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35号

盛岡・紫波　地酒入門
「知って」「味わう」岩手の日本酒

盛岡 Morioka シアワセ歳事記

寒さの厳しい岩手の冬は、
新酒の仕込みが最盛期を迎える季節。
盛岡市・紫波町に点在する
それぞれの酒蔵も、
おいしいお酒を作ろうと意気込む
蔵人たちで活気づいています。
「知る」とお酒はもっと楽しい。
岩手の地酒をもっとおいしく味わうために、
その歴史や背景をひもといてみましょう。

岩手の酒づくりのルーツは紫波にあり。日本を代表する「南部杜氏」の故郷

岩手の酒づくりの歴史は、江戸時代までさかのぼります。万治3年（1660）、近江の国（現在の滋賀県）から盛岡にやって来た商人・村井権兵衛が、上平沢村（現在の紫波町）で酒づくりを始めたのがきっかけ。その醸造技術が紫波、稗貫（現在の花巻市石鳥谷）の米作農家を中心に伝わり、冬場の副業として全国の酒蔵へ出稼ぎに行くようになりました。

これが、酒づくりの職人集団「南部杜氏」の基礎となり、新潟の「越後杜氏」、兵庫の「丹波杜氏」と並ぶ日本三大杜氏として名を馳せるようになりました。

こうした出稼ぎによる伝統的な杜氏制度は、工業化や就農者の減少、杜氏の高齢化などにより後継者の確保が難しくなってきており、日本最大といわれる南部杜氏も、昭和39年をピークに人数が減少しています。この課題を解決しようと、南部杜氏協会では技術を習得するための研修システムを充実させたり、県外出身者にも門戸を開いたりと、後継者の育成に力を入れています。また機械技術の発達などで精密な温度調整や品質管理ができるようになり、杜氏を招かず社員が中心となって酒づくりを行う酒蔵も増えてきました。

冬の寒さときれいな水、伝統の技によって磨かれた、岩手の地酒

自然が豊かで四季の変化もはっきりしている岩手の気候風土は、良質な水に恵まれ、仕込みに必要な冬場の寒さも申し分なく、まさに酒づくりにぴったり。南部杜氏の伝統に培われた醸造技術のレベルも高く、全国的なコンテストでの金賞入賞率もトップレベルの実績をほこるなど、高い評価を得ています。

本州一広く多様な地域性を持つ県内には現在20を超える酒蔵があり、中でも「岩手の酒づくり生誕の地」とも言える盛岡、紫波エリアには8つの酒蔵が点在。受け継がれた伝統を大切にしながら、新しい商品の開発にも積極的に取り組むなど、こだわりを持った酒づくりが行われています。

米も、酵母も、麹も岩手生まれ「オールいわて清酒」の取り組み

お酒の主な原料は米、麹、酵母、水。これらを美酒に仕上げるのは杜氏の技と気候風土。岩手は酒づくりに適した自然と伝統、技に恵まれていながら、県独自の酒造好適米（酒米）を持たず、長野県原産の「美山錦」を奨励品種として栽培してきました。しかし、大吟醸などに使う「山田錦」などの酒造好適米は、岩手の冷涼な気候では栽培が難しく、県外からの購入に頼らざるを得ない状況でした。

こうした中「岩手オリジナルの酒造好適米を作ろう」と、県の農業研究センターを中心に、酒造関係者や農業関係者が一体となって平成2年から開発に着手。およそ8年の歳月をかけ、待望のオリジナル品種「吟ぎんが」を開発。その翌年にも「ぎんおとめ」が誕生しました。

平成14年からは、酒造好適米の最高峰「山田錦」を超えようと新たな品種開発をスタート。150万株もの品種交配試験と10年に及ぶ研究を経て、「最上級」を語るにふさわしい米「結の香」が誕生しました。

一方で、清酒酵母の改良にも取り組み、平成21年度にふたつのオリジナル酵母「ジョバンニの調べ」「ゆうこの想い」も誕生。さらには東日本大震災から復興に向かう岩手をPRしようと、岩手初のオリジナル麹菌「黎明平泉」も開発。こうして全てが岩手オリジナルの酒づくりが実現可能になり、県内の酒蔵がそれぞれの個性を生かした「オールいわて清酒」を開発・販売しています。

