

[・]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

42



総務省の家計調査で、

昨年度の書籍購入額が「全国1位」となった盛岡

その背景には「本を楽しむ機会」の多さが 関連しているのかもしれません。

今回のフランメは、本好き盛岡人が集う、

様々な「場」を紹介します。

(本と)

本との接点を "仕掛ける"

「さわや書店

フェザン店 さわや書店 盛岡市盛岡駅前通1-44 019-625-6311 http://books-sawaya.co.jp

個性派書店まで、さまざまなタイプ も同規模都市の2倍。昨年の書籍購 に比べて店舗数が多く、売り場面 の書店が点在する盛岡。まちの規模 ン系大型書店、セレクトショップ的 入額全国1位(東北では過去5年間 ・位)を裏付ける「本との接点が多い ながらの地元書店から、チェ

が決まっているなら、品揃え豊富な できているのが盛岡らしさ。欲しい本 まち」と言えます。 「本屋が多い割に、なんとなく共存

だから、私たちはまちの本屋として

もあるけれど、読書の大切さやおも

どん減っています。スマホの普及など

「盛岡でも、読書する人の数はどん

しろさを知らないという人も多い。

ずつプレゼン。その後みんなでフリ すすめしたい本」を持ち寄り、

している「読書朝食会」。参加者が「お

盛岡市内のカフェなどで開催

およそ月1回

(主に最終週

末の

トークをする、というのが大まかな



各店舗の書店員が、自分が推したい本をプレゼンし 順位を決める「さわやベスト(さわべス)」。読書の



参考になると、毎年楽しみにしているファン多数。



もっと、

読書が好きになる

「読書朝食会 リーラボ(Reading-Lab)

スケジュールはブログ等で告知 http://ameblo.jp/realab-i/





んとなく本が読みた い、何を読んでいいかわ からない、という人にこ そ、ぜひ足を運んでほし い」と田口店長。

思わず引き込まれるフェザン店のポップ。「新生活に 向けたコミュニケーション講座」など、時期や社会の 動きに合わせた売り場づくりも展開しています。

同じフェザン内にある「ORIOR」は、ポップ抑えめ。 店のコンセプトによって「本との出会い方」は異な ります



ると思うんです」 のまちの未来を支えることにつなが それが心の豊かさを育て、ひいてはこ 『読書を楽しむ土壌』をつくりたい。

きは「さわや」、といった役割がなん らえる接点をつくること」 のは『この本を読みたい』と思っても となくある。だからうちが意識する 大型書店、『何か読みたい』というと

も多いのではないでしょうか。 るとは限りません。今売るべきと て本を買った」という経験を持つ人 ポップが名物。「あのポップにつられ ン店といえば熱のこもった手書き ン統括店長の田口幹人さん。フェザ そう話すのは「さわや書店」フェザ 「ポップは話題の本や新刊に付け

ルをカバーで隠し販売した「文庫X がった本も多数。2年前にはタイ 事」と言い切ります。 ちに愛されることの方がはるかに大 は「有名になることより、地域の人た 反響を呼びました。しかし田口店長 が、全国の書店でも取り扱うほどの で全国的なヒット、リバイバルにつな 思った本の『旬』は、自分たちでつく るんです」と話すように「さわや発



持ち寄る本はなんでもOK! マン ガや絵本を選ぶ人も結構います。



日で

重

る。 別

曜日

職業や年齢は不問。

作品展示の会期

漫画、

エッ

少人数グループでプレゼンしあうので、 距離が近く和気あいあいとした雰囲気。

客まで、



介を通じているいろな視点に触れるこ とができます。

会の の高さを物語っています。 多いところも、 場のお店がすてきで、 読まないジャンルや作家に出会 人と本の話で盛り上がれる」「会 この日参加していた人に読書 世界が広がる」「読書好きな '魅力を尋ねると 「ふだんは この会の満 毎 ター □ 足度 楽 が

