

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 34 号



「自然と文化のバランスがいい」「控えめに見えて、実は芸術や文化への感心が高い」。

盛岡が好きだという人にその理由を尋ねると、「文化」というキーワードがよく登場します。

まちなかのあちこちにオブジェやレリーフがさりげなくあったり、レトロな建物が今も現役で使われていたり。言われてみると確かに、アートや古きよき伝統といった「文化」が、盛岡の風景に「あたりまえのように」溶け込んでいることを感じます。

今回紹介する「ちいさなギャラリー」もそのひとつ。盛岡のアートを支えてきた名物画廊から、若い世代が運営するギャラリーまで、歩いて回れる距離に個性豊かなギャラリーが点在。入場料もかからないので、気軽にふらっと立ち寄ることができます。

「気軽にギャラリーめぐり」と言うけれど、アートに詳しくないと楽しめないのでは...?

そんな風に思っている人も少なくないかもしれません。しかし、今回取材をしたギャラリーの方々にこの疑問をぶつけてみると、異口同音にこんな答えが返ってきました。

「感じたままでいいんです。」

同じ作品を見ても人によって印象が違ったり、好き嫌いが分かれたり、「これという正解がない」のがアート。「知識」で鑑賞する楽しさもあるけれど、自由な角度から「心」で感じ取って楽しんでほしい、と口をそろえます。

展示期間中は作家自身が在廊している事も多く、作品について本人と直接話す機会があるのもこれらのギャラリーの魅力。また作品展によっては気に入った作品を購入することも可能です。

この秋も、それぞれのギャラリーですてきな展示が開催されています。日に日に秋が深まる盛岡のまちなかへ、ギャラリーをのぞきに出かけませんか。

散策しながら立ち寄れる個性豊かなギャラリーたち

芸術の秋を楽しむ「ちいさなギャラリー」めぐり

盛岡のまちなかには、気軽に立ち寄ることができる「ちいさなギャラリー」が点在しています。少しずつ秋めいて、散策にもぴったりのこの季節、ギャラリーめぐりで「芸術の秋」を満喫してみませんか。



肩肘張らず、「感じたままで楽しむ」

喫茶店と一体化したギャラリー。

喫茶店「舵」の店内にも、オブジェや絵が飾られています。

盛岡市内丸2-10
テレビ岩手1階
019-622-7935
10時~18時
日曜・祝日定休

9月30日まで「舟越柱コレクション展」開催

「アートは自由なもの。身構えず感じたままで楽しんでもらえたら」と、画廊の運営を担当する宇田り土さん。喫茶店「舵」とフロアを共有していることもあり、中に入ると思った以上にオープンな空間。コーヒーを飲みに入ったついでに作品も鑑賞できるような、気軽な雰囲気も魅力です。

「アートは自由なもの。身構えず感じたままで楽しんでもらえたら」と、画廊の運営を担当する宇田り土さん。喫茶店「舵」とフロアを共有していることもあり、中に入ると思った以上にオープンな空間。コーヒーを飲みに入ったついでに作品も鑑賞できるような、気軽な雰囲気も魅力です。

MORIOKA 第一画廊

岩手の美術界を支えてきた老舗画廊

およそ50年の歴史を持つ、盛岡に古くからある画廊のひとつ。オーナーの上田浩司さんは、数多くの作家との交流があり、またその活動を支えてきた岩手のギャラリストの第一人者です。

以前は大通2丁目にありましたが、平成2年に現在の場所に移転。舟越保武など画廊ともゆかりの深い作家のコレクションを展示するほか、現在活躍している作家の企画展も行っています。



作品の魅力を引き立てる、重厚感のある空間

2階は喫茶「一茶寮」になっています。こちらも素敵な雰囲気!