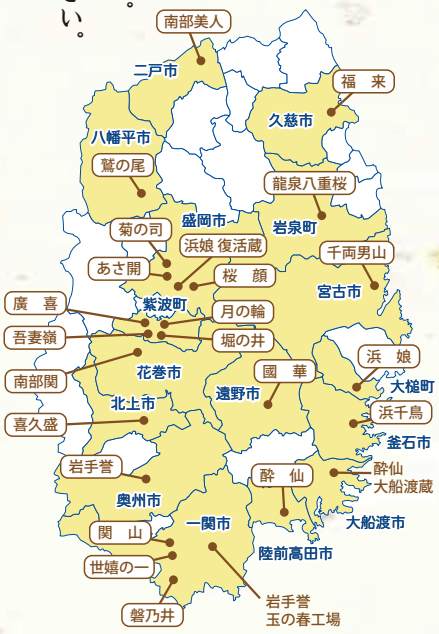
県内の酒蔵が統一ラベルで販売している純米大吟醸「結の香」。飲み比べてみるのも楽しそうです。

軒下に吊るされる「杉玉」は蔵元の証。新酒の搾りが始まると青々とした新しい杉玉に架け替えられます。
杉玉の色の変化は、お酒の熟成度のバロメーターでもあるんですね。（写真／菊の司酒造）

酒米を蒸す作業のようす。機械化や大型化が進んでも、酒づくりの工程そのものはずっと変わりません。（写真／月の輪酒造店）

個性豊かな地酒がいろいろ 岩手酒蔵FILE

20を超える酒蔵が点在する岩手。しかも米の精米歩合（割合）や酵母、麹との組み合わせで数えきれないほどのお酒の種類が存在します。料理との相性やシチュエーション、気分によって「好きなお酒」は変化するもの。ぜひいろんな種類を飲み比べてみてください。



PICK UP from MORIOKA

料理との相性もいい 調和のとれた「和の酒」

◎菊の司酒造

現在の紫波町で宿を営んでいた平井六右衛門が、安永元年（1772）に造り酒屋を創業。明治初期の盛岡支店開設を経て、大正末期に現在地に移転しました。「菊の司」と「七福神」の2銘柄を作っています。

「どんなに腕のいい杜氏でもひとりで酒は醸せない。蔵がひとつにまとまる『和』が大事」と話すのは、代表取締役社長で15代六右衛門の平井滋さん。岩手県産を中心とした国産米と、蔵のすぐそばを流れる中津川の伏流水を使い、南部杜氏の技で醸す酒は、優しい口当たりで余韻が心地よい、調和のとれた「和の酒」。料理との相性もよく、いろんなシーンで楽しめる酒づくりを目指しています。

「もろみ」の元となる「酒母（しゅぼ）」を作る工程。機械が担う部分が増えたとはいえ、杜氏をはじめとする蔵人たちの経験と勘がものをいう酒づくり。特に吟醸、大吟醸といった特別なお酒は、手をかけ丁寧に行われます。

発酵タンクの中で熟成されるもろみ。ぶくぶくと泡が立っていて、果実のようなフレッシュな香り。もろみが「生きている」ことを実感します。

盛岡市紺屋町4-20
TEL 019-624-1311
www.kikunotsukasa.jp/

蔵のイチオシ

「大吟醸てづくり七福神 発売50周年記念酒」

1966年に誕生し、発売50周年を迎えたロングセラー商品「大吟醸てづくり七福神」の特別記念酒。平成元年度産酒を始め、蔵で大切に低温貯蔵してきた数種類の「てづくり七福神」シリーズを厳選しブレンド。必要最低限の処理のみを施し、瓶詰めしています。

深みのあるうまみや穏やかな香り、ゆっくりとした味わいのふくらみは、この50周年記念酒にふさわしい仕上がりです。数に限りがあるので、見つけたらぜひ味わってみてください。

