

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<https://www.morioka-gas.co.jp>

第

44

号

盛岡に根付く
「喫茶店文化」の
担い手たち

盛岡 Morioke シアワセ 歳事記

NAGASAWA COFFEE



「コーヒーのある暮らし」を 楽しくするお手伝いを



NAGASAWA COFFEE

「盛岡は、コーヒー文化、喫茶店文化が根付いているまち」と評されることがあります。30年、40年と愛され続ける老舗の喫茶店、自家焙煎コーヒー店が点在している一方で、若い世代が手がける店も次々オープン。喫茶店やカフェが暮らしに溶け込んでいるのは「盛岡らしさ」のひとつであるように思います。今回は、そんな喫茶店文化の担い手となるであろうお店を、いくつか紹介します。

盛岡市上田の商店街(上田通り)に店を構える「NAGASAWA COFFEE」は、生豆の仕入れから焙煎・抽出・提供まで一貫して手がけるロースタリー(自家焙煎)カフェ。店舗を持たない「旅するコーヒー屋」として活動をスタートし、イベント出店等を通じてファンを獲得。2012年1月に実店舗をオープンしました。2018年10月にはより広い隣の店舗に移転。ゆったりとコーヒーを楽しめるようになりました。



コーヒーと合わせるスイーツも人気(内容は時期によって変わります)。

カフェラテなどに使われる牛乳は、もっとも自然に近い牛乳といわれる田野畑村の「山地酪農牛乳」。コーヒーにこだわっているからこそ、それに合わせる素材も厳選。



NAGASAWA COFFEE



オーナーの夢でもあったという、ドイツ製の焙煎機「OLD PROBAT」。蓄熱性が高く、豆の持つフレーバーや甘みをより引き出せるのだそう。



盛岡市上田1-11-23
019-681-6868
営業時間 11時～20時
定休日 木曜日
駐車場 3台(店舗建物横)
<http://www.nagasawa-coffee.net/>

おいしさを、多くの人に知ってもらいたい『「コーヒーのある暮らし」を楽しむお手伝いをしたい』と、オーナーの長澤一浩さん、ゆかりさん夫妻。全てカットピング(テイステイキングの一種)をして風味を確かめ、産地にもできるだけ足を運んで、しっかりと品質管理された「スペシャルティ豆」を厳選。焙煎もフレッシュな酸味を楽しむ浅煎りから、コクと苦味を味わう深煎りまで、豆に合わせて変えているそうです。「豆の種類、焙煎や抽出の仕方によって味わいも変わる。いろんなコーヒーを飲んでみて、その奥深さを楽しんでもらえたら」と話します。

「県外のお客さまに『盛岡は濃いい店が多い』って言われます(笑)。仙台などに比べたら店舗数は少ないけれど、小さくてもポリシーをしっかりとっている店が多いところが、まちの魅力にもなっているのかなと。うちも、そんなお店のひとつでありたいと思います」

気持ちをゆるめて 「ほっと」できる場所でありたい



いなだ珈琲舎

2014年12月、「盛岡劇場」の向かいにオープンした「いなだ珈琲舎」。まだ4年ほどしか経っていないのに、昔からそこにあったような落ち着いた佇まい。「コーヒー」より「珈琲」の文字が似合う、クラシカルな雰囲気があります。

オーナーの稲田耕基さんは陸前高田市出身。進学先の広島でコーヒーに魅せられ、自家焙煎の専門店15年間修業。東日本大震災後に帰郷し、盛岡に店を構えました。

「自分が淹れた一杯で『おいしい』だった『ホッとした』と言っていただけることが喜び」と稲田さん。盛岡では珍しいモーニングを提供しているのも「気持ちのいい1日の始まりを後押ししたい」という思いから。慌ただしい日常の中で、気持ちをゆるめたり、整えたりできる場所でありたい、と話します。

そんな稲田さんが理想とするのは「毎日飲んでも飽きないコーヒー」。苦味や酸味が尖っていない、ニュートラルですつと馴染む味を目指しているとのこと。だから、その味を決定づける焙煎は真剣勝負。「豆の声を聞き、表情を見て『ここ、というポイントを探っていきます』」

