

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 39 号

案内実績3万人

盛岡 Morioka シアワセ 歳事記

「盛岡ふるさとガイド」とは?

(公財)盛岡観光コンベンション協会主催の養成講座を修了した市民ボランティアによる有料観光ガイド。盛岡の史跡・旧跡、観光スポットを、その地にまつわるエピソードを交えながら案内してくれます。

盛岡ふるさとガイド 花田陽子さん

ガイド歴7年目。鉈屋町で生まれ育った生粋の盛岡っ子。依頼者の興味に合わせた案内をするために、地理、歴史から時事ネタまで知識の引き出しをアップデートしています。

盛岡のことならおまかせ!

F隊員

北海道札幌市出身。就職を機に盛岡で暮らし始めて2年。仕事では市内各地に行きますが、まだまだ盛岡ビギナーです。

S隊員

岩手県北上市出身。大学時代から盛岡暮らしですが、今回散策した八幡宮や鉈屋町に初めて来ました。



町の魅力を深掘り... 「盛岡・八幡宮・鉈屋町」へ行く

勝手に結成? 「盛岡ガス」町の探検隊

盛岡 あります

町中を流れる川と、風景を彩る花や緑。モダン建築や雰囲気の良い喫茶店。魅力的なスポットがあちこちに点在する盛岡は、歩くのが楽しい町です。今回は、城下町の風情が残る八幡・鉈屋町エリアを「盛岡ふるさとガイド」の花田陽子さんと一緒に歩いてみました。

まずは「八幡様」にごあいさつ

「盛岡ふるさとガイド」では「啄木・賢治青春の道」「盛岡伝説と神秘の道」などいくつかのコースを設定しています。今回は「先人と町家の道」を選択。スタートは「八幡様」「お八幡さん」などと呼ばれ親しまれている盛岡八幡宮です。「八幡様はもともと南部家の氏神として盛岡城内に祀られていたのですが、城下の人々もお参りできるようにと延宝8年(1680)頃現在の場所に移されました。境内には日常生活に根ざした諸願成就の神・応神天皇を祭る本殿のほか、安産祈願の「梅宮」、学問成就の「盛岡天神社」、料理の神様「高倍神社」、良縁の神様「縁結美神社」などいろいろ

んな神様のお社があります」と説明する花田さん。ふと足元に目をやり「そうそう!生まれ年の守り神を祭る『十二支神社』というものもあるんですよ。参道の敷石の所々に十二支の文字が彫られているので、探してみてください。」



「戌(いぬ)」見つけた!

「十六羅漢」なのに、21体?

次に訪ねたのは「十六羅漢」。江戸時代に領内を襲った4度の飢饉の餓死者を供養するため建立された石仏群で、天保8年(1837)から13年をかけ完成。敷地を囲むように、21体の石仏が並んでいます。「あれ?『十六羅漢』と呼ばれているのに、21体ありますね」

「気が付きましたね!よく見ると台座が蓮の花の形のもので、そうでないものがあるでしょう?蓮の台座の5体は『五智如来』と呼ばれる仏様。ほかの16体が仏様の弟子を意味する『羅漢』です」 「なるほど、羅漢は人間の修行僧だから、蓮の上には座っていないんですね」

先人が眠るお寺



顔立ちもそれぞれ違う十六羅漢。

3か所目は、第19代内閣総理大臣・原敬の菩提寺である大慈寺。アーチが特徴的な中国風の山門をくぐり、墓所を訪ねます。

「大慈寺は、明治17年(1884)の火災で全焼していますが、原敬さんが山門と本堂を寄進しました。かつて原家の窮地を大慈寺が救ったことがあり、そのことに子孫である原さんが恩を感じていたからだそうです」と花田さん。

原敬は大正10年(1921)11月4日、東京駅構内で暗殺されました。「墓碑には位階級等を記すに及ばず」という遺言どおり、お墓には彼の名前のみが刻まれ、「平民宰相」と国民に親しまれた彼の人柄が感じられます。



