

# 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 33 号



## 盛岡 Morloka シアワセ 歳事記



### 『もりおが町家 物語館』を 楽しむ

昨年7月28日に盛岡市鉈屋町にオープンした『もりおが町家物語館』は、旧岩手川酒造鉈屋町工場跡を盛岡市がリニューアールした施設。「懐かしの賑わいに出会う」をコンセプトに、鉈屋町界隈の魅力的な生活文化の保存・発信を目指しています。

### 酒蔵の空間を生かした ホール&ギャラリー

土間を通って突き当たりの建物は、旧岩手川酒造が倉庫や資料室として使っていた文庫蔵。1階は、原敬や米内光政など鉈屋町界隈ゆかりの先人をパネルで紹介するコーナー、2階は親子で楽しめる絵本コーナーです。絵本コーナーは、東日本大震災の被災地の子どもたちに絵本を届ける活動団体『3・11絵本プロジェクトいわて』が運営しており、そのスタッフ手作りの装飾も楽しく可愛らしいもの。また、天井の低い屋根裏風の造りはちょっとした「秘密基地」のように、特に子どもたちに人気です。

### 「盛岡町家」の母屋で 当時の生活文化にふれる

『もりおが町家物語館』のある鉈屋町界隈は、藩政時代の風情漂う「盛岡町家」が多く残っている地域。その中核施設としてオープンした同館は、母屋、文庫蔵、浜藤の酒蔵、大正蔵の4棟、「下屋」と呼ばれる路地空間、多目的広場の6つのエリアから構成されており、それぞれで「見る」「体験する」「交流する」「買う」「食べる」が楽しめます。

総合案内所のある母屋は、明治時代に築川地区から移築された「盛岡町家」で、旧岩手川酒造が事務所として使っていたもの。自由に見学できます。盛岡町家は、家長の仕事場であり家の中心である部屋「常居」に大きな神棚があるのが特徴で、神棚の上を人が歩くことがないように、2階がなく吹き抜けになっています。また、凹凸のある厚手のガラス戸や階段筆筒、かつて土間だった空間など時代を感じさせるものがあり、当時の生活文化や暮らしがうかがえます。

その土間は、『カフェDOMA』という名前の



「盛岡町家」の特徴である「常居」。大きな神棚と、その上の吹き抜け部分がポイントです。



落ち着いた空間の『カフェDOMA』。カウンター席とテーブル席で構成されています。

の喫茶スペースになっています。町内の自家焙煎コーヒー店『fula la fu』が同館をイメージして作ったオリジナルブレンドコーヒーや、盛岡のりんご園から直接仕入れたりんごジュース、宮古の塩を使った「塩サイダー」などの飲み物、各種ケーキが味わえます。ブレンドコーヒーを提供するコーヒーカッポは町家の絵柄が入ったオリジナル30席ほどの落ち着いた空間で、席の予約が可能です。小グループの会合などにもおすすめです。また、



オリジナルカップに入った『町家ブレンド』(450円)と、ケーキメニューの中の一歩人気『キャラメルりんごチーズケーキ』(350円)。



鉈屋町界隈ゆかりの先人の資料を展示したコーナー(左)と絵本コーナーからなる文庫蔵。



絵本コーナーからなる文庫蔵。



大正蔵に展示されているホーロー看板は、市内のコレクターから借りた貴重なもの。



酒造りの道具が展示された一面には酒造りのときに歌われた「仕込み歌」が流れ、情緒を醸し出しています。



商店、路上市場、カウンターのある『時空の商店街』には懐かしい雰囲気があります。

大正蔵はその名の通り、大正時代に建てられた酒蔵。1階は、昭和の盛岡の賑わいをイメージした空間『時空の商店街』で、ホーロー看板や酒造りに使われた道具の展示、土産にも普段使いにもぴったりの県産品や被災者による手仕事品、子どもが喜ぶ駄菓子、神子田町の朝市から仕入れた食品などの販売が行わ

見どころ満載な上に  
買い物の楽しみも！

この浜藤の酒蔵と大正蔵を結ぶ路地空間「下屋」は、同館ならではのスペース。蔵と蔵の間とあってひんやりしており、蔵で使われていた太い梁がベンチ代わりに設置されているので、休憩にぴったりです。