「盛岡の人は深煎りが好き、と言われたりしますが」と訊ねると、少し考えて「もとの好みというよりは、深煎りを出すお店

BOUND COFFEE



コーヒー豆の産地や、豆の特徴について、ポップで紹介。

白を基調にした、木のぬくもりが優しい店内。8席ほどの小さなお店ですが、ゆったりとした時間が流れています。



注文の都度豆を挽き、一杯一杯、ていねいにドリップしています。



盛岡市材木町5-3 1F
019-658-8680
営業時間 11時～19時
(12月～3月は18時まで)
定休日 日曜日
Facebookで情報を発信中



「盛岡のお店は、小さくても存在感が際立っているところが多い。そうした店が根付いているのは、盛岡の人たちが多様なコーヒーのあり方を受け入れ、支えてくれるからだと思っています。BOUND COFFEEも『コーヒーの楽しみ方が広がる店』として親しまれ、受け入れてもらえるようになったらうれしいです。」

がまちに根付き、深煎りが親しまれるコーヒー文化を築いてきたのかな、と思います」と答えた稲田さん。「その歴史をリスペクトしながら、私は私が思うおいしいコーヒーを提供していきたい。地域の人に『この店のコーヒーじゃなくちゃ』と言われるような」と、笑顔で話してくれました。

春から秋にかけて「よ市」でにぎわう、盛岡市材木町。そのメインストリートから、一本中央通り側に入った通りの一角に、2018年9月にオープンしたばかりのロースタリーカフェ「BOUND COFFEE」があります。

仙台の自家焙煎豆を扱う店で3年、東京でスペシャルティ豆を専門に扱う「堀口珈琲」に7年勤

め「コーヒーを知れば知るほど、奥深さにハマっていきました」と話す、オーナーの田中大祐さん。「いつか自分の店を」と思い始めて数年後、奥さまの地元である盛岡でカフェを開業しました。

豆は「産地に精通していて、生産者とのつながりも深い」ことから、堀口珈琲が中心となって運営する生豆買い付けグループ「LCF」から取り寄せ店内で焙煎。「品種が同じでも、どの農園で、さらに言えばどの区画で育てられたかで香味の特徴に違いが生まれることもある。そうした産地や生産者の物語も一緒に味わい、広くて深いコーヒーの世界を楽しんでもらいたいな、と思っています。」

オープンから4か月。常連客も徐々に増え「もともと、地域の人たちが気軽に立ち寄れる店にしていきたい」と思う一方、「マニアックなニーズにも応えられる店でもありたい」と田中さん。



オリジナルブレンドのミルクを入れると、また違ったおいしさ。なめらかな口あたりの「しあわせチーズケーキ(400円)」のファンも多い。



盛岡の喫茶店では珍しい「モーニングセット(コーヒー付き750円)」。開店から11時まで提供しています。

盛岡市南大通1-12-17 101
019-656-7766
営業時間 7時30分～19時
定休日 月曜日(祝日の場合は翌日)
駐車場 2台(盛岡劇場の裏)
<https://inadacoffee.com/>



広くて深いコーヒーの世界を一緒に楽しみたい



BOUND COFFEE

盛岡ガスからののお知らせです



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。

- 「人も猫も心地よく暮らすために。」読みました。下机さんの「命を救うことができるのも人間だけ」という言葉、心に響きました。本当にその通り。私も飼いはじめるときは、正直こんなに大変なこととは少ししか理解していなかったように思います。私のところに来てくれた「いのち」に感謝し、お互い最期のときまで楽しい時間を過ごそうと思います。(40代女性)
- ここ2、3年、年齢とともに、冬の灯油での暖房が身体にこたえるようになってきました。灯油の持ち運びを考えると、ガスはスイッチひとつですぐ暖かくなりますし、気になるガス代も「ガスファンヒータープラン」の案内をいただいたので、早速申し込みました。今冬は安心して暖まれそうです。(80代女性)
- フランメ43号をいただいて、さっそく「和食屋ふくしま」さんへ、主人とランチに行ってきました。すごくおいしかったです。大満足です。今度は夜、お酒を飲みに行きたいなと思っています(60代女性)

おいしい! 楽しい♪ エプロンタイム vol.6

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?