原敬のお墓(右)と妻・浅のお墓(左)。浅は生前「墓の中でも隣で話ができるよう、同じ深さに埋葬してほしい」とお願いしていたとのこと。

大慈寺を後にした一行は、名水として今も親しまれている「青龍水」、火消し道具一式を備え、明治の大火での延焼を食い止めた築190年の商家「木津屋本店」を訪ね、6か所目となる「円光寺」へ。立派な鐘楼がある境内の一角には、海軍大臣や第37代内閣総理大臣を務めた米内光政の墓所があります。



地元の人が今も利用している「青龍水」。水槽が4段に分かれ、上から「飲み水」「米とぎ」「洗い物」「足洗い」と決められています。

今も現役の事務所として使われている木津屋本店。



円光寺境内には、本堂や鐘楼、新首されたキリシタンの伝説が残る「首塚」、樹齢300年の「夫婦かつら」など見所がいろいろ。



城下町の風情が残る町家群

続いて訪れたのは、鉈屋町の町家群。「舟運が物流の要だった時代から、北上川沿いのこの地域は、商人や職人の町でした。宮古や釜石との街道沿いでもあったので、たくさんのお店が軒を連ねていたそうですよ」

風情ある町並みを歩き、名水「大慈清水」で喉を潤した後、保存公開されている町家を見学。「主人や神棚の上を歩かないように」と吹き抜けになっている常居（主人のいる部屋）など、独特の様式に隊員たちは興味津々でした。



ここにも「大慈清水」という名水が。



「もりおか町家物語館」で保存している町家の内部。



もりおか町家物語館の「和ぐるみソフトプレミアム(400円)」。しょう油をたらすと、くるみの香ばしさが引き立ちます。

最後のポイントは、創業146年という老舗の酒蔵「あさ開」。

「先ほど青龍水と大慈清水に立ち寄りしましたが、この辺りは名水の宝庫。その水を使って仕込むあさ開のお酒は、全国の品評会で何度も賞を受賞しているんですよ」

蔵に隣接する直売所では、いろんなお酒の試飲ができるようでしたが、我慢！代わりに花田さんイチオシの「大吟醸ソフトクリーム」をいただきますが、今回の散策を振り返ります。

「その場所にまつわるエピソードを知ると、何気ない風景が特別に見えてきますね。北海道出身ということもあり、江戸時代から続く文化に憧れがありました。もっと知りたいなと思います」とF隊員。S隊員も「盛岡の歴史と文化の

奥深さを実感し、今まで表面的な部分しか見てなかったんだなと思いました」と話します。

二人の感想を受け「知れば知るほど奥深く、興味の尽きないのが盛岡という町。魅力いっぱい盛岡をもっと好きになつてほしい」と花田さん。その言葉に「はい！」と笑顔で答えていました。



あさ開の「大吟醸ソフトクリーム(300円)」。さっぱりした口当たり。おいしかった！



盛岡ふるさとガイド

今回のコース 「先人と町家の道」



- 予約方法
所定の申込書(HPからダウンロード)に記入、または電話で希望日の7日前までに申し込み
- 料金
○スタンダードコース(150分)
ガイド1名につき3,000円(1~10名)、
○マチ旅コース(90分)依頼者1名につき1,000円(2名~)
※拝観料、タクシー・バス料金、食事代等は依頼者負担
- 休業日 毎月第2火曜、年末年始
- お申し込み/お問い合わせ
(公財)盛岡観光コンベンション協会
盛岡市中ノ橋通1-1-10 プラザおでって
TEL 019-604-3305
<http://hellomorioka.jp/sightseeing/furusato.html>

盛岡ガスからのお知らせです

ショールーム&クッキングスタジオ

料理教室のスケジュール ●場所/クッキングスタジオ フランメ

6月20日(火) 10:00~13:00

鶏むね肉のピカタ プロヴァンサル仕立て、キャロットラペ、バジルトースト

- 講師/盛岡グランドホテル 宮秀太郎先生
- 参加費/1,000円(税込) ●定員/15名
- 応募締切/6月13日(火)

