

# 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 40 号

盛岡  Morioka  
シアワセ  
歳事記

## ふらりと寄って、くつろいで 散歩気分で 「岩手県立美術館」へ



いつも質の高い企画展や常設展を開催している岩手県立美術館。それゆえ「ちょっと入りにくいなあ…」と思われがちですが、実は結構、気さくでフレンドリーなんですよ。今回のフランメは、そんな美術館の「ちょっと意外な一面」を紹介。この秋、肩の力を抜いて美術館へ出かけませんか？

実は「入館料」がありません

国内外の魅力的な企画展や、郷土作家のコレクションが充実している常設展など、さまざまなアートに触れることができる岩手県立美術館。「芸術鑑賞に行くところ」だから、ちょっと入りにくい…。そんなイメージを持つ人も少なくないかもしれませんが、でも、気軽に利用していいんです！

美術館の利用案内を見てみると、企画展や常設展の「観覧料」はありませんが、「入館料」の記載がありません。つまり「企画展」「常設展」のスペース以外は、自由に出入りができるのです。

そのひとつが、受付の先にあるラウンジ。中央公園の景色を眺めながら、くつろいだり、おしゃべりしたり



### レストラン「パティオ」

岩手県産の食材をふんだんに使用した西洋料理が自慢。企画展会期中は、展示にちなんだ特別メニューも提供しています。

#### 営業時間

平日…11時～16時(L.O15時30分)  
土・日曜・祝日…11時～18時(L.O17時30分)



### ミュージアムショップ「ギャラリーナ」

名画をモチーフにした小物入れ、マグカップなど、ミュージアムショップならではの品揃え。地元の作家が手がける工芸品なども扱っています。

#### 営業時間

平日…10時～17時  
土・日曜・祝日…9時30分～18時

できます。ちょっと変わった形の「コナツチェア」は、すっぽりと包まれるような座り心地が魅力。ここで読書をしているうち、うたた寝してしまう人もいるのだとか。日没後はブルーのライトアップで、幻想的な空間に変身します。

椅子と机もあり、自由に読むことができます。また隣接する「デジタルビジョン」で国内外の芸術家や芸術品に関するさまざまな資料や映像を見ることが出来ます。ほかに、展覧会や美術に関連した書籍・グッズが揃うショップ、ランチやティータイムを楽しめるレストランも併設。もちろんショップだけ、レストランだけの利用もOKです。



風景を切り取る大きな窓。冬は一面の雪景色に。コナツチェアの座り心地、ぜひ体験を。



日没後は、よりロマンチックに！

アートな本が揃うライブラリー。



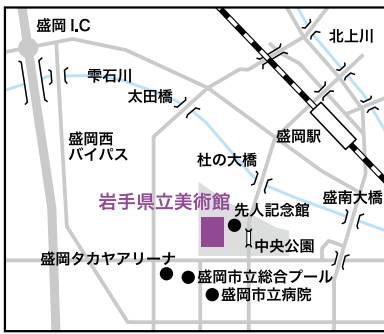
吹き抜けと曲線のダイナミックな空間、グランド・ギャラリー。

大人用よりちょっと小さい子ども用デスク。かわいい！



**岩手県立美術館**

盛岡市本宮字松幅 12-3 019-658-1711



**開館時間** 9時30分～18時(入館は17時30分まで)

**休館日**

- 月曜日(月曜日が祝日または振替休日の場合は開館し、直後の平日に休館)
- 年末年始(12月29日～1月2日)

**観覧料**

常設展410円(学生310円、高校生以下無料)、企画展はその都度変わります(企画展の観覧券で常設展もご覧になれます)

**<イベントスケジュール>**

**企画展**

- 10月15日(日)まで  
「花森安治の仕事 デザインする手、編集長の眼」
- 10月28日(土)～12月10日(日)  
「エリック・カール展 The Art of Eric Carle」

**常設展**

10月7日(土)～2018年1月14日(日) [第3期展示]

**関連イベント**

- 11月4日(土)  
講演会「漆芸家 古閑六平の仕事と漆の文化」
- 毎月第2・第4土曜日11時30分～(30分程度)  
コレクショントーク  
学芸員が毎回テーマを設定しながら解説をしています。