り、 ていきます。 が べたカラフルなリヤカー が主宰する移動図書館。 В で やってきては Ō 開 Ŏ K 館 している は 人と「来館 ح · を 目 本を で

部合: は4月下旬から始動しました。 動をスター と思い立ち、 、季休業を経て、 好き」という八重樫さんが 「毎日散歩している人から観 体させたらおもしろそう」 ŧ 早起きも、 Ļ 去年4月下旬に 11月下旬からの 2年目の今年 高 松の

の場所で生まれる、 必然にワクワクする」 話が弾んだり、 たまたま居合わせた人同士で会 があったり。 な人と出会えるのが楽し 約束はしない」とのこと。 ここにいるだけでいろい 「雨が降ったら休む に開館 開館は基本的に水曜 そういう偶然の 実は何かつなど することも 偶然の物 と話す八 中心に 東北に ならデザイン、写真、 作品も「本の形」をしているもの る を迎えます から作品を募り展 T E R M 企 イベントで、 た た) 応募資格は (住んでいた)」 画 」 人 で、 す ゆかりの 表現活動をしている(し

おしゃべりを楽しんだりし 水曜日の早 八重樫信子さん 本を手に取った 朝 高松の

ていません。

から始まります。

しそうです!

現

キャンセル待ちが出るほどの人

きもあったそうですが、

今では

加 数

者が主宰2人だけ」というと

従 1

2

回以上。

当初は

(本を) 体の形"の MARGIN 表現を楽しむ 借りるときはこのノートに記入 するだけ。返却期間は特に設け

FART BOOK TERMINAL TOHOKU



が K 町中のカーテンの ある風景を集めた もの(左)と、バス の座席の柄を集め

С

y g 畄

g a

e r

у IJ

Ā

R

В

0

0

T 0

H O K

盛

市 a r t る

内

丸

の

ギ

ヤ

ラ



の「たぬきケーキ」を集めた本。

TERMINAL TOHOKU」のようす。

過去の「ART BOOK



販の本にはない魅力があります。 ぐらいの応募があります」と話 いろな「鮭の切り身」 のイラスト プやホチキスで留めただけのもの)日(火)。展示は8月4日(土) 今年の作品の提出期限は7月 広報担当の高橋美帆さん。 年楽しみにしてくれている 詩などなんでも自由です。 毎回100作品 本の形をした 見るのも楽 バスの クリ

席の柄を集めた写真集、

集など着眼点がおもしろく

|本で|

きっかけでした。2009年にス

これまで開催した回

中に参

加していた読書会を「岩

ん夫妻。

康人さんが東京赴任

主宰は小笠原康人さん、

手でもやりたい」

と始めたのが

"偶然から

をネタに雑談を楽しむ」雰囲気

堅苦しさはありません。

マン

ガ、

写

真集

などなんでも

エッセイ、

を楽しみたい」と話してくれまし

セイ、

流れです。

0

Ķ

批評や議論ではなく「本

生まれる物語"を楽しむ

「どこでもBOOK」

開館時間/毎週水曜日5時半頃~8時半頃まで (雨天や別の予定があるときは休み) 高松の池(東屋のあるあたり) ※11月中旬から冬季休業する予定。

までさまざま。

内容も、

散歩の人、出勤途中の人、 本を介していろいろな人 とつながるのが楽しい。

のは、

出品者も多く、

友人たちとDIYしたカラフルな リヤカー。近くの自宅から押し

てきます。

た装丁の本もあれば、

8月4日(土)~9月2日(日)