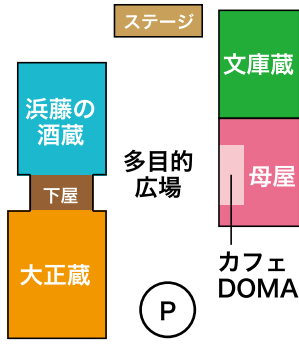
被災者が作ったくみの皮のバッグは、作り手の個性が出ています。

やみつきになる味わいの『岩手の和グルミソフトクリーム』。これは和ぐるみがトッピングされた『スペシャル』(400円)。



れています。また、濃厚なみるみの風味の『岩手の和グルミソフトクリーム』は、甘党には特におすすめ。二度食べたらやみつきになることからリピーターも多いというスタッフの言葉に納得です。一方、2階は企画展を行う『時空の展示室』。現在は、旧岩手川酒造の貴重な資料などを展示した「心の酒です。岩手川展」が開催されています。会場のレイアウトは、彫刻家・美術家である館長の長内努さんが担当。関連するグッズも販売しており、見るだけでなく買い物も楽しめます。

さらに、外の多目的の広場には屋外ステージが常設されており、市民への貸し出しも行っているところ。このように見どころ満載で買い物や休憩もできる同館は、年齢性別問わず楽しめる施設。ぜひ足を運んでゆっくり見学してみませんか。



インフォメーション

- 住所/盛岡市鉦屋町10-8
- 電話/019-654-2911
- 開館時間
  - 展示室・案内所/9時~19時(入館は18時30分まで)
  - 浜藤ホール(イベント時)/9時~21時30分
  - カフェDOMA/10時~15時
- 休館日/毎月第4火曜日(祝日の場合開館、翌日休館) 年末年始(12月29日~1月3日)
- ※カフェDOMAは毎週火・水曜定休
- 入館料/無料
- ※一部企画展は有料の場合有り

心の酒です。岩手川展

- 期間/~7月12日(日)
- 時間/9時~18時30分\*毎月第4火曜日休館
- 入場料/300円、小学生150円(団体割引有り)

盛岡ガスからのお知らせです

この便利さを知ってほしいから！

最新ガスコンロ de 楽ラクッキングショーのご案内 5月31日(日) 11時~13時

会場:クリナップ盛岡ショールーム(盛岡市向中野2-7-7)

参加費無料 定員15名(事前予約必要)

ッキングアドバイザーの下田真紀子先生が、今すぐ役立つレシピをご紹介します！ 意外と知られていない最新ガスコンロの便利な機能をフル活用で実演します。作った料理は、参加の皆さまにご試食していただきます。

実演予定メニュー ●ヘルシーピラフ ●ノンフライでビーフカツ ●らくらくパスタ

●お問い合わせ・お申し込み先/盛岡ガス リフォーム課 TEL:019-653-1241

見て・知って・食べて・納得！

お料理に興味がある方、最新ガスコンロを知りたい、使ってみたい方、ぜひ一度体験ください。



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。

- エプロン男子の巻き巻きロールポークは、ガスコンロで手軽にできそうなので、すぐやってみたくなりました。毎回楽しみです。(女性・55歳)
- 滝沢市に住み始めた20数年前にホームスパンのマフラーを1枚5000円で買いました。今でもあの時のままの風合いで毎年使用しています。色合いも飽きのこない優しい感じなので、生涯使うつもりです。(女性・73歳)
- エプロン男子が会社にもいるのですが、「料理はやっぱりガス火だよ〜！」なんて言っています。(女性・34歳)

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、ガス機器等の点検にお伺いしています。点検は15分程度ですので、ご協力をお願いいたします。

\*この点検で料金をいただくことはありません。

平成27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



『紙町銅版画工房』を主宰する銅版画家の岩瀬俊彦さん

魚グリルde  
トードインザ  
ホール



## 岩瀬俊彦さんプロフィール

岩手県生まれ。岩手大学教育学部特設美術科専攻科修了。2001年、銅版画を専門とする『紙町銅版画工房』を開業し、初心者向けの銅版画教室を開く。また、「おとなの美術部シリーズ」と題して、消しゴムはんこや小さな本を作るワークショップを不定期に開催。銅版画による蔵書票の注文制作に応じるほか、銅版画クリスマスカード、銅版画をボディに巻いたオリジナルの万華鏡、消しゴムはんこなどを制作して、岩手県立美術館ミュージアムショップ『ガレリーナ』、紺屋町の『shop+spaceひめくり』等で販売。個展やグループ展の開催も多数。