PICK UP from SHIWA

うまみがすっと入っていく 雑味のない「うまい酒」

◎月の輪酒造店

若狭（現在の福井県）出身で、紫波で麹屋を営んでいた横沢家が、明治19年（1886）月の輪酒造店を創業。以来、南部杜氏の里であり、酒蔵の激戦区でもあるこの地で、おいしさにこだわった酒づくりをしています。

「麹や酵母は生き物。同じ材料を使えば同じものができる、とはいかないのが酒づくりの難しさ。でもそこがおもしろさでもあります」と、杜氏の横沢裕子さん。雑味がなくうまみがすっと身体に入っていくようなお酒を目指し「毎回試行錯誤です」と話します。

一方で「お酒を飲まない人にも、麹に親しみ、麹の美容・健康効果を取り入れてもらいたい」と、米と米麹をベースにしたジェラートも販売。麹の甘さを生かし、砂糖や生クリームは最小限に。地元産の野菜や果物を加えたヘルシーなおいしさで、幅広い年代に人気です。

麹、酵母、水の入ったタンクに蒸し米を入れ、「酒母」を作るところ。「暖気樽（だきだる）」という湯たんぽのような樽にお湯を入れて温めたり、氷を入れて冷やしたりしながら、丈夫な酒母に育てていきます。

麹の甘さを最大限に生かしたヘルシーなジェラート。酒蔵のすぐそばにある直売所「わかさやアイスクリームガーデン」で販売しています。シングル250円、ダブル300円。

紫波郡紫波町高水寺字向畑101
TEL 019-672-1133
www.tsukinowa-iwate.com
わかさやアイスクリームガーデン
営業時間／10時～17時
（11月～3月は、土・日・祝のみ営業）

蔵のイチオシ

「純米酒　月の輪」「特別純米酒　月の輪」

どちらも月の輪酒造を代表するお酒です。純米酒は、ここの蔵で一番の売れ筋。程よく熟成されたうまみが口の中に広がり、後口はすっきりキレがあるのが特徴。冷酒ももちろんいいですが、この季節なら燗にしてもおいしい。料理と一緒に楽しみたいお酒です。

特別純米酒は、精米歩合が高くフレッシュな印象。かといって軽いわけではなく、うまみ、コク、キレのバランスが整っています。さわやかな酸味と香りを楽しんでほしいので、食前酒におすすめです。

日本酒を上手に楽しむ「お酒の友」

「タンパク質」を一緒に。

アルコールを分解する肝臓の回復をうながすタンパク質。お酒の肴やおつまみには、卵やチーズ、肉、魚などを取るようにしましょう。飲む前にも高タンパクの食べ物をお腹に入れておくと、肝臓がしっかりと機能しアルコールの分解がよりスムーズに。二日酔いにもなりにくくなります。ビタミンも肝臓の働きを助けるので、野菜サラダを一緒に取るとさらに効果的です。

「和らぎ水（やわらぎみず）」を一緒に。

お酒の合間に水を飲むと、アルコール分が下がって酔いの速度が緩やかになり、飲み過ぎ防止に。アルコールの分解や排せつで失った水分を補う役割も担ってくれます。また水でひと呼吸置くことで口の中がさっぱりとし、お酒や料理をよりおいしくいただけるメリットも。冷水だと逆に身体に負担がかかる場合があるので、常温～白湯がおすすめです。

何より大事なのは「飲み過ぎない」こと。お酒は自分のペースと適量を守って楽しみましょう。

盛岡ガスからのお知らせです

■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。＊この点検で料金をいただくことはありません。

■平成28年1月からの点検地区

盛岡ガスのホームページをご覧くださるか、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。

■昨年末、現在の住所に引っ越してからポストにフランメが届くようになり、楽しく読んでいます。引っ越しの際、ガスとIHのどちらを取り入れるかで悩みましたが、私はやはりガスの目に見える炎が好きで、ガスを選択しました。個人的な意見かもしれませんが、ガスの方がおいしく料理ができるような気がします。今後、料理教室等の企画を期待します。盛岡だんご結庵さん、是非行ってみたいと思います。これからもフランメ通信も楽しみにしています。（女性・49歳）