「東北に住んで

または

「東北を

http://cyg-morioka.com

盛岡市内丸16-16 大手先ビル2F

ART BOOK TERMINAL TOHOKU 2018 参加登録および作品の提出期限 7月3日(火)19時必着

今

年 7

[目の開 販 ある個人・

团

示・

売する

募集要項など詳細はホームページで確認

Cyg art gallery 019-681-8089



毎年人気ナンバーワン。懐かし

読者の皆さまから、うれしいお便りを 読者のおたより たくさんいただいています。

■ガス暖房の基本料金システムが変わりました。家にいる時間が 増え、安心してガス暖房が使えるようになりました。調理にはガス がいいように思うので、今後も安全なガス供給をお願いします。 (女性:50代)

■昨年、盛岡にUターンしました。改めて故郷のよさ、盛岡の人の 温かさに触れ、いい環境の中で子育てできていることに日々感謝 しています。(女性・40代)

■我が家の長男は東京でひとり暮らし。20代の男子は果物を 買って食べるということがあまりないようす。フランメで盛岡りん ごの栽培の歴史を知り「我が子に送らずにいられない」と発送し ました。届いたりんごで故郷を感じたりするだろうか…いや、する に違いない…感じておくれ。そんな思いでいます。(女性・50代)

盛岡ガスからの**お知らせ**です

盛岡ガス・盛岡ガス燃料合同

平成30年

9時30分~16時

2018

岩手めんこいテレビ 駐車場・アトリウム

協力メーカー機器展示

ガスコンロ・給湯機器・暖房機器 キッチン機器・洗面機器等

暮らしの 安全

石油 **-9** 展示コー

各種 相談

※イベントの内容は変更になる場合がございます

●主催/盛岡ガス ●共催/盛岡ガス燃料 ●協力/各設備機器メーカー(ノーリツ・パロマ・リンナイ・TOTO)他

盛岡ガス菜園ショールームPATIOは平成30年4月27日をもちまして、閉館となりました。これまでの皆さまからのご愛顧、心より感謝申し上げます。

楽しい

盛岡ガスショールーム&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。 この日の メニューは?

ふきのとうのミートソースパスタ 手羽先と野菜の蒸し煮タプナードソース アスパラ・ルッコラ・生ハムのハーブサラダ



ヌッフ・デュ・パプ 料理長 中村 昌先生

「家庭でも出来る、その時の美味し い食材を使ったイタリアン」が、料 理教室のテーマ。みんなで一緒に、 料理を楽しみたいと思っています。

こんな風に指で

くぼみをつけます。

4月18日に開催された、中村昌先 生の料理教室では3つのメニュー にチャレンジ。今回も幅広い年代 の方が参加されていました。



まずは先生のお手本。 ポイントをしっかりメモ。



ミートソースは、ひき肉では なく「生ハンバーグ」を使用。 焼き目をつけてから崩すことで、 肉の旨味と食感を楽しめます。



今回は「オレキエッテ」 という生パスタづくりにも



手羽先の蒸し煮は、 骨を外すところから…

参加者のコメント

「市販の生ハンバーグ」を使っ たミートソースなど、料理のプ 口ならではの視点が新鮮。早 速家でも作ってみたいです!

ふきのとうって、こんな使い方 もできるんですね! 料理の世 界が広がりました。



香ばしく焦げ目をつけ、野菜と一緒に 蒸し煮します。





サラダもきれいに



うまくできない~! 無事に完成! いただきま~す!

ミートソースにオイル漬けした ふきのとうを刻み、加えます。



茹でたパスタを ースに in!

料理教室のご案内 盛岡ガスショールーム&クッキングスタジオ 「 flamme」

0

6月 19日(火) 6月20日(水)

10時~13時

- ○ローマ風カルボナーラ ○空豆とトマト、ペコリーノチーズの サラダ
- ○カブとホタテのパッサータ
- ●講師/ヌッフ・デュ・パプ料理長 中村昌先生
- ●参加費/1,000円(税込) ●定員/16名 ●応募締切/6月12日(火)

10時~13時

- ○鶏むね肉と彩り野菜のマリネ ○クロック・ムッシュ
- ○ヴィシソワーズ
- ●講師/盛岡グランドホテル 宮秀太郎先生
- ●参加費/1,200円(税込) ●定員/16名
- ●応募締切/6月13日(水)

6月26日(火)

10時30分~13時

- ○ホヤごはん
- ○豚肉の梅味噌チーズ焼き
- ○ジャガ芋シリシリ 他2品
- ●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19日(火)

11241 019-653-1241 FAX 019-653-1217

 \sum お申し込み、お問い合わせ \overline{A}

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!