盛岡市上ノ橋町1-48
019-653-4646
10時~19時
日曜定休
(企画展会期中は無休)



現代アートの登竜門

美術大学で抽象画を学び、自身も作品を手がける村井睦平さんが、築20年以上の土蔵を改装し昭和53年に開廊。歴史を感じさせる空間が印象的なギャラリーです。

村井さんが「いい」と感じた作家の企画展のほか、美術を学ぶ大学生の作品展など地元作家の発表の場としても使われることが多く、岩手における現代アートの「登竜門」的存在でもあります。「以前は抽象的で思い切った表現を好んでいましたが、今はジャンルにとらわれることが無くなってきました」と村井さん。訪れるたびにさまざまな表現のあり方に触れることができ、見るものの価値観や世界観を広げてくれます。



「東北にこんな作家がいるんだ!」という驚きやワクワクに出会えます。

「現在進行形」で創作を続けている作家の「変化」を見ていくのも楽しい、と那須さん。

盛岡市内丸16-16
大手先ビル2F
019-681-8089
12時~18時
不定休
(展示の内容によって変更あり)



キーワードは「東北」

平成23年12月にオープン。「こどもびじゅつ部」などを開催しているワークシヨッププランナーの那須賢輔さんとグラフィックデザイナーとしても活躍中の清水真介さんが共同運営しています。

東北にゆかりのある作家に焦点をあて企画展や作品販売を行うほか、シヨップスペースではアートブックやZINE(個人が自由に作る小冊子)等を販売。また美術に限定しない「表現の場」としてダンスやライブイベントも行っています。以前は企画展の会期中のみオープンしていましたが、現在は常設スペースも設け、いつでも作品を鑑賞できるようにしました。子どもも大人も気軽に訪れ「アートとの出会いを楽しめる場」になっています。



棟方志功作品が常設展示されている応接サロン。展示会場として利用することもできます。

この日は益子焼の作品展が開催中。飾ってある草花は中庭から採ってきたもの。

盛岡市中央通1-1-35
090-2658-9382
開廊時間・休館日は展示会による
詳しくはお問い合わせを
<http://moriyku.net/>



作品との融合が生み出す空間

版画家・棟方志功や、民藝運動の創始者・柳宗悦も宿泊した老舗旅館「盛久」を補修し、平成19年に貸しギャラリーとしてオープン。絵画や写真、手工芸品の作品展、音楽会などに利用されているほか、年に数回は盛久所蔵の棟方作品を中心とした自主企画展も行っています。

和洋折衷の意匠を凝らした「民藝建築」としても見ごたえがあり、調度品もほとんどが旅館時代のもの。その独特の空間にほれ込む作家も少なくありません。

「作品と調和することで、空間の印象がガラリと変わる。それもこのギャラリーの魅力だと思います」と、オーナーの及川佳子さん。「今日は何やってるの?という感じでふらりと立ち寄ってもらえたら」と笑顔を見せます。

盛岡ガスからのお知らせ

第9回 ウィズガス
ぜんこくおやこ
**全国親子クッキング
コンテスト**
炎の調理で五感を
研ぎ澄ませます

参加親子大募集!
応募締切 平成27年
9月30日(水)

応募された親子にもれなく **図書カード 2,000円分をプレゼント!!**

- 今年も「親子クッキングコンテスト」が開催されます。岩手県大会は11月7日(土)。岩手県大会の優勝チームは、仙台で開催される東北大会に出場できます。そして、東北大会の優勝チームは、東京で開催される全国大会に出場できます。
 - 募集テーマ/わが家のおいしいごはん ~家族と一緒に作ろう、うちの自慢メニュー~
 - 参加資格/岩手県在住の親(保護者)と子(小学1~6年生)の2名1チーム
 - 応募先/〒020-0066 盛岡市上田2-19-56 盛岡ガス株式会社 営業部リフォーム課 電話:019-653-1241
- *応募用紙は盛岡ガス窓口にあります。また盛岡ガスのホームページからもダウンロードできます。