**<その他のイベント>**

**アート・シネマ上映会**

- 10月15日(日)  
「神の手ミケランジェロ episode02」
- 11月3日(金・祝)  
「メアリーと秘密の王国」※美術館まつり特別上映

**アートデオヤコ**

- 10月21日(土)「いとでいる色」
- 11月18日(土)「展覧会に行ってみよう」

**<館長講座2017>**

- 11月3日(金・祝) 第4回「収蔵彫刻作品 動物編」

他にも楽しいイベントいろいろ！  
詳細はチラシやホームページで確認を

**美術館スタッフ・学芸員に  
聞きました  
アートを楽しむ  
“ちょっとしたコツ”**

**作品に「会いに行く」**

何度も観ている作品でも、そのときの気分や季節、時間帯などによって印象が違ってみたいります。「今日はどんな感じかな」と、作品に会いに行く気持ちで足を運ぶのもおもしろいと思いますよ。

**作品の「違い」を楽しむ**

ひとつの作品だけを見るのではなく、隣の作品と「比べる」のもお勧めです。作風や色使いなどの「違い」に気づくと作品を楽しむ視点が増え、より興味深く作品を鑑賞できるのではと思います。

**美術館は癒される？**

非日常空間である美術館は、日常からしばし離れることができる「憩いの空間」でもあると思います。そう考えると、よりリラックスしてアートを楽しめるかも？

**あちこちに、  
遊び心が隠れています**

広々とした吹き抜けや曲線、採光を考えた窓の配置など、美術館の空間はモダン&スタイリッシュ。ちょっと探検してみると、遊び心を感じるポイントがあちこちにあります。

例えば、ゆるやかに曲線を描く、2階ライブラリー脇の通路。壁の丸みに沿って木のベンチが据え付けられ、正面の細長い窓からは、岩手山がびったり収まって見えます。

ほかにも、近未来的な雰囲気のエントランス、天井がガラス張りのエレベーターなども発見。ぜひ探してみてください(ちなみに写真は撮りませんが、トイレもシック&ゴージャスでした)。



「アート・シネマ上映会」(無料)、親子で楽しむワークショップ「アートデオヤコ」(参加費100円)。また毎月第2木曜日の午前中には、小さな子ども連れでも周りを気にせず、リラックスして展示を楽しめるよう「ファミリータイム」を設けています。



「アートデオヤコ」



「ミュージアムコンサート」

秋が深まるこれからの季節、ふらりと美術館を訪れて、肩肘はらない「芸術の秋」を楽しみませんか？

ほかにもグラント・ギャラリーの吹き抜け空間で音楽を楽しむ「ミュージアムコンサート」、仕事帰りに「夜の美術館」を楽しむ「ナイトミュージアム」なども年に数回開催。館長による講座や、学芸員が常設展のコレクションについて解説をする「コレクショントーク」などもお勧めです。

**美術館を探検!**

「ここ、ど～こだ?」



UFOみたい!

エレベーターから見える小さな空。プールの底にいる気分。



岩手山がびったり収まる窓。



「光壁前」と呼ばれる一角。ウェディングフォトの撮影に使われることもあるそうです。

**盛岡ガスからのお知らせ**

**ガス暖房機器で**

**お得で快適!  
あったか生活**

**家庭用暖房特約料金**

**ストーブ日和・あったかプラン**

12月料金～5月料金に適用できます。

- 対象機器
- ガスファンヒーター
- ガスFFストーブ
- ガス赤外線ストーブ

ご家庭や事務所で長時間使用されたガス暖房の料金が、灯油価格並みに。詳しくは、お問い合わせください。

対象機器もお得なキャンペーン開催中

詳しくは盛岡ガスホームページまたは右記へお電話ください。

HP <http://www.morioka-gas.co.jp/>

TEL **019-653-1241**

**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。

■久しぶりに早起きし「青龍水」を汲みに行ってきました。その水で入れたお茶はまるやかで、特別のお茶のように思えました。盛岡は本当に風情があり、歴史があり、モダンなところが多いですね。再発見を期待して、私も「ぶり盛岡あるき」を始めます!(女性・60代)

■気がつく和家人に届いている「フランメ」。いつも気になっているお店が最後のページで紹介されていて「行ってみよう」という気持ちにさせてくれます。また「楽しい街の探偵団」のコーナーは、知っている場所、知らない場所が紹介されていて、興味深く読ませてもらっています。身近な内容で親しみやすく、これからも楽しんで読んでいきたいです(女性・30代)

■今春、県外から引っ越ししてきました。地域の情報や楽しいイベントの案内など参考になります。家も新築したのですが、キッチンがガスです。IHより火を見た方が安心感があり、決めました。ゴールデンウィークには子どもと一緒にクッキング教室にも参加し、楽しい思い出ができました(女性・30代)



おいしい! 楽しい♪

# エプロンタイム

vol.2

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。



料理・製菓講師  
晴澤雪枝先生  
「みんなのクッキングレッスン」主  
宰。「誰かのために作ってあげたく  
なる」レシピ提供のほか、キッズの  
ための料理教室も開催中!