Facebookページもできました!

🤇 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! >

2階建てに屋根裏部屋を

横





が



大正時代の雰囲気残す純洋館

出 に カのフ て建てられ よっ 市 に派遣. ム 築。 かあっ ド の 保存 て た チ ・ラデ ジジ 建 间 ヤ まし いた宣 9 造 20 宣教師館 ル チ 会 教師 フ 教 マン

年

(大正

出

団

当

1

ア

市

は

も



ち 色 代 洋館。 並 が だ 的 ゃ 3 の に ぶ ビ 丁 岡 止 か な か 建 こここ エ ま 建 ル 目 ゎ マンシ ーリア など つ の 物 い だ 薄 て が 6 交 沢 で、 立 沂

楽し日街の探偵



配

室



付けら てら立ち ع 公 正 伝 園 は 時 つ 室 れて る旧 暖 13室、 代 所 に レ 炉と Ū き の など、 な の純洋館 た休憩 ませ [宣教 階 たようです ジ て 薪 浴 に 2 オ h 師 書 の雰 石炭 階 ま が 館 斎 リ に がお居 ネ き す 囲 焚 は 3 に 気

上げ 6 的要 活 れ 様式 で、 素がほと た当初は を伝える住 ノメリ 当時 Ď の んどな 北 人 ア 街路 、 メリ の典型 宅 側 い ź 建 簡



の具だくさんオムレツ。家庭によってレシピが異な る、「マンマ(イタリア語でお母さん)」の味です。

- ●材料(4~5人分)
- ※直径21cmのフライパンを使用
- ◎卵…6個 ◎ほうれんそう…1束
- ◎玉ねぎ(小さめ)…1/2個 ◎ベーコン…50g
- ◎パルメザンチーズ(パウダーでもOK)…30g程度

<調味料>

- ◎塩・こしょう…適宜
- ◎オリーブ油またはサラダ油(玉ねぎ、ほうれんそう用)…適宜 ◎バター…8g ◎オリーブ油…大さじ1
- ●作り方
- ①玉ねぎは薄切り、ベーコン(薄切りでも厚切りでも OK)は1cm程度、ほうれんそうは3cm程度の長さ に切っておく。
- ②フライパンに油を入れ、玉ねぎをしんなりするまで 炒めたらベーコンを加える。軽く焦げ目がついたら ほうれんそうも加え、さっと炒めてボウルに取り出 し、粗熱を取っておく。
- ③②と同じボウルに卵を割り入れ、塩、こしょう、パル メザンチーズを加えてよくほぐす。
- ④フライパンを強火にかけ、バター、オリーブ油を熱 する。③を一気に入れ、周りが固まってきたらヘラ で大きくかき混ぜる。
- ⑤全体が半熟になったところで弱火にする。
- ⑥底に焦げ目が付いてきたらフライパンに皿をかぶ せてひっくり返す。再びフライパンに戻し入れ、弱 火で焼く。
- ⑦おいしそうな焼き目が付いたら火を止めて完成! (しっかり焼きたい時はふたをして蒸らす)
- ●プロのコツ

たりのお店です。

事を楽しみたい」というときに、

ぴっ

「ちょっとおめ

- *材料や分量はあくまで目安。季節の野菜を使ったり、 ベーコンの代わりにしらすでもおいしい(その場合、 バターは使わないほうがいい)。
- *焼き加減はお好みですが、しっかり焼くと冷めても おいしい。お弁当のおかずにもおすすめです。

