方のコツがたくさん掲載されていて参考になりました。(女性・45歳)
- 大河ドラマを少々情性で見ている感があるのですが、シアワセ歳時記での「栗山大膳」に興味を持ち、おかげで日曜日が楽しみになりました。地図が添付されていて分かりやすく、法泉寺のお庭も行ってみたいと思います。(女性・71歳)

エプロン男子 vol.10

オールドコーヒーの店『機屋』と、
洋菓子店『本町菓子店』の店主の関基尋さん

関基尋さんプロフィール

盛岡市生まれ。東京での学生時代、アルバイト先で自家焙煎コーヒーにはまり、独学で焙煎技術を身に付ける。帰郷後の平成6年、両親が営んでいた古布店『機屋』の付属喫茶室を自家焙煎珈琲店としてリニューアル。以来、厳選した生豆を仕入れ、その個性を最大限引き出せるよう焙煎、ネルドリップ式でいれて提供し、盛岡に根付いた。特に長期熟成のオールドコーヒー豆には、全国にファンが多い。『本町菓子店』、カワトクcube II内の『HATAYA demi』も経営。

住所／本町通3-2-11
電話／019-653-8833
定休日／月曜日
(祝日の場合は営業、翌日休)、第一火曜日



巻き巻きロールポーク

レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原 薫

- 材料(2人分)
- 豚挽き肉…80g
 - 豚肉薄切り…4枚(約60g)
 - 木綿豆腐…60g
 - 玉ねぎ…50g
 - 塩、コショウ…各少々
 - サラダ油…少量
 - 生椎茸…大2個
 - ミニトマト…6個
 - 漬けだれ
水…大さじ1
酢、醤油…各大さじ1/2
砂糖…小さじ1
カレー粉…少量
 - レタス…数枚
 - ソース
水…大さじ1
とんかつソース…大さじ1
トマトケチャップ…大さじ1
赤ワイン…大さじ1
有塩バター…5g

●作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにし、木綿豆腐は水を切る。椎茸は軸(先端のみ)を切り落とす縦半分にする。
- ②ボウルに豚挽き肉と①の玉ねぎと木綿豆腐を入れ、塩、コショウを加えてよく練る。
- ③肉4枚を並べ、軽く塩とコショウをふり、中心に②のをせて全体をくるむ。
- ④ガスコンロのグリルを5分間温めておく。
- ⑤その間、アルミホイルに薄く油を塗り、肉の巻き終わりを下にして③を置く。まわりに①の椎茸と、ヘタを取ったミニトマトを置く。また、漬けだれの材料を混ぜ合わせておく。
- ⑥温めたガスコンロのグリルに⑤のアルミホイルを置き、10分間焼く。途中5分経ったら野菜だけを取り出して⑤の漬けだれに浸す。
- ⑦バター以外のソースの材料を鍋で温め、沸騰直前にバターを加えて仕上げる。
- ⑧焼き上がった⑥を切って皿に盛り、レタスと漬けだれに浸した野菜を添える。肉に⑦のソースをかけて完成。



巻き巻き ロールポーク



「手と和える作業が苦手なんです。スコーンを作る時も器具を使っちゃいます」でもよく練った方がおいしいので、頑張ってください！」



「カレー粉も入っているの、すてにおいしそうなおいがしますね」

1 今回リクエストしたのは、簡単に作れる肉料理。シニア野菜ソムリエの小原先生に申し訳なかったのですが、「ベジタリアンではないので気にしないで」と優しいお言葉。その分、付け合わせとして野菜を添えてもらいました。

2 『本町菓子店』で焼き菓子を作っている関さんですが、自宅では料理はほとんどしませんが、最初は玉ねぎのみじん切り。「玉ねぎを切ったところがあるけど、どんな切り方かわからないなあ」「あ、でも上手。すごい！」包丁の使い方も正しいですよ。

3 切った玉ねぎと水切りした木綿豆腐、豚挽き肉をボウルに入れ、調味してよく練ります。「手と和える作業が苦手なんです。スコーンを作る時も器具を使っちゃいます」でもよく練った方がおいしいので、頑張ってください！」

4 豚肉は互い違いに置き、全体の幅を調整するのがポイント。あつという間にうまく巻き終わってこの笑顔！

5 付け合わせのトマトと椎茸を切ります。実は好き嫌いが多くという関さんは、椎茸も苦手な食材の一つ。触ったのは何十年ぶりだろう。「今回カレー粉を加えた漬けだれに浸すので、食べられるわよ」