## メロンのロールケーキ

8月26日に開催された、晴澤雪枝先生の料理教室では「メロンのロールケーキ」を作りました。参加者は12人。小学生以上参加OKとあって、親子参加も4組ありました。泡だての目安、火の通りを簡単に確認する方法、きれいに生地を巻くコツなどのポイントを教わりながらチャレンジ。おいしそうなロールケーキが完成していましたよ!



START!

- 1 まずはガスオーブンを温めておきます  
180°Cに設定!
- 2 卵を白っぽくなるまで泡だてます  
「メロンの固さは?」
- 3 ふるっとおいた粉と合わせて...  
「混ぜすぎず、さっくりと!」
- 4 ガスオーブンへ!  
早く焼けないかな〜!
- 5 焼きあがった生地を冷まし、シロップを塗ります  
「ちょっと味見!」
- 6 ホイップしたクリームとメロンを乗せて、くるり!
- 7 好きな長さにカットして  
「うまく巻けたかな...?」
- 8

### 料理教室のご案内

ショールーム&クッキングスタジオ

## 「flamme」

フラン

申し込み・問い合わせ

TEL 019-653-1241

FAX 019-653-1217

E-mail

mg.cooking@morioka-gas.co.jp

クッキングスタジオ担当まで

料理教室のスケジュールやレポートは、  
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!

10月23日(月)

10時~13時

- きのこスモークサーモンのエッグベネディクト
- 手作りチキンコンソメスープ
- 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/16名
- 応募締切/10月12日(木)

10月24日(火)

10時30分~13時

- そば粉のおやき
- そば米炊水 他
- 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/10月15日(日)

10月28日(土)

①10時~12時(高校生以上)

②13時~15時(小学生以上)

- ガトー・オ・ショコラ
- 講師/上級食育アドバイザー 晴澤雪枝先生
- 参加費/1,000円(税込)
- 定員/①②とも12名
- 応募締切/10月16日(月)

料理教室やサークル活動などにも使える「レンタルキッチン」最新のガスコンロやビルトインコンロを展示している「ショールーム」もご利用ください!

## 楽しい街の探偵団

盛岡の水道の歴史を伝えるモダン建築

### 「盛岡市水道記念館」



盛岡市上米内にある「米内浄水場」は、昭和9年(1934)に完成した盛岡市最初の浄水場。川の水を微生物の膜や砂の層に通して浄化する、イギリス発祥の「緩速濾過」方式を採用しており、

今も現役で活躍する濾過池や調整室をはじめ、竣工当時の設備や建物が多く現存。国有形文化財に登録されています。

その文化財のひとつ「盛岡市水道記念館」は、浄水場の管理事務所兼管理人住居として建設。ドーマー(屋根付きの小窓)や丸窓など西洋風の意匠を施す一方、屋根は和を感じさせる瓦葺きなど、昭和初期のモダンな折衷様式を色濃く残すデザインが特徴です。

水道事業創設50周年を迎えた昭和59年(1984)に水道記念館としてリニューアルしましたが、東日本大震災による被害を受け公開中止に。耐震工事を経て平成29年(2017)6月から公開を再開しました。

館内では「源(盛岡の水道のはじまり)」「澄(盛岡の水づくり)」「涵(未来をはぐくむ水道)」の3つのテーマに沿って写真や資料を展示。市民の暮らしを支えてきた水道事業80年のあゆみについて学ぶことができます。

※浄水場内は立ち入り禁止のため、見学には事前申し込みが必要です。019-69712280(米内浄水場)





家庭で  
できる  
プロの味!

