

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 43 号

人も、猫も、心地よく暮らすために。

猫を主役にした本や映画がヒットしたり、雑誌で特集が組まれるなどの「猫ブーム」の裏側で、野良猫や多頭飼育崩壊によるトラブルが社会問題になっています。そんな中、猫の殺処分ゼロ※を達成した盛岡市。その背景にはどのような取り組みがあるのでしょうか。



猫も社会の「猫だニャー」

盛岡 Morioka
シアワセ
歳事記

盛岡市のホームページで募集している「里親募集中」の猫

詳しくはこちらから /



問い合わせ／盛岡市保健所生活衛生課
TEL 019-603-8311



「動物いのちの会いわて」に聞きました

不幸な猫を減らしたい！
私たちにできることは？

飼い主さんへ

1.不妊手術をしましょう

「まだ子どもだから」と先延ばしをしているうちに、妊娠していた...というケースは少なくありません。早めに不妊手術をしましょう。手術することで病気の予防につながるメリットもあります。

2.室内で飼いましょう

外の世界は、事故や迷子など危険がたくさん。野良猫とケンカをして病気になるたり、不妊手術をしていない猫は、妊娠して(させて)しまうことも。室内飼いを徹底しましょう。

未来の飼い主さんへ

1.「最後まで飼う」覚悟を

猫の寿命は15年以上と言われています。ごはんやトイレなど日々のお世話だけでなく、病気になるれば治療費もかかります。「最後まで飼う」責任と覚悟を持ちましょう。

2.「保護猫をもらう」選択肢も考えて

過酷な環境の中で生き抜き、新しい家族を待っている猫がたくさんいます。動物愛護団体や保健所で保護されている猫たちの飼い主になることを、前向きに考えてみませんか？

飼えないけど何かしたい！

動物愛護団体にお金や物資を寄付したり、「一時預かりボランティア」や「地域猫活動(野良猫を地域住民の合意のもと見守る)」に取り組むなど、猫を飼っていない人でもできる活動があります。どんな関わり方ができるかは、動物愛護団体や、保健所に問い合わせしてみてください。



「動物いのちの会」でも県内各地で譲渡会をしています。

環境省の「動物愛護管理行政事務提要」によると、平成28年度に殺処分された猫は全国でおよそ4万5000匹。10年前の22万匹以上に比べると5分の1まで減少しているものの、残念ながらまだまだ多くの命が殺処分によって失われています。そんな中、盛岡市ではNPOやボランティア団体と連携し、不幸な猫を増やさないためのさまざまな取り組みを行っています。平成29年度には、目標だった「殺処分ゼロ※」を達成。保護団体や個人(里親)への譲渡数も、5年前と比べ6倍近くまで増えました。※治療不可能による安楽死2匹を除く

「殺処分ゼロ」が達成されたとはいえ、保護の必要な猫がいなくなっただけではありません。かわいいからと安易に猫を飼ったり、野良猫にエサをあげたりといった人間の行動が、結果として不幸な命を生み出し続けています。目の前の『いのち』に最後まで責任を持てるのか。その覚悟を持つことが一番大事だと思っています。そう話すのは、「動物いのちの会いわて」の代表・下机都美子さん。「動物いのちの会いわて」は、個人で猫や犬の保護や里親探しをしていた人たちが輪をつくり、2000年に設立した動物愛護団体。保健所等と連携しながら、飼い主のいない猫や犬の保護のほか、飼育放棄による飢餓や事故による重傷など「命の危険」にさら



会が運営しているシェルター(保護施設)には、常時280匹の猫、38匹の犬が暮らし、常に満床状態。譲渡先が決まるまで、適正な飼育環境のもと終生飼養(保護)を行っています。

動物いのちの会いわて
TEL 019-692-5920(対応時間11:00~15:00)
FAX 019-691-1771
<http://inochiwate.com/>

されている動物たちの「緊急レスキュー」も行なっています。「人間が無責任な行動を続ける限り、不幸な命も生まれ続けます。だけど、その命を救うことができるのも人間だと思いませんか」と話してくれた下机さん。人も猫も、地域社会の一員。お互いが心地よく暮らせる社会にするために「誰か」ではなく「自分」ができることは何だろうか。そんな視点で考えてみませんか。

人と猫が、幸せで
つながる場所
保護猫カフェ もりねこ



「猫を家族として迎えるとき、保護猫という選択肢もあると知ってほしい」と、代表の工藤幸枝さん。

盛岡市菜園2-6-6 三栄ビル2階
TEL 019-613-7773

営業時間 / 12:00~19:00 (最終入場18:30)
※土日・祝は11:00~ ※5階シェルターは18:00まで

定休日 / 水曜

<https://npomorineko.wixsite.com/morineko>

もちろん「飼えないけれど猫と遊びたい」という人の利用も大歓迎！もりねこオリジナルのコーヒーやクッキー、猫をモチーフにしたハンドメイド雑貨の販売コーナーがあったり、日によってはハーバリウムや手芸のワークショップを開催するなど、猫好きの人たちの交流の場にもなっています。