6 ガスコンロのグリルを予熱している間に、調味料を混ぜて漬けだれを作ります。

7 オープン代わりに使ったガスコンロのグリルで、こんなにおいしそうに焼き上がりました。切ると中から肉汁が出てきて、とってもジューシー！

8 食べやすい大きさに切った皿に盛り付け、ソースをかけてあげば、おしゃれな肉料理の完成！おもてなしのディナーにも使えます。椎茸が苦手という関さんでしたが、漬けだれのおかげで完食できました。「息子が好きそうな料理だ」ということなので、ぜひ家でも作ってみてくださいね！

4 豚肉は互い違いに置き、全体の幅を調整するのがポイント。あつという間にうまく巻き終わってこの笑顔！

5 付け合わせのトマトと椎茸を切ります。実は好き嫌いが多くという関さんは、椎茸も苦手な食材の一つ。触ったのは何十年ぶりだろう。「今回カレー粉を加えた漬けだれに浸すので、食べられるわよ」

6 ガスコンロのグリルを予熱している間に、調味料を混ぜて漬けだれを作ります。

7 オープン代わりに使ったガスコンロのグリルで、こんなにおいしそうに焼き上がりました。切ると中から肉汁が出てきて、とってもジューシー！

8 食べやすい大きさに切った皿に盛り付け、ソースをかけてあげば、おしゃれな肉料理の完成！おもてなしのディナーにも使えます。椎茸が苦手という関さんでしたが、漬けだれのおかげで完食できました。「息子が好きそうな料理だ」ということなので、ぜひ家でも作ってみてくださいね！

小原薫さんが講師を務める
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。
◆無料説明会(食べ比べの体験付き)開催のお知らせ
◎日時/1月18日(日)13時30分~14時30分
◎場所/いわて県民情報交流センター
◎お問い合わせ・申込み/
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 かおる
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30分
「のりこの週間
おぼさん白書」内



楽しい街の探偵団 島地黙雷師歌碑とタヌキ像

盛岡市北山にある願教寺には、寺では珍しいタヌキの像があります。平成24年9月17日、第25世住職である島地黙雷の歌碑建立の際、「黙雷師が本堂で法話を始めると、山からタヌキが下りてきてその法話に聞き入った」という逸話をもとに、その歌碑の上に造られました。

島地黙雷は現在の山口県出身で、学問・識見・人徳とすべてに優れた人物といわれています。明治元年には西本願寺に改革を意見し、同3年には本山の参政に。明治5年には岩倉使節団の一員として木戸孝允、伊藤博文たちとともにヨーロッパを視察し、その経験をもとに、政教分離や信教の自由を訴え、当時廃仏毀釈で危機に陥っていた仏教の復興に尽力しました。

願教寺に着任したのは明治25年ですが、本山での仕事もあつたため、盛岡に定住したのは奥羽開教(布教)総監に着任した明治38年からだとか。その後、明治41年に夏期仏教講習会を開催しましたが、これは同寺で現在も続いているそうです。黙雷は明治44年、74歳で亡くなりました。

盛岡市北山にある願教寺には、寺では珍しいタヌキの像があります。平成24年9月17日、第25世住職である島地黙雷の歌碑建立の際、「黙雷師が本堂で法話を始めると、山からタヌキが下りてきてその法話に聞き入った」という逸話をもとに、その歌碑の上に造られました。



※参考文献「新訂版いわて人物こよみ365人」(浦田敬三・藤井茂共著/熊谷印刷出版部)

盛岡市内の新興住宅街にある『ever green (エバーグリーン)』は、今年2月で丸10年を迎えるというレストラン。絶妙な味の Pasta と、フランス料理店のパティシエが作るような給細工を使った美しいデザートが評判です。実際シェフの熊谷幸治さんは、高校卒業後、「見た目にインパクトがあるから」とフランス料理のシェフを目指し、様々なジャンルの飲食店を経営する会社に就職。希望どおり東京都内のフランス料理店に配属となり、そこで10年間料理はもろろんデザートまで調理を担当しました。その後、盛岡市内に住む両親が自宅を建て替えることになったことから、自宅に店舗を併設して独立することに。これまで培ったフランス料理の技を生かしながら、



その後、盛岡市内に住む両親が自宅を建て替えることになったことから、自宅に店舗を併設して独立することに。これまで培ったフランス料理の技を生かしながら、



家でできる
プロの味!