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。
- 50代の女性
「もりおか町家物語館」の記事が良かったです。鉾屋町の辺りが面白く変わったとはウササでは聞いていたのですが、どこかどうい風にも変わったのかさっそく天気の良い日に行ってみます。
 - 30代の女性
我が家には4才の娘がいて、最近食事の準備の手伝いを良くするのですが、ガスコンロから実際に火が出ているのを見て鍋やコンロ周辺は熱いというのが分りやすいようです。
 - 40代の女性
flammeを見ながらワクワクしています。お料理大好きです。何といても子どもがおいしい!!と言って食べてくれるのを見ると幸せを感じるからです。

■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.12

デザイン事務所「we design (ウィーデザイン)」代表でグラフィックデザイナーの岩井澤大さん



青大豆と海老とチーズの春巻き & たこ入り飛竜頭



岩井澤大さんプロフィール

岩手県盛岡市生まれ。盛岡第四高等学校を卒業後、宮城県仙台市の専門学校でグラフィックデザインを学ぶ。平成14年、デザイン事務所「we design (ウィーデザイン)」を設立。広告ポスターやチラシ、企業パンフレット、雑誌などさまざまな媒体のグラフィックデザインを手がけている。平成25年から毎年開催している、岩手のデザイナーの企画・主催によるイベント「IWATE DESIGN DAY」の実行委員メンバーでもあり、岩手を「デザインに関心の高いまち」にしたいと活動中。



3 「チーズは青大豆と同じぐらいの大きさに。今回使うベビチーズは8つ切りにしましょう」「手元を見られると思うと、なんだか緊張するなあ(笑)」

2 まずは春巻の海老の殻と背わたを取る作業。「冷凍海老を使う場合は、解凍後片栗粉をまぶして軽く揉み、水洗いをする」と、独特の臭みが取れますというアドバイスに「いいこと聞いた」と岩井澤さん。洗ったらベーパータオル等で水気をしっかり取るのもポイント。春巻きがパリッと仕上がります」

1 居酒屋でのアルバイト経験があり、そのお店の人気メニュー「天むす」が今も得意料理だという、グラフィックデザイナーの岩井澤大さん。大好きなビールに合うおつまみ、というリクエストに、小原先生は「青大豆と海老とチーズの春巻」「たこ入り飛竜頭(がんもどき)」の2品を用意してくれました。

4 次は皮を巻く作業。身体に皮を置き、手前から1/3ぐらいの位置に海老、青大豆大さじ1、チーズ4片をのせます。具をのせた部分が巻き上がりのサイズになることをイメージするのがきれいに巻くコツ。具をのせたら、皮の手前、右左の順でたたんで、向こう側にくるっと、「そうそう、上手！」

5 次は飛竜頭。豆腐は前の晩から水切りしておきます。「今回はお皿を重し代わりにのせて水切りしました」「ぎゅっりと固いお豆腐になってますね」



生地が自立するくらいが目安!

6 すり鉢で長芋をすりおろし、豆腐、溶き卵、塩、片栗粉の順に加えてすり混ぜます。生地が柔らかいときは片栗粉を加え調整を。長芋のヌルヌルは、胃の粘膜を保護する働きがあるんですよ。生地ができたらたこ、青大豆を加えます。

7 最初に春巻き、次に飛竜頭を油でキツネ色に揚げます。「今のガスコンロは、天ぷら油などを自動で温度調節してくれるタイプが主流なんですよ」「それなら便利で安心! ガスコンロにもこんな機能が付いているんですね」

8 きれいに揚がった2品を早速試食。「春巻きはサクサク、飛竜頭はふんわり。薄めの味付けなのにしっかりと味わいがあった、ビールが進みます」と岩井澤さん。「今回使った青大豆や豆腐などの豆類は、肝臓の働きを良くする食材。海老やたこと一緒に食べるとさらに効果がアップします」という小原先生の解説に「栄養の面でもビールにぴったりなんです」と感心した様子。「家でも早速作ってみます!」



きれいに巻きました!