思い思いにくつぐ姿を、見てただけで癒されます。

盛岡市菜園にある「保護猫カフェもりねこ」は、NPO法人もりねこが運営する「里親探し」を目的とした猫カフェです。フロアで「接客」してくれるのは、野良猫や飼育放棄などさまざまな事情でボランティア団体や県内の保健所に保護された猫たち。随時飼い主募集集中です。猫が思い思いにくつぐ姿を、見てただけで癒されます。

2014年1月のオープン以来、これまで譲渡した猫の数は累計367匹(2018年7月末時点)。年間およそ80匹が、新しい家族の元へと卒業していきましました。しかし受け入れ数には限りがあり、タイミングによっては全ての猫を助けることができない可能性もあります。

「私たちは、猫が殺処分されずにすむ社会をつくりたいという思いで活動しています。そのためには新しい飼い主を探すだけでなく、飼い主のいない猫をこれ以上増やさない、という意識啓発も大切」と話す、代表の工藤幸枝さん。猫カフェの運営のほか、出張譲渡会やイベントの開催、猫の保護に関する相談対応などさまざまな取り組みを行なっています。その費用はカフェの売り上げや賛助会費、寄付金により賄われているほか、物品の寄付やボランティアなどによる「時間の寄付」も大歓迎のこと。無理なくできる方法で、もりねこの活動を支えませんか。

もりねこでできること

猫とふれあう

カフェを利用することで、その売り上げが活動の支援につながります。さまざまな事情で猫が飼えないという人も、これなら気軽にできますね！



カフェ利用は前払い制。受付でタイムカードを受け取ってから、猫がいる部屋に行きます。

●料金表(2階)

	30分	60分	90分	無制限
平日	600円	1000円	1500円	2500円
土日・祝	800円	1200円	1700円	

※全コースフリードリンク付き
※学生は100円引き(学生証提示)、小学生以下200円引き
※5階のシェルターは、入場料の代わりに寄付を募っています



かわいい猫グッズも揃っています。

保護猫を家族にする

「猫を飼いたい」と考えている人は、ぜひ選択肢のひとつに保護猫を。「家に馴染めるか不安」「先住猫との相性が心配」という人には、2週間のトライアル(仮譲渡)もあります。

飼い主になるには

「完全室内飼い」「ペットOKの住宅に住んでいる」といったいくつかの譲渡条件があります。

譲渡の際には検査やワクチン接種代等含めて、15000円の譲渡費用がかかります。



新しい家族を待つ猫たち。

ボランティアや寄付をする

賛助会員になって年会費(一口3000円)を支払う、フードやトイレ砂など物品を寄付する、猫カフェの運営やイベント時のボランティアをするなど、いろいろな関わり方があります。



猫カフェの清掃、イベントのチラシ配布など、無理なく関わってくれるボランティアさん募集中です！

入場無料

みんなで楽しくねこ助け
にゃんぶまつり

ハンドメイドマーケットやステージショー、パネル展示などもりねこさん！こども縁日も開催します。

2018年10月27日(土)・28日(日)
11:00~16:00

盛岡ふれあい覆馬場プラザ
(盛岡市青山2-6-8)



同じビルの5階には、殺処分の対象となっていたFIV(猫エイズ)キャリアやハンディを持つ猫がいるシェルターが。こちらでも飼い主を募集しています。

盛岡ガスからのお知らせです



モリガス暖房で
寒い冬も快適に！

ガスなら
給油は要りません。

モリガス暖房
ガスファンヒータープラン | 暖房割 |

灯油よりお得な
新料金スタート！

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。

■「盛岡シアワセ歳時記 本が似合う、本を楽しむまち盛岡」楽しく拝読させていただきました。もともと本好きなので、盛岡が昨年度の書籍購入額で全国1位になったこと、盛岡市内で読書朝食会リーラボが開催されていることなどがわかり、とてもよかったです。(40代女性)

■この春、家族の転勤で盛岡へ越してきました。自然が多く、また書店や映画館、喫茶店も多いですね。今までは本を読む時間も作れなかったのですが、のんびりと公園で本を読んだり、喫茶店めぐりをして過ごしたいと思います(50代女性)

■「フランメ」は、数少ない盛岡の情報紙と思っています。ガス以外のこともきちんと載っていて、楽しく読んでいます。できれば、毎月発行してほしいですね。「エンジョイ・クッキング」は特に好きです。料理や食事会の参考になるのです。ありがとうございます(50代女性)



炎のプロに聞く
エンジョイ・クッキング

和食屋 ふくしま



井は、中はふつくら、外はサクサクの天ぷらに、開店以来継ぎ足して使っている濃厚なタレがマッチ。パラパラとふりかけた桜エビの素揚げが香ばしさのアクセントになっています。同じく人気のバラちらし井は、その日仕入れた旬の魚介をメインに7〜9種のネタが盛られ、見た目にも華やか。新鮮なお刺身は大きく