6月21日(水) 10:00~13:00

豚肉のインポルティニ、オレンジとグレープフルーツのサルサ、インサータルツァ(イタリアのポテトサラダ)、ミニトマトとルッコラのスパゲッティ

- 講師/ヌッフデユバ料理長 中村晶先生
- 参加費/1,000円(税込) ●定員/15名
- 応募締切/6月14日(水)

6月27日(火) 10:30~13:30

冷やしひつつまみ、お好みつくね、じゃがいもとすき昆布の炒め煮 ほか

- 講師
フードコーディネーター 新井尚美先生
- 参加費/1,000円(税込) ●定員/16名
- 応募締切/6月20日(火)

レンタルキッチン

料理教室、サークル活動などにご利用できます。

使用時間	使用料金
①9:30~12:30	①②共に平日2000円、
②13:30~16:30	土・日・祝3000円(税込)

ショールーム

最新のガスコンロ・ビルトインコンロを多数展示。常時開放していますので、ご自由にご見学いただけます。



お申し込み TEL: 019-653-1241 E-mail: mg.cooking@morioaka-gas.co.jp
お問い合わせ FAX: 019-653-1217 クッキングスタジオ担当まで

■ガス設備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。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29年6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い。

- 盛岡ガスホームページ: <http://www.morioaka-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。

■もう6年前になりますが、震災で停電になったとき、使えたのがガスでした。家族で毛布にくるまりながらキッチンに集まり、ガスコンロに手をかざして温まり、温かいココアを飲んだことを覚えています。(女性・20代)

■フランメを毎回楽しみにしています。私もカーリングを始めました。チームのメンバーは全員50歳以上！月に2~4回活動していますが、とっても難しい。でもショットが決まったときはとっても嬉しいです。(女性・50代)

■「シャトン」は、以前知人から聞いて行ってみたいと思っていたお店でした。「フランメ」で紹介されていたのを見て、店内の雰囲気やお料理の感じを詳しく知ることができました。「フランメ」の発行回数が増えたらうれしいです。(女性・40代)

おいしい! 楽しい!

エプロンタイム vol.1

この日のメニューは?
(講師/新井尚美先生 4月25日開催)



フードコーディネーター
新井尚美先生
 クッキングスタジオ&カフェ「ココット」主宰。テレビ番組のクッキングコーナーなど多方面で活躍中!

今号からスタートする新コーナー!
 ショールーム&クッキングスタジオ「flamme」で開催している料理教室の様子をレポートします。



先生のお手本を、すぐそばで見確認!



桜杏仁豆腐 春キャベツの生春巻き 特製 ぼっかけ味噌 豚しゃぶちらし寿司 たけのご団子のすまし汁

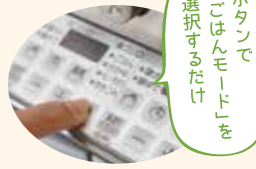
この日の料理教室には、15人が参加。4つの班に分かれて、春を感じさせる和のメニュー5品にチャレンジしました。
 まずは「桜杏仁豆腐」。牛乳や杏仁霜(杏仁豆腐の素)で作った液に、桜の花を刻んで加え、かわいらしい春のデザートに仕上げました。



冷やし固めたらできあがり!

次に作った「ぼっかけ(ふきのとう)味噌」は、新井先生が「何か家に持ち帰られるものを」という思いから、急遽メニューに加えたもの。家庭によって作り方や味わいがありますが、新井家のレシピは「削り節」を加えるのがポイント。ふくよかな香りが、ふきのとうのほのかな苦味をより引き立たせます。産直などでも見かける盛岡の春の味覚。「これなら自分でも作れそう!」という声が聞こえてきました。

「豚しゃぶちらし寿司」で使うご飯は、鍋+ガスコンロで炊きます。火加減はガスコンロについている自動モードにおまかせ。「今のガスコンロにはいろんな機能が付いているんですね!」と驚く人も。すし飯の具材には、たけのこ、しいたけ、にんじん、ふわふわの炒り卵と湯通しした豚しゃぶ肉をトッピングします。