住所／盛岡市  
上ノ橋町5-27  
電話／  
019-652-6316



## 魚グリルde トードインザホール

レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原 薫

### 【材料(2人分)】

- ロングウイナー……3本
- ミニトマト……6個
- ピーマン……1個
- ミックスピーズ……1袋

- ◎ブディング生地  
卵1個 + 牛乳……合わせて160cc  
小麦粉……50g  
塩……一つまみ  
ミックスハーブ……適宜

サラダ油……適量

- ◎マスタードソース  
粒マスタードと中濃ソース  
…1:2の割合で各適量

### 【作り方】

- ①ボウルに小麦粉、塩、ミックスハーブを入れ、中心に、卵と牛乳を混ぜた液を少しずつ流し入れ、泡だて器でぐるぐる中心部から混ぜ合わせる。冷蔵庫で15分休ませる。
- ②ロングウイナーは斜め半分に切る。ピーマンは細い輪切りにして種を取り、ミニトマトはヘタを取る。
- ③耐熱皿に多めの油を入れて周りに塗り、②とミックスピーズを並べ、ガスコンロのグリルの強火で9分間焼く。
- ④③に、ウイナーをよけるように①を流し入れ、グリルの弱火で9分間焼く。途中焦げ目が付いたら、それ以上焦げ目が付かないようアルミホイルを上に乗せて焼く。
- ⑤焼いている間に、粒マスタードと中濃ソースを1対2の割合で混ぜ合わせてマスタードソースを作り、添えていただく。



「この手順は勉強になりますね」と岩瀬さん。



グ生地を流してさらに9分間焼きます。ウイナーが隠れないよう、よけながら流すのがコツ。

具に焼き色が付いたら、ブディング生地を流してさらに9分間焼きます。



上手、上手！

先生、こんな感じで大丈夫ですか？



先生のグリルはタイマー付き！ 焼きすぎた、という失敗がありません。

具の野菜とウイナーを切り、耐熱皿に入れてガスコンロのグリルで9分間焼きます。グリルは魚を焼くだけでなく、こんなおしゃれな料理にも使えるんですね。しかも

焼いている間に、付け合わせのソースを作ります。「焼いている途中で、表面が焦げすぎないようにアルミホイルをのせることも忘れないでくださいね」

完成品。アツアツはもちろん冷めてもおいしいので、「持ち寄り料理」にぴったり。具をイチゴなどの果物に変えると、デザートにもなります(左上写真)。やわらかいブディング生地に「初めての食感です」と岩瀬さんは完食しました。

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催。毎月1人から開催し、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／5月17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・お申し込み先／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  
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  
「のりこの週刊」  
おばさん白書」内



## 楽しい「街の探偵団」三ツ石神社の伝説

境内の石碑に書かれているとおり、肝心の手形ははっきり見えません。ただ石の奥に手形のイラストがありますので、これをヒントに探してみるのも楽しいでしょう。

これが「岩手」という県名や、「不來方」という地方名の由来になっているとか。また、鬼の退散を喜んだ住民たちが三ツ石の神に感謝して捧げた踊りが、「さんさ踊り」の起源ともいわれています。

盛岡市名須川町にある三ツ石神社には、その名のとおり、それぞれ注連縄が張られた大きな3つの石が並んでいます。これはもともと1つの大きな岩でしたが、長い年月の間に3つに割れて現在の状態になったといわれています。この石には、次のような伝説が伝わっています。



「昔この地方に住んでいた羅刹という鬼が、付近の住民を悩まし、旅人を脅していました。そこで人々は三ツ石の神に祈って鬼を捕まえてもらい、境内の三ツ石に縛りつけました。鬼は、二度と悪さをしない、この地方にはやっこないと誓い、約束の印として三ツ石に手形を押し、逃がしてもらいました。」





家でできる プロの味!

えびとタケノコのアヒージョ

店の人気メニュー『ぶりぶり海老とキノコのアヒージョ』に季節の野菜をプラス。好みに合わせて他の食材でもアレンジしてみてください。

●材料(2~3人分)

オリーブ油…100cc、ニンニク(みじん切り)…小さじ1、タカノツメ(輪切り)…5~6切れ、アンチョビ(みじん切り)…1尾分、ポイルえび…6~10尾、タケノコ(水煮)…6切れ、きのこ・菜花・塩・パケット(スライス)…各適量

●作り方

- ①タケノコはスライスし、きのこや菜花は食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにオリーブ油とニンニク、タカノツメ、アンチョビを入れてから火にかける。
- ③煮立ったら、えびと①のタケノコ・きのこ・菜花を入れてさっと煮る。
- ④塩で味をととのえ、耐熱皿に入れて直火にかける。ひと煮立ちしたら完成。軽くトーストしたパケットを添える。