お宝巻き蒸し、ビーフとヌードルのあったかスープ
鮭のマヨ焼き、バナナのカップケーキ

料理研究家

下田眞紀子先生

料理教室の講師や料理番組への出演、コンテストの審査員など多方面で活躍中。

11月24日に開催された料理教室では、性別、年代さまざまな16名が参加。4品のメニューに挑戦しました。鍋もオープンもフル稼働! とてもおいしくできましたよ~!

参加者のコメント

初参加、しかも男性は一人だけでしたが、楽しかったです。ふだんあまり自炊をしないのですが、料理の幅が広がりました。

レポートを上げるヒントをもらえるのがいい! 今回のメニュー、お正月に作ってみたいなと思いました。

START!

1

まずは先生がひとりの手順をデモンストレーション

ポイントを忘れないようにメモ

5

カップケーキをオープンに入れ、温度と時間をセット

2

チームで協力して下ごしらえ

3

みなさん手際がいい!

3つのガスコンロがフル稼働中

4

具材をまぜたひき肉を鶏肉の上に乗せ、アルミホイルで包んで蒸し器へ

牛肉、野菜たっぷりのスープにヌードルを入れます

GOAL

6

マヨネーズソースを塗った鮭もオープンへ

みんなで一緒にいただきます!

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

1月22日(火)

10時30分~13時

- 水餃子風きのこのひつまみスープ
- 大根酢豚
- 豆腐皮和え物 他2品

- 講師/新井尚美先生
- 参加費/1,500円(税込)
- 定員/16名
- 応募締切/1月14日(月)

1月23日(水)

10時~13時

- するめイカのふわた鍋
- 鰯のむかご焼き
- 長芋のとんぶり寄せ

- 講師/山口秀治先生
- 参加費/1,500円(税込)
- 定員/16名
- 応募締切/1月14日(月)

1月29日(火)

ウィー♥ニク企画 岩手県食肉組合協賛

冬の肉の日
お肉すぎスキかも〜♪

10時~13時

- 牛すき焼き 他
- 講師/下田眞紀子先生
- 参加費/500円(税込)
- 定員/20名
- 応募締切/1月21日(月)

お申し込み、お問い合わせ

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!

Facebookページでもできました!

<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ガスファンヒーターを展示している「ショールーム」もご利用ください!>

楽しい街の探偵団

シベリア抑留平和記念像「ひまわり」

第二次世界大戦で犠牲となった尊い御霊を鎮め、世界の平和を祈念して建立された記念碑で、シベリアでの抑留経験をもつ彫刻家・佐藤忠良氏が制作。平成6年(1994)、財団法人全国強制抑留者協会岩手県慰霊碑建立委員会により設置されました。戦争終結後、ソビエト連邦(当時)は日本軍捕虜らをシベリアに強制連行し重労働を課しました。岩手県人は約8000人が連行、1200人以上が過酷な環境により亡くなりました。そのほとんどは、今も異国の地で、墓標のないまま眠っているそうです。池をのぞむように立つ少女の像。その視線の先には、シベリアから渡ってきた白鳥たちの姿がありました。故郷に帰れない人たちへの思いを、渡り鳥に託しているのかもしれない。

そんな池の周辺には、いくつかの彫刻、詩碑が点在。そのひとつが、ひまわりを持った少女の像「シベリア抑留平和記念像 ひまわり」です。

第二次世界大戦で犠牲となった尊い御霊を鎮め、世界の平和を祈念して建立された記念碑で、シベリアでの抑留経験をもつ彫刻家・佐藤忠良氏が制作。平成6年(1994)、財団法人全国強制抑留者協会岩手県慰霊碑建立委員会により設置されました。戦争終結後、ソビエト連邦(当時)は日本軍捕虜らをシベリアに強制連行し重労働を課しました。岩手県人は約8000人が連行、1200人以上が過酷な環境により亡くなりました。そのほとんどは、今も異国の地で、墓標のないまま眠っているそうです。池をのぞむように立つ少女の像。その視線の先には、シベリアから渡ってきた白鳥たちの姿がありました。故郷に帰れない人たちへの思いを、渡り鳥に託しているのかもしれない。