## あめ色玉ネギの甘みが溶け込む オニオングラタンスープ

今回教えてもらったのは、身体も心も温まる、玉ネギのうまみたっぷりスープ。基本の「炒め玉ネギ」をまとめて作り置きしておく、いつでも手軽に作れます。

### ●材料(3~4人分)

- 炒め玉ネギ(※)…100g
- スープ(固形コンソメを使ったものでOK)…400cc
- <調味料>塩・こしょう・しょう油…適宜
- <トッピング>
- フランスパン(スライス)…適宜、チーズ…適宜

### ●作り方

- ①鍋に炒め玉ネギ、スープを入れて熱し、調味料で味を整える。
- ②フランスパンにチーズをのせ、トースターで軽くこげ目がつくまで焼く。
- ③温めておいた①をカップに注ぎ、②を浮かべて完成。

※基本の炒め玉ネギ(およそ400g分)

- 玉ネギ(粗みじん切り)…4~5個
- サラダ油…大さじ2

- ①鍋にサラダ油を熱し、玉ネギを入れて強火で5分加熱(少し焦げてきてもかき混ぜない)。
- ②火を止め、蓋をして10分以上休ませる。
- ③蓋をとり全体を混ぜる。
- ④①~③を3、4回繰り返す。

### ●プロのコツ

- \*炒め玉ネギは「炒めない」のがコツ。かき混ぜずに「ちょっと焦がす」ぐらいのイメージで、蓋をして蒸らすことで、鍋肌からはがれやすくなります。
- \*炒め玉ネギは、料理に甘みとコクをプラスしてくれる万能調味料。スープのほかカレー、炒め物などいろいろ使えます。時間のあるときにまとめて作り、小分けにして冷凍しておくのがお勧めです。

盛岡市肴町のアーケード商店街「ホットライン肴町」の南端と接する通り沿いに、2017年5月オープンした複合施設「十三日」<sup>とみか</sup>。築およそ100年以上といわれる民家をリノベーションし、飲食店やシェアオフィスが入居するこの建物の1階に、今回紹介する「Epicerie Citron」<sup>エピスリーシトロン</sup>があります。

もともとは、市内にある自宅の一角で焼き菓子店「シトロン」を営んでいたオーナーの小野寺摂子さん。この場所への移転をきっかけに、フードコーディネーターや製菓講師など「食べるのが大好き」なスタッフ4人が加わり、焼き菓子のほか惣菜のテイクアウト、ランチもできる飲食

店としてリニューアルしました。子育てしながら仕事をしてきた自身の経験から「家事をちよつと楽にしたり、慌ただしい気持ちを抑えたりできるお店をつくりたかった」と小野寺さん。そんな思いから「日常を楽しく、大事に」をコンセプトに掲げ、普段の食卓に取り入れやすい「気軽なさ」と、安心でおいしい「おいしさ」を兼ね備えたメニューを提供しています。

ランチメニューは「十三日定食」と「シトロン特製カレー」など数種類。定食は2週間ごとに内容が変わり、メイン、副菜数種類、味噌汁、ごはん、デザートがセット。ていねいで、かつ家庭的な雰囲気も感じられる、優し



炎のプロに聞く  
エンジョイ・クッキング

## Epicerie Citron

エピスリー シトロン



くほつとする味です。浄法寺塗の汁椀など、使い心地のいい器をさりげなく使っているのもすてき。背筋を伸ばし、ゆつくりいただくという気持ちになります。

またスパイスをたっぷり使った特製カレーも人気で、スパイスとトマトの酸味のバランス、柔らかく煮込んだチキンとの相性も絶妙。リピート



十三日定食…1200円  
旬の食材を使い「季節を感じるメニュー」を心がけているとのこと(内容は2週間ごとに変わります)。

ターが多いというのも納得です。ショーケースに並ぶ惣菜は、唐揚げ、ひじきの煮物といった家庭料理の定番のほか、フードコーディネーターでもある調理担当スタッフのアイデアとセンスが光る一品も。基本はテイクアウト用ですが、店内で食べることも可能です。また毎週土曜日には「ワイン泥棒の日」と称し、お酒に

もぴったりの惣菜やお菓子も登場します。

「今日は料理したくないなとか、あと一品足りないなというとき、気軽に利用してもらえたらうれしいです」と小野寺さん。日々の忙しさからちよつと解放されたいとき、頼りになるお店です。



家庭料理の定番から、ちょっとユニークなものまで、テイクアウト用のお惣菜もいろいろ。

人気の焼き菓子。取材の間も、お菓子を買いに來るお客さんが後を絶ちませんでした。

## 《プレゼント》

ここでご紹介した「Epicerie Citron」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10月31日(火) ●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40号 盛岡ガス通信 平成29年10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30年1月です。お楽しみに。



## Epicerie Citron

■盛岡市肴町10-10 ■電話/019-613-8183

■営業時間/11時~19時(月曜日は~17時)

■定休日/日曜日

Facebookページ

「Epicerie Citron(エピスリーシトロン)」で検索



ゆつたりと居心地のいい空間には、雑貨や調味料などの販売コーナーも。窓際にあるテーブル席もすてきです。