■盛岡だんごの作り方は大変参考になりました。これからも身近なレシピを載せてください。（女性・79歳）

■芸術の秋を楽しむ「ちいさなギャラリー」めぐり、大変良かったです。全てのギャラリーが写真入りで紹介されていて、私も行ってみようと思いました。エプロン男子も、青大豆とエビとチーズの春巻きなど具体的な作り方も書いてあり、大変参考になりました。（女性・52歳）

■エプロン男子のコーナー、いいですね。レシピのていねいな説明がすごくいい。4歳の息子もまさにエプロン男子！ごはん作りのお手伝いが大好きなんです。（女性・34歳）

エプロン男子 vol.13

「みちのくプロレス」所属のプロレスラー、
郡司（ぐんじ） 歩（あゆむ）さん

大根と豚肉のカレースープ

1 2年半の練習生時代、まかないでいろんな種類の「ちゃんこ」をよく作っていたという郡司歩さんが「疲労回復&体力増強メニューを教えて」とリクエスト。小原先生が考えたのは、古代エジプトでピラミッドを造った人夫が食べていたという「大根、にんにく、玉ねぎ」を使った一品。これに疲労回復効果のある豚肉のビタミンB1、免疫力を高めるかぼちゃのビタミンA、C、Eを加え、いろんなスパイスが使われているカレー味で仕上げます。

2 まずはにんにくを半分にし、片方をすりおろし、もう片方をみじん切りに。「3㎜程度の大きさに切るのがみじん切り。7㎜は粗みじんで、1㎝がさいの目切り」と小原先生。「へえー！ ちゃんと決められてるんですね」

3 ボウルに豚肉、塩、にんにくのすりおろし、水を加え、しっかりと揉みます。水を加えることで肉に粘りが出てジューシーになります。「郡司さん、さすがの握力！ あっという間にお肉がまとまりました」。これを8等分し、団子状に丸めます。

4 次は野菜を切ります。「玉ねぎのくし切りは、中心部と外側を分けてから切ると大きさが揃うし、火の通り方や食感のばらつきもなくなります」。ピーマンも、中わた部分をそぎ落とすと仕上がりがきれいになるそう。

5 油をひいたフライパンの端に、みじん切りのにんにくを入れ弱火にかけます。香りがしてきたら、にんにくと混ざらない場所にお肉を並べ、平らになるよう軽く押します。「ひとつのフライパンでふたつの工程を行うので、洗い物が減りキッチンもスッキリ」。にんにくにカレー粉を加え、さらに炒めます。「いい匂い！ お腹が空きました…」

6 肉に軽くこげ目がついたらひっくり返し、水と固形スープの素、調味料を加えて肉とにんにくを軽く混ぜ合わせ、かぼちゃ以外の野菜、マカロニも入れて5分煮込みます。「このガスコンロはタイマー付きなので、時間になったら音で知らせてくれます」「それは便利！ うちにもほしい…」。かぼちゃを加えさらに5分程度煮込んだら、塩で味を整え完成！ 仕上げにガラムマサラを加えると、より深みのある味わいに。

7 「カレーの香りが食欲をそそり食べ応えも十分。お肉も柔らかくジューシー！」と郡司さん。「かたまり肉より早く火が通るし、リーズナブル。おすすめです」と小原先生。「料理のコツもいろいろ教えてもらって、楽しかったです。ありがとうございました！」

大根と豚肉のカレースープ

レシピ by シニア野菜ソムリエ 小原 薫

【材料（2人分）】

- ○豚肉（切り落とし） 200g
- ○大根 …… 100g
- ○にんにく …… 1片
- ○玉ねぎ …… 1/2個
- ○かぼちゃ …… 100g
- ○ピーマン …… 1個
- ○マカロニ …… 30g
- ○カレー粉 …… 大さじ1/2
- ○トマトケチャップ 大さじ1
- ○固形スープの素 …… 1個
- ○水 …… 400cc
- ○醤油 …… 小さじ1
- ○油・塩 …… 適宜
- ○（あれば）ガラムマサラ 適宜