ポタンで「ごはんモード」を選択するだけ



炊き上がったご飯に炒めた具材や調味料を加えます

「たけのご団子のすまし汁」は、水煮のたけのこをフードプロセッサーにかけ、片栗粉や調味料を混ぜてお団子状にしたら、電子レンジで加熱。「どんな味と食感になるんだらう?」と興味津々。わかめ、桜えび、たけのご団子を器に盛り、白だしを使っただし汁を張ります。



盛り付けも春らしく

「春キャベツの生春巻き」では、ベトナムの食材・ライスペーパーに挑戦。「一枚ずつ水をくぐらせ、濡れ布巾の上に置いて具材を巻いて

和気あいあいとした雰囲気の中、無事に全種類が完成! お待ちかねの試食タイムです。「このちらし寿司、卵がいいアクセントになっていて、お肉ののっけても違和感がありません。食べ盛りの子どもが喜びそう!」生春巻きって、和風な具材でもいけるんですね! 今日ライスペーパーの扱い方を覚えたので、いろんな具を巻いてみたいですね! など、いろんな感想を共有しながら、みんなでおいしくいただきました。



いただきます!!



うまく巻けたかな...?

いきます。「うまく巻けないな!」「あつ、破れちゃった!」という声がちらほら。先生は「少し失敗しても大丈夫、予備もあるから」と優しく声をかけ、フォローしていました。

料理教室の情報やレポートは、盛岡ガスホームページでも発信しています! [料理教室](#) のバナーをクリック!

楽しい街の探偵団 トンネルの上の展望スポット「盛岡中央公園 立志の丘」

マリオスやアイーナのある盛岡駅西口、そして美術館やショッピングモールが集まる盛南エリアをつないでいる県道293号。栗石川にかかる「杜の大橋」のたもとに、ふたつ穴のトンネルがあります。その上が展望スポットになっていること、知っていますか?

このトンネルが通る築山(人工的に作られた山)は「立志の丘」とも呼ばれ、岩手県立美術館や盛岡市子ども科学館など4つの施設が点在する「盛岡市中央公園」の一部分。丘の上まで階段や散策路(スロープ)が整備されていて、誰でも登ることが出来ます。

頂上に立つてみると、モザイク模様のブロックが円形に敷かれていて、UFOの発着地点(?)を思わせるちょっと不思議な雰囲気。南には盛南エリア、北の川向こうには盛岡市中心部、そして西北には雄大にそびえる岩手山が。周りに視界を遮るものがないので景色を360度ぐるっと見渡せ、開放感もあります。休憩用のベンチもあり、ぼーっと景色を眺めているだけでも気分転換に。ふもとから頂上まで、ゆっくり上がっておよそ5分。運動不足の解消にも良さそうです。

展望スポットが



メガネのようなトンネルの上に、展望スポットが

盛岡市菜園の一角、商業施設「MOSSビル」の隣に店を構える「中国料理 空」。白を基調にしたモダンな佇まいで、店内もジャズが流れるシッカリ空間。



落ち着いた雰囲気の中、本格的な中国料理を味わえると評判で、2015年秋のオープン以来、ファンを増やし続けている人気店です。

料理長の堀内清志さんは、この道およそ50年という大ベテラン。東京の帝国ホテルで腕を磨き、ホテル東日本グループで長年にわたり中国料理の総料理長を務めていました。名店で培った技術で豪快かつ繊細に仕上げた本格中国料理は、伝統的な一皿から新しい食材を取り入れたものまでメニュー豊富。手頃な値段で楽しめるのも魅力です。「特にお薦めしたいのは魚介を使った料理。三陸産のホタテやアワビなど、新鮮な素材の良さを引き出した料理がいろいろありますよ」と堀内さん。

中でも看板メニューとして人気があるのは「福建風あんかけチャーハン」。名だたる中華料理人が参加した「全国チャーハングランプリ」で、第一位を獲得したこともある「日本一のチャーハン」です。「福建省の漁村が発祥とされる福建チャーハン」を、岩手の食材をメインに使い、アレンジしたというこの一品、具材はカニやホタテ、エビ、タケノコなどおよそ10種類。オイスターソースを効かせた