梅干入りクリームパスタ

家にある材料を使って作る、熊谷さんオリジナルの Pasta。簡単なのに本格的な味わいです。

●材料(1人分)

ニンニク(みじん切り)…小さじ1、オリーブ油…大さじ1、生クリーム…50cc、パスタ…70g、梅干し(大)…1個、ツナ…大さじ1

●作り方

- ①フライパンにオリーブ油をひいて熱し、ニンニクを入れて炒める。香りが出たら生クリームを加える。同時に鍋でパスタを茹でる。
- ②フライパンのクリームソースが沸騰してきたら、パスタの茹で汁を、ソースの1/4量だけ鍋からとって加えて混ぜる。
- ③梅干しをたいてツナと一緒に②のフライパンに加えて混ぜ合わせ、温まってきたら茹でたパスタを入れて和えて完成。

●プロのコツ

*梅干しは実がやわらかいものを使った方が、味が良く、ソースになじみやすいです。



『野菜たっぷりヘルシーなトマトの Pasta』…880円
一番人気。ランチタイムには全ての Pasta に、不定期で内容が替わるスープと自家製パン、サラダ、ドリンクが付きま

『海の幸とかいわれの Pasta』…980円

ちょっとニンニクが効いたクリームソースの Pasta。後を引くおいしさです。



『特製アップルパイ・アイスクリーム』…(Pastaの追加セットとして)400円
赤ワインで煮たリンゴとパイ生地、アイスクリームの組み合わせで、美しい給細工もポイント。春までの期間限定品です。

盛岡の人が気軽に食べられる洋食を提供しようと、平成17年2月にPasta中心のレストランをオープンさせました。メニューは昼夜同じで、Pastaは約20種。ランチタイムには、単品と同じ値段でスープ、サラダ、自家製パン、ドリンクをセットにして提供しています。一番人気は、トマトソースを使った『野菜たっぷりヘルシーなトマトの Pasta』'なすとモzzarellaチーズのトマト Pasta』(共に880円)。ほかに、クリーム味やカレー味、塩味、それらを組み合わせたオリジナルのソースなど、バラエティに富んでいます。

「気軽に食べていただきたいので、家庭にある食材を使う、メニュー名を見てどんな料理か想像できる内容にする、なじみのない複雑な味は避ける、といったことに気を付けています。また、塩味の料理はさっぱりとした味に、クリーム系はしっかりとした味にしてメリハリを付けている点もこだわりですね」と熊谷さん。

一方、同店のもう一つの魅力であるデザートは、アイスクリーム単品のほか、それと各種シヨコラ(チョコレートケーキ)を組み合わせたものが定番。さらに、旬の食材を使ったデザートとアイスクリームを組み合わせたものも、季節限定で提供しています。これらのデザートは一皿に盛り合わせ、上に給細工をかけているのが同店の特徴。これがフランス料理店のデザートを思わせる華やかなものであることから、女性客に大人気です。また、店内はアンティーク調の調度品で統一され、ゆつくり食事が楽しめる、落ち着いた雰囲気。

ちなみに店名は70年代の楽曲名で、「不朽の名曲」のニュアンスでも使われる言葉であることから選んだそうです。実は熊谷さんはバンド活動が趣味とあって、店内をライブ演奏も可能な音響設備に。夜は貸切ホールとして貸し出し、地域密着型のレストランになっています。



アンティーク調の内装がおしゃれな店内。営業日以外の夜は3時間1万円で貸し出しています。

■プレゼント

ここでご紹介した『ever green(エバーグリーン)』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27年1月31日(土)

●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。



ever green
(エバーグリーン)



- 盛岡市向中野3-32-37
- 電話019-635-8640
- 定休日:水曜
- 営業時間:11時~15時、木・金・土曜の17時30分~21時
- 駐車場:15台
- その他のパスタメニュー
 - ・納豆とからすみのPasta…880円
 - ・ピリッと辛いペンネアラビアータ…880円
 - ・塩辛のクリームPasta…980円

flamme

第32号 盛岡ガス通信

平成27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
次回発行予定は平成27年5月です。お楽しみに。