【作り方】

①にんにく1/2片をすりおろし、もう1/2片はみじん切りにする。
②豚肉に塩、すりおろしたにんにく、水大さじ1を加えてよく揉み込み、8等分し団子状に丸める。
③大根は皮をむき1.5cm程度の厚さのいちょう切りに、玉ねぎはくし切り、かぼちゃは1.5cmの角切り、ピーマンは1.5cm幅程度に細長く切る。
④フライパンに油をひき、にんにくのみじん切りを端に入れて火にかける。
⑤フライパンに④と混ざらないように肉を置き、軽くつぶす。
⑥にんにくの香りがしてきたら、カレー粉を加え炒める。
⑦肉に軽くこげ目がついたらひっくり返し、水、固形スープの素、トマトケチャップ、醤油を加え、かぼちゃ以外の野菜とマカロニも入れて5分煮込む。
⑧かぼちゃを加えてさらに5分程度煮込み、塩で味を整える。

シニア野菜ソムリエ
小原（おはら） 薫（かおる）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

郡司歩さん　プロフィール

秋田県羽後町出身。みちのくプロレスでは過去最長・約2年半の練習生時代を経験した根性のレスラー。2012年1月14日、みちのくプロレスの聖地・矢巾大会でデビュー。2015年、故郷の秋田県羽後町で凱旋大会を開催。羽後町観光大使にも任命され、羽後の魅力を伝えるべく活躍中。得意技は、ドロップ・キックとミサイル・キック。

楽しい街の探偵団　巨大スイカ、再び現る！

滝沢市の名所？のひとつ、県道16号から見える巨大なスイカ。東北自動車道のすぐそばにあるので「知ってる！」という人も多いかもしれませんね。昨年秋にいったん姿を消したのですが、その1か月後に「2代目」が登場。「滝沢のシンボルが戻ってきた」と話題を呼んでいます。

巨大スイカの正体は、盛岡ガス滝沢工場内に設置された「1号球形ガスホルダー（ガスタンク）」。平成15年（2003）、10年ごとに行う検査のため塗り替えをすることになった際、「滝沢のPRになれば」と市の名産であるスイカ柄に。以来、ランドマークとして地元の人たちに親しまれてきました。

しかし老朽化や工場設備の一新により、平成25年に使用廃止が決定。解体・撤去されることになりましたが「多くの皆さんに親しまれてきたから」と、隣接する2号球形ガスホルダーへの「引き継ぎ」を計画。平成27年秋、2号球形ガスホルダーが検査を行う直前に「元祖」を解体、その後2号球形ガスホルダーはチャグチャグ馬コからスイカ柄に模様替え。こうして「巨大スイカ」は2代目へと引き継がれました。

「以前のガスホルダーの写真を参考に、同じく見えるよう塗装をお願いしました」と担当者。またしばらくは滝沢のシンボルとして活躍してくれそうです。

家庭でできる **プロの味！**

ひと手間でぐっとおいしい「エビチリ」

みんな大好きな「エビチリ」を、家庭でも美味しく作れるようにアレンジしてもらいました！

●材料（２人分）※分量は目安

エビ…６尾、にんにく（みじん切り）…小さじ１、しょうが（みじん切り）…小さじ１、ネギ（小口切り）…大さじ２、豆板醤…小さじ2/3、ケチャップ…大さじ１、甘酒…大さじ３、鶏ガラスープの素（顆粒）…小さじ１、酢…小さじ１、油…大さじ１、塩、こしょう、片栗粉、ラー油…適宜

●作り方

①エビは背わたを取り、塩こしょうで味付けした後片栗粉をまぶしておく。
②熱したフライパンに油を入れ、エビに火を通して取り出す。
③エビを取り出した後のフライパンに、にんにく、しょうが、豆板醤を入れて弱火で炒め、香りを出す。
④ケチャップを加え少し炒めた後、甘酒、鶏ガラスープの素を加えてさらに炒め、ネギを加える。
⑤小さじ1/2程度の片栗粉を水で溶いて加え、とろみがついたらエビを入れて絡める。
⑥火を止めてから酢を加え、最後にお好みでラー油をかけて完成。

●プロのコツ

＊エビは背わたを取った後、塩と片栗粉をまぶしてもみ、30分程度置いてから水ですすぐと臭みが取れる。また②の工程を「油で揚げる」にすると、よりプロの味に近づけます。
＊今回使った甘酒は、中華料理に使われる発酵調味料「酒醸（チューニャン）」の代用品。加えるとコクが出てまろやかになるので、ぜひ試してみてください。