週替わりランチ定食…1000円(写真は麻婆豆腐。内容は週により異なります) ライス、サラダ、スープ、ザーサイ、デザートがセットになったお得なランチ。

とろみのあるあんに、魚介類を中心とした具材の旨味が存分に溶け込み、パラパラに仕上げたチャーハンとマッチ。リピーターが多いというのも納得のおいしさです。ボリュームもたっぷりなので、何人かでシェアするのもお薦めです。ほかにも、香港から取り寄せた窯で作る自家製チャーシューや腸詰などの焼き物類、土鍋の中でぐつぐつ煮えたまま提供される四川風麻婆、手作



杏仁豆腐…450円、マンゴープリン…500円 デザート類も店内で手作り。



焼き物には香港から取り寄せた本場の窯を使用。



(手前)福建風あんかけチャーハン…1300円、(奥)自家製窯焼き腸詰、チャーシュー、鶏レバー、鶏モモ香料煮…1800円(どちらもディナータイムのみ提供)

家庭でできるプロの味!

ふわとろ卵の中華風オムレツ 「蠔油炒蛋(ホーヤウチャウタン)」

今回教えてもらったのは、オイスター風味のソースが決め手の中華風オムレツ。しっかりした味付けで食べ応えもあり、おかずにもお酒のつまみにも合う一品です。ふんわり仕上げるのが難しいオムレツですが、そのコツも教えてもらいました。

●材料(2人分)

卵…3個、豚肉(ブロック)…150g、油…大さじ1程度

<ソース>

オイスターソース…大さじ1、ケチャップ…大さじ1、酢…大さじ1、しょう油…小さじ1、鶏ガラスープ…大さじ3、砂糖…大さじ1、こしょう…少々

しょうが・んにく…少々、油…小さじ1程度、ごま油…少々、水溶き片栗粉…適量

<トッピング> 長ネギ…1/2本、万能ネギ…少々

●作り方

- ①ソースのAの材料を混ぜ合わせておく。豚肉をゆでて1cm未満の角切りに、長ネギは細く切って白髪ネギに、万能ネギは小口切りにする。
- ②鍋(中華鍋など底の丸いものがベター)を強めの中火にかけて油を入れてなじませ、ゆで豚を軽く炒める。卵をよく溶いて加え、混ぜ合わせて半熟状に仕上げ、皿に移す。
- ③空いた鍋を弱めの中火にかけ、油をなじませたらんにく、しょうがを加えて炒める。Aを加えて混ぜたら、水溶き片栗粉を少しずつ加えてとろみを出し、ごま油を回しかける。
- ④②のオムレツに③のソースをかけ、ネギをのせて完成。

●プロのコツ

- *卵を炒めるときに油を多めに使い、強めの火にするとふんわり仕上がります。
- *んにく、しょうがは入れすぎると苦味が強くなり、味のバランスが崩れてしまうことも。ひとつまみ程度の少量に。入れなくても十分おいしいです。

りのデザート類など「本格中国料理」にふさわしいメニューが並ぶ「空」。ランチタイムでは、そんなこだわりの料理をリーズナブルに味わうことができます。お薦めは、メインのほかにライスやサラダ、デザートまでセットになった、お得な「週替わりランチ定食」。ホイコーローや麻婆豆腐など、週によって替わるメインはもちろん本格的。サラリーマンから女性グループまで幅広く人気があります。

■プレゼント

ここでご紹介した『中国料理 空』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29年6月30日(金)

●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。



中国料理 空

- 盛岡市菜園 2-5-13
- 電話/019-625-5336
- 営業時間/ 11時30分~14時30分(ラストオーダー14時)、 17時30分~23時(ラストオーダー22時30分)
- 定休日/日曜日



「敷居が高いと思われるがちな本格中国料理を気軽に味わってもらいたい」といのが店のモットー」と話す堀内さん。全体的に価格を抑えめにしてはいるのも、そんな思いがあるからなのだろう。今度はこちらも珍しいメニューも食べてみようかな。そんな気持ちにさせてくれ、何度も訪れたいくなるお店です。



落ち着いたあるモダンな空間。テーブル席のほか個室もあります。

flamme フランメ 第39号 盛岡ガス通信

平成29年6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29年9月です。お楽しみに。