●プロのコツ

\*香り付けのために、オリーブ油はニンニク・タカノツメ・アンチョビを入れてから火にかけましょう。

終日注文できるカフェメニューの中では、ラテアート(カップの上に、温めたミルクで描かれる模様)が施された『カフェラテ』(トールサイズ525円、ショートサイズ460円)や『カプチーノ』(460円)などがおすすめ。店長の佐藤美和子さんをはじめバリスタ(コーヒーを抽出する人)のスタッフによるロゼッタ(葉型)やハート型の模様は、美しく繊細です。

「ラテアートには、ミルクを注ぎながらデザインしていくフリーポアラテアートと、注いだ後にその表面にエッチングするデザインラテアートの2つがあり、当店ではミルクのきめの細かさ、温度、質感にこだわり、これらが完璧でなければできないロゼッタ模様を主として提供しています」

産直や飲食店、図書館などが入った紫波町内の施設『オガールプラザ』。その中の『SugarsCafe(シュガーズ・カフェ)』は「シアトルスタイルのカフェ」がコンセプトで、多国籍料理やカフェメニュー、夜はワインも提供しています。

ランチタイムは、12種類のパスタや日替わりのグラタンにドリンクを付けたAセット(880円)、スープ・ミニサラダ・ドリンクを付けたBセット(1050円)、スープ・ミニサラダ・ドリンク・デザートを付けたCセット(1250円)が中心。特にパスタはトマト味、クリーム味、ナポリタン、旬のパスタ、日替わりスープパスタなどバラエティに富んでいる上に大盛りも無料とあって、男女問わず人気です。

一方ディナータイムには、これらのパスタやグラタンが単品で味わえるほか、ワインがすすむ一品料理がすべて500円で楽しめます。一品料理の人気は、『ぶりぶり海老とキノコのアヒージョ』や『フライドポテトとオニオンリング』。同店は田清魚店などを経営する株式会社清次郎(盛岡市)が運営する店なので、他にも『アサリの白ワイン蒸し』や『白身魚のバジル風味グリ

ル』など新鮮な魚介類を使った料理が自慢です。また、施設内に産直があることから、そこから仕入れる地元産の季節の野菜を使ったメニューにも力を入れています。

これらの料理に合わせるワインは、約600種類と品揃えが豊富。ワイン愛好家の同社専務が選んでおり、ボトル1本が約800円のお手頃価格とあって好評です。また、一度にいろいろな種類を飲みたい人に人気の『1杯60ccの『グラスワインセット』』、『イタリア産ワインセット』が3種類で1000円、『南アフリカ産ワインセット』が5種類で600円というお得な内容は、『ワインが飲める店』を看板に掲げる同店ならではの強みです。



『トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼパスタ』  
…単品800円(ランチセットでも注文可能)

トマトの酸味とチーズのココのコンビネーションが魅力で、ランチセットの Pasta メニュー の 中 の 一 番 人 気 。



『カフェラテ(ショートサイズ)』…460円  
『紫波町産米粉を使用した紫波ワッフル』…570円  
ロゼッタのラテアートが美しい『カフェラテ』。ワッフルは、やわらかくもちもちした食感が特徴です。

『季節野菜のオルトナーラ(菜園風)』  
…単品800円(ランチセットでも注文可能)

春を感じさせるタケノコや菜花のほか赤・黄パプリカも入り、彩りがきれいな一品。



と、佐藤店長は風味にもこだわりをみせます。

これらのドリンクにぴったりのデザートも充実。さらに自家焙煎コーヒーはテイクアウトも可能なので、これからの時期はコーヒー片手にプラザ敷地内を散策してはいかがでしょう。



開放感あふれるおしゃれな店内。バーカウンターもあり、さまざまなシチュエーションで利用できます。

■プレゼント  
ここでご紹介した『SugarsCafe(シュガーズ・カフェ)』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5月31日(日)  
●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。

**SugarsCafe**  
(シュガーズ・カフェ)  
■紫波郡紫波町紫波中央駅前2-3-3  
オガールプラザ内  
●電話019-601-6988  
■定休日:不定  
■営業時間:10時~21時(L.O 20時30分)  
※ランチメニュータイム11時~15時、  
ディナーメニュータイム17時~21時(L.O 20時30分)  
■駐車場:85台(オガールプラザ専用駐車場)  
■ランチセットで注文可能なその他のパスタメニュー  
・シュガーズ特製ポロネーゼ(ミートソース)…800円  
・昔懐かしのナポリタン…800円  
・ベーコンとたっぷり黒胡椒のカルボナーラ…800円  
※値段はすべて税別です。

flamme フランメ 第33号 盛岡ガス通信

平成27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  
次回発行予定は平成27年9月です。お楽しみに。