炎のプロに聞く エンジョイ・クッキング

中華酒膳　彩雲（さいうん）

盛岡市菜園、飲食店が集まるビルの一角にある「中華酒膳　彩雲」は、本場仕込みの本格中華料理を気軽に、リーズナブルに味わえる店。オーナーシェフの平賀雅希さんは、中国の北京や上海、横浜の中華街などで経験を積んだ後、今から９年ほど前に地元・花巻市に戻り店をオープン。５年前に現在の場所に移転しました。

「北京と上海で働いていたのはトータルで２年ほど。横浜の中華街が一番長くて９年近く働いていました」と平賀さん。ちなみに中華街のお店で担当していたのは、餃子やしゅうまい、小籠包、ゴマ団子、杏仁豆腐などの軽食や菓子を指す「点心」。彩雲では、平賀さん自慢の点心およそ30種類をメニューに載せています（ディナーのみ）。

「小籠包やエビ餃子、ゴマ団子、杏仁豆腐といったポピュラーなものから、大根餅、ハチノスの沙茶（サーチャー）蒸し、豚バラの豆鼓（トウチー）蒸しなどの珍しいものもあります。全て一品５００円、２品なら９００円なので、いろんな種類を友だち同士でシェアしたり、１～２品頼んでお酒のつまみに、というお客さんもいますよ」と平賀さん。

点心はディナーのみのメニューですが、ランチでもセットのデザートとして味わうことができます。

女性に人気の「塩天津飯」や「エビチリ」「麻婆豆腐」「海鮮あんかけ焼きそば」といった一品料理に、サラダ、スープ、ザーサイ、デザートがついたお得なランチセットで、どれも１０００円以下とリーズナブル。デザートは、ゴマ団子、桃まん、ココナツ団子、杏仁豆腐、マンゴプリンといった点心を含む10種類から好きな物を３つ選べるうれしいサービスです。ただし、点心は全て手作りのため数に限りがあるとのこと。選ぶ楽しさを味わうなら早めの来店がおすすめです。

また昼夜を問わず人気急上昇中のメニューが、この冬から登場した「じゃじゃ担々」。担々麺の肉味噌の代わりに、盛岡名物「じゃじゃ麺」の肉味噌（じゃじゃ味噌）を載せた、彩雲オリジナルメニューです。

「試しにじゃじゃ味噌を作ってみたらおいしいものができたので、うちのオリジナルメニューとして出せないかなと考案しました」と平賀さん。中華料理のエッセンスを加えた風味豊かな肉味噌と、コクのある担々スープとの相性が絶妙。「じゃじゃ麺が好きな人はもちろん、ちょっと苦手という人にもぜひ食べてもらいたいです」と話します。

ランチもディナーも、手作りにこだわった自信作が揃う「彩雲」の中国料理。本場で腕を磨いたシェフの味を、ぜひ味わってみてください。

じゃじゃ担々…900円
深みのある味わいの特製じゃじゃ味噌とゴマ香り豊かな担々スープの絶妙バランスが美味！

餃子…500円
シェフの自慢の手作り餃子。皮がモチモチであとひくおいしさ。

塩天津飯…850円（ランチはサラダ、スープ、デザート、ザーサイ付き）
干しエビや干し貝柱でとったスープをあんかけに。さっぱりと塩味でいただきます。

テーブル席３つの落ち着いた店内。ディナータイムはカウンター席もあります。

中華酒膳　彩雲（さいうん）

■盛岡市菜園2-5-26　メルヘンハウス１階
■電話／019-623-6226
■営業時間／11時30分～14時、17時30分～23 時
※月曜日は夜のみ営業、日曜日は21時まで営業
■定休日／第２月曜日

■プレゼント

ここでご紹介した『中華酒膳　彩雲』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28年1月31日（日）

●抽選・当選発表：応募締切後、厳正な抽選の上当選者を決定し、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35号**　盛岡ガス通信

平成28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28年5月です。お楽しみに。