出

|市内にイタリア料理店はたく

さんありますが

「リストランテ」

を

榜

する

お

)店は

稀

少。

記念日 かし

は

店と位置付けられているそうです。 理を味わう店)」 よりもフォーマル

いう思いを持ち

けていたこと

オーナーシェフの松原裕樹さんは、

岩手町の出身。

東京都内のイタリア

か 続

6

2

理店で腕を磨

イタリアへ。

帰

年間

理 石いた後、

人として働き、

そ2年 年に

後、

高 お

校 ょ

代を過ごし

多く「オステリア

(居酒屋のような

松 ま

原 し

ぶさん。 たと

そ

ħ う

笑

「トラッ

トリ

ア

(家庭的

な料

でも

「いつかは地

元

に

戻ろう」

ع

理

を提供する高級店を指すことが

現地・イタリアではコース料

根を張って 生活にも慣れ、

ア語でレストランを意味する言葉で

む

「イタリア料理

まつばら」は、

年9月にオープンしたリスト

「リストランテ」とはイタリ

行ったんです。

でもそのうち仕事に

ね

松原さん。

料理

から季節 旬を意識

すっ

かりイタリア

感じてもらえるように、

らしてみたい

という気持ちで

盛岡

市

神 明町

の

静かな路

地

に佇 2

玾

長

務めた経歴の持ち主です。

すが、

使う食材は地元のものが中心

「その場所で、

その季節に採れる食

最

初は、 ŧ

1

・年ぐらいイタリアで

は野菜も魚介も新鮮で、

肉もおいし

それを使わない手はないですよ

材を活かすのがイタリア料理。

岩手

タリア北西部・ピエスモンテ州の

「星リストランテでスーシェフ

(副料

盛

畄

で

7

. タ

ランチ…1300円(デザート付きは1500円) 前菜盛り合わせ、今週のパスタ(2品から選択)、

食後の飲み物がセットになっています(内容は週ごとに変わります)。

ディナーのコース料理に提供される

前菜の一例(本まぐろのタルタル ふ きのとうのソース)。





ランチのデザート。この日はりんごのケー キと岩泉ヨーグルトのムースでした。

炎のプロに聞く エンジョイ・クッキング

イタリア料理 まつばら



ア料理 ター2席。 店内はテー テー

を積んだ北イタリア料理がベースで ロスがかかりエレガントな雰囲気で メニュー まつばら」をオープンさせま は松原さんがキャリア ブル席が12席、 ブルには真っ白な々 カウン

は 1 セッ 約 自家製手打ちパスタ、 그 軽に楽しめるのがランチタイム。 ています」と話します をすれば、 そんなリストランテでの食事を気 ŕ (2種類から選択)、 は前菜の盛り合わせる種とパ (1300円。 前菜盛り のみ。 デザー 前日までに予 メーン料 合わせ8 ドリンクの ・ト付き 理 種

《プレゼント》

して食

ここでご紹介した『イタリア料理 まつばら』さんのお食事割引券(2,000円分)を 5名の方に差し上げます。

菜2品、

パスタ料理2品

メーン料理

デザ

ドリンクのコース

4 8

Ŏ

Ĕ,

北イタリアのワインなど

揃えています。

デザ

卜

エスプレッ

定コース

(3200円)

を味わうこ のランチ限

ともでき

うます。

ディナータイムは

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

- ●応募締切:平成30年6月30日(土)●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。

a m m e 第42号 盛岡ガス通信 平成30年6月1日

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9月です。お楽しみに。

イタリア料理 まつばら

- ■盛岡市神明町2-3 ■電話/019-613-5861
- ■営業時間/11時30分~15時(L.O14時) 18時~22時30分(L.O21時30分)
- ■定休日/水曜日 Facebookページ「イタリア料理まつばら」で検索







テーブルの真っ白なクロスなど「リストラン テ」らしさが感じられる店内。