カットされていて食べ応えがあります。ほかに、塩とタレの2つの味を楽しめる穴子の白焼き、醤油やわさびをきかせたビーフステーキなど、どのメニューもおいしいそう！
夜はお造りや焼き物など、仕入れによって変わるお任せメニューが中心。記念日や大切な人との会食には、先付(前菜)から始まる会席



テーブル2つとカウンターだけのごんまりとした空間。ゆっくりと料理と会話を楽しめます。

盛岡八幡宮の門前町として栄え、今も飲食店が点在する盛岡市八幡町。どこか懐かしい雰囲気漂うこの通りの中ほどに、今回紹介する「和食屋ふくしま」があります。

かつて八幡町を代表する料亭「澤田屋」があったという「さわだやビル」。その入り口から一番奥まった場所にあるお店は、隠れ家のような佇まい。のれんをくぐり中に入ると、4人がけテーブル2つとカウンターの、ごんまりとした空間が現れます。

「お客さまの中には『席が取れなくなると困るから、他人にあまり教えたくない』って言うくださる方もいます」と笑う、店主の福島俊助さん。ホテルや割烹料理店で腕を磨き、結婚式場では料理長を務めたという福島さんが店を構えたのは4年前。20年以上のキャリアを持つ「和食のプロ」ならではの一品を味わえると評判で、口コミでもファンを拡大中です。

そんな「和食屋 ふくしま」の味を、お得にそして気軽に楽しめるのがランチ。メニューは「エビと穴子と白身魚の天井」「バラちらし井」「穴子白焼き井」「ビーフステーキ井」など定番6種類と、週替わりの「今週のおまかせ」。小鉢3種類と汁椀、デザート、コーヒーもセットになった定食スタイルで提供しています。



エビと穴子と白身魚の天井…1080円

ランチメニューの中でも人気の高い一品。サクッとした天ぷらの食感とコクのある自家製タレのバランスが絶妙。



バラちらし井…920円

こちらもランチの人気メニュー。天井同様、小鉢と汁椀、コーヒー、デザートが付きます。



夜の営業時間に提供する日本酒は、店主が「飲んでおいしいと思ったもの」をラインナップ。

秋の味覚たっぷり！手軽にできる 「炊き込み風混ぜご飯」

今回紹介するのは、手軽にできる混ぜご飯。冷凍やレトルトのご飯でも、混ぜるだけで大変身！お弁当やおにぎりにもおすすめです。

●材料(4〜5人分)

- ① えのきだけ…40g ② しめじ…40g ③ しいたけ…40g
 - ④ にんじん…10g ⑤ 油揚げ…1/2枚 ⑥ めんつゆ…90cc
 - ⑦ 水…270cc ⑧ みりん(好みで)…30cc
- ※ご飯(温めたもの)…適宜

●作り方

<具材>

- ① 油揚げの油抜きをする(熱湯でさっとゆでる、あるいは熱湯をまわしかける)。
- ② えのきだけ(半分の長さに切る)としめじの房をほぐす。しいたけ、にんじん、油揚げは細切りにする。全ての具材の大きさ(太さ)がだいたい揃うようなイメージで。
- ③ ②を沸騰したお湯でさっと茹で、水にさらした後、ザルにあけて水気を切っておく。
- ④ 鍋に水とめんつゆ、みりん(好みで)を入れて温め、沸騰してきたら③を入れる。出てきたアクを取り除き、弱火で5分ほど煮る。

<ご飯に混ぜるとき>

- ① ご飯(適宜)を温めておく。
- ② 具材(適宜)を一度ザルにあげ(あるいはキッチンペーパーでくんで)、汁気を取ってからご飯に混ぜる。濃いめの味付けにしたいときは、具材の汁を足し調整する。

●プロのコツ

- * 具材は好きなものでOK。まいたけやごぼう、こんにゃくなどを入れてもおいしい。
- * 具材をご飯に混ぜるときは、一度汁気を取ってから。最初から汁ごと混ぜると味が濃くなったり、ご飯が汁を吸って水っぽくなってしまうことも。「汁気を取る」ひと手間が味付けや色合いが上品になります。

スタイル(4000円〜)がおすす、め「ちょっと一杯」という気分なら、先付、お造り、焼き物にお酒2杯分がセットになった晩酌セット(2700円)が人気です。

地物の旬の食材を使い、折々の四季を表現する。そんな和食の魅力を伝えたい、と話す福島さん。秋本番を迎える今の季節、和食ならではの「実りの秋」を味わってみませんか。

《プレゼント》

ここでご紹介した「和食屋 ふくしま」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。

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30年10月31日(水) ●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43号 盛岡ガス通信 平成30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31年1月です。お楽しみに。

和食屋 ふくしま

- 盛岡市八幡町5-12 さわだやビル1階
- 電話/019-624-2917
- 営業時間/11:30~13:30、17:30~22:00
- 定休日/月曜日、毎月第3日曜日