桜の名所としておなじみの「高松公園(高松の池)」。池を囲むように整備された遊歩道は1周およそ1.4km。散歩やジョギングのコースとしても親しまれています。

炎のプロに聞く
エンジョイ・クッキング

とんかつの店 はたや



岩手県庁や岩手医科大学にもほど近い官庁街の一角。いくつかの飲食店が入居するビルの2階に、今回紹介する「とんかつの店 はたや」があります。

昭和47年(1972)に大通りで開業。店主の太田誠さんはもともと洋食が専門で、若い頃にはミクロナシアで料理人をしていたこともあるという経歴の持ち主です。

「開業するとき、入居するビルのオーナーに『幅広いメニューを扱うよりも、なにかひとつに特化したほうがいい』というアドバイスを受けて、盛岡ではまだ珍しかったとんかつの専門店を始めることにしたんです」と開業当時を振り返る太田さん。以

来30年以上にわたって大通りで営業を続け、平成17年(2005)、現在の場所に移転しました。

そんなはたやの特徴のひとつが「小さなすり鉢に入った黒ゴマをすりながら料理を待ち、ソースを加えてとんかつに付けて食べる」スタイル。今ではいろいろなお店で取り入れている「ゴマすり」ですが、実は、盛岡で最初に始めたのがはたやなのだそう

です。「東京の専門店を視察したとき、あるお店がやっていたのをヒントに、アレンジして取り入れてみたんです。当時はすぐ話題になって、取材もたくさん受けました」と笑う太田さん。ソースも、ゴマの香ばしさとの相

性を考えたオリジナル。はたや独特のざつくりと粗い衣や、ジューシーで甘みのある国産豚肉によく合います。パン粉に使われているのは、盛岡市民のソウルフードとして人気のある「福田パン」の食パン。1日から2日間寝かせて少し乾燥させたのち、包丁で千切りにしています。その量、なんと1日5本(およそ15斤)!

メニューは、定番のロースカツやヒレカツのほか、野菜やチーズを薄切りのヒレ肉で巻いたロールカツ、鶏胸肉で巻いたチキンカツ、エビフライなど。ごはんや味噌汁、小鉢、お新香とセットになった定食スタイルで提供されます(単品の場合100円引き)。そのほかカツ丼、カツカレー、カツサンド(事前予約が必要)も人気。近くのオフィスで働く人たちが食べるに、大通りにあるお店があった時代から、3世代にわたり通っているお客さんも少なくないとのこと。また、転勤などで盛岡を離れた人が「はたやのとんかつ」を懐かしみ来てくれることも。

いつまでも変わらずにいてほしい、

盛岡の定番ともいえる名店のひとつです。



ロースカツ定食...1100円(ランチタイムは900円)

定番人気。国産豚肉のジューシーな甘みと、ザクザクした衣の食感のバランスが絶妙。

とんかつの店 はたや

- 盛岡市内丸16-15 内丸ビル2階
- 電話/019-652-2557
- 営業時間/11時30分~14時、17時~20時
- 定休日/第2、第4日曜日



テーブル席のほか、お座敷、カウンター席もあり。



家庭で
できる
プロの味!

定食屋さんの 「マカロニサラダ」

今回紹介するのは、はたやの付け合わせとして出てくるマカロニサラダ。ひと手間で、家庭でもお店の味を再現できます。

●材料(2~3人分)

- ◎マカロニ...50g ◎じゃがいも(※)...1個
- ◎にんじん、きゅうり...好みで ◎マヨネーズ...適量
- ◎塩・こしょう...好みで

※じゃがいもは、男爵などのホクホクするタイプよりも、粘りの強いメークインなどがおすすめ

●作り方

<具材>

- ①じゃがいもを茹でる。
- ②茹で上がった熱いうちに皮をむき、潰す。泡立て器等を使ってなめらかなペースト状にし、冷ましておく。
- ③マカロニを茹で、軽く水洗いしてザルにあける。30分ほど置いてしっかり水気を切る。
- ④にんじんを茹で、好きな大きさに切る。きゅうりは薄切りに