青大豆と海老とチーズの春巻き

【材料(2人分)】

- 青大豆水煮…大さじ4
- 冷凍海老…4尾
- アーモンド入りベビチーズ…2個
- 春巻きの皮…4枚
- 水溶き小麦粉(水と小麦粉同量)…適量
- 揚げ油…適量

【作り方】

- ①海老は殻とせわたを取り、ベビチーズは8つに角に切る。
- ②春巻きの皮に、海老、青大豆、ベビチーズをのせ、折りたたむように巻き、巻き終わりを水溶き小麦粉で止める。
- ③180度の油でキツネ色になるまで揚げる。

たこ入り飛竜頭

【材料(2人分)】

- 木綿豆腐…150g
- 溶き卵…1/4個
- 青大豆水煮…10g
- 片栗粉…大さじ1~(生地により調整)
- 揚げ油…適量
- つけダレ(グレープフルーツ果汁…大さじ2、醤油…大さじ1)
- 長芋…15g
- たこ…30g
- 塩…ひとつまみ

【作り方】

- ①木綿豆腐は血をのせて水切りする。ここは1cm角に切る。
- ②すり鉢に長芋をこすりつけながらすりおろし、豆腐、溶き卵、塩、片栗粉を加えすり混ぜる。
- ③②に青大豆とたこを加え、160度の油に、スプーンで6個にすくい落とし入れ、表面が色づくまで揚げる。

レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原 薫

シニア野菜ソムリエ 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 ビルの中に神社が??

「荒神神社」は火の神様。火の威勢の良さにあやかり「町が発展するように」と、昭和6年に紫波の山腹から現在の場所に遷座されました。平日の日中なら誰でもお参りができ、散歩がてら参拝する人もいるそう。また毎年6月中旬には河川敷を会場に例大祭が行われ、地域の人、近隣の企業に務める人などにぎわいます。例大祭の期間中に神社にお参りすると、豪華商品が抽選で当たる「富くじ」をもたえるそうですよ。来年の例大祭、足を運んでみてはいかがでしょう。

「川守稲荷神社」は、かつては洪水からこの地を守るために祭った小さなみむろでしたが、昭和2年、川の守り神を祭り、家内安全・五穀豊穡・商工繁栄を祈願する神社として建立されました。

「川守稲荷神社」は、かつては洪水からこの地を守るために祭った小さなみむろでしたが、昭和2年、川の守り神を祭り、家内安全・五穀豊穡・商工繁栄を祈願する神社として建立されました。

盛岡駅から材木町方面へ向かう途中、北上川にかかる旭橋。この橋のたもとに建っているビル(橋市盛岡ビル)の中に、神社があるのを知っていますか?



炎のプロに聞く エンジョイ・クッキング

盛岡だんご 結庵 ゆうあん



都市開発が進む、盛岡市向中野の住宅街にある「結庵」は、「盛岡だんご」が人気のお店。以前は中ノ橋通2丁目に店を構えていましたが、平成25年に現在の場所に移転しました。盛岡八幡宮のそばで育ち、子ども時代から盛岡だんごを食べていたというご主人・藤原信介さんと、奥さまの美佐子さんが、だんご屋を開業したのは10年前。和菓子職人の友人に手伝ってもらいながら作る昔ながらのだんごは、「盛岡市特産品ブランド」にも認定されています。「盛岡だんごは、餅米を混ぜずにうるち米だけ

で作るから『しなみ』（盛岡の言葉で、歯切れと歯ごたえがちょうどいいこと）があるんだよね」と信介さん確かに、スーパーやコンビニで売っている一般的なだんごは、餅米を使うために柔らかく伸びがありますが、それに比べると結庵のだんごはムチムチとした歯ごたえ。これが盛岡だんごならではの食感なのです。また串に小ぶりのだんごが5つ刺さっているのも特徴。「一般的なだんごは4つとか3つが多いでしょう？ 5つ刺すスタイルは京都のだんごも共通するため、盛岡だんごは京都から伝わったと言われています」。5つのだんごは人間の五体を表し、もともとは神様へのお供え物だったそう。

そんな盛岡だんごの代名詞といえ、甘くない「しょうゆだんご」やおやつというより「こびる（小屋）」という言葉が似合うシンプルな味付けで、だんごの独特な食感を楽しめます。

平たく伸ばして軽くあぶっただんご生地にくるみダレをつけた「お茶餅」も、盛岡独自のもの。結庵のお茶餅は、くるみの味が濃厚で、甘さ控えめなのが特徴です。「うちの



お茶餅…80円
濃厚なくるみダレがたっぷり！



しょうゆだんご…60円
生じょうゆを塗った甘くないだんご。



あずきだんご、ごまだんご…80円、
きりせんしょ…200円(2個入り)
他に塩豆大福、きなこ玉なども人気です。

家でできる プロの味！

基本の「盛岡だんご」

しっかりとした歯ごたえが特徴の「盛岡だんご」。好きな味付けで楽しみましょう！

●材料(4本分)※分量は目安
うるち粉(米粉100%のもの)…150g、熱湯…150g+α(調整用として少し多めに用意)

●作り方

- ①うるち粉をボウルに入れ、沸騰させた熱湯を注ぎ、ヘラでよく混ぜる。熱湯の量は粉と同じ位。耳たぶより少し柔らかいぐらいが目安。
- ②触れるぐらいになったら打ち粉をした台の上に生地を載せ、手でよくこねる(やけどに注意)。
- ③混ぜたものをまとめ、ボウルに入れてふきんをかぶせ、一晩寝かせる(常温でOK)
- ④蒸し器のお湯を沸かしておく。
- ⑤好きな大きさに丸め、蒸し器に並べて15分ほど蒸す。串などで刺してみ、固そうなときはもう数分蒸す。
- ⑥蒸し上がっただんごを串に指し、あずき、くるみ、ゴマなど好きなタレを付けて完成。

●プロのコツ

*粉は「うるち米」100%を使います。餅米が入っていると盛岡だんごの特徴であるしっかりといて歯切れのいい食感を出しにくいいため。
*こねる時と蒸す時に「2回火を通す」のも、盛岡だんごのコツ。熱湯を注ぐのは、粉に熱を入れるため。なるべく沸騰したてのお湯を使いましょう。

だんごは、全体的に砂糖は控えめ。そのほうが飽きないし、俺みたいに酒飲みの人でも食べられるからね」と、信介さんは笑います。
中ノ橋にお店があったときは周りに病院が点在していることもあって「お年寄りがよく買いに来た」そうですが、移転後は家族連れが増えたそう。
「子どもたちには、意外としょうゆだんごが人気なんです。最近のお菓子は甘いものが多いから、逆に珍しいのかな」と信介さん。手土産として買い求める人も多く、そこから口コミでファンが広がり、奥州市

などの県南から足を運ぶ人もいるそうです。彼岸だんごや月見だんご、うぐいす餅など、季節に合わせたメニューもあり、赤飯や紅白大福などの注文にも対応。盛岡の歴史文化が詰まった「盛岡だんご」のおやつやお土産にいかがですか。



盛岡だんご 結庵

- 盛岡市向中野7-19-20
- 電話/019-658-8981
- 営業時間/9時～18時
- 定休日/火曜
- 駐車場/3台
- 市内のスーパー(マルイチ、ユニバース)でも取り扱っているほか、「もりおか町家物語館(盛岡市鉾屋町)」では土日限定で販売しています。



午後は品切れになることもあるため、午前中に行くのがおすすめです。

■プレゼント
ここでご紹介した『盛岡だんご 結庵』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「フラム」の感想をご記入の上、下記「盛岡ガス株式会社 フラム編集部」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9月30日(水)
●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」は次回のフラム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 フラム 第34号 盛岡ガス通信

平成27年9月1日
発行 盛岡ガス株式会社 フラム編集部
〒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28年1月です。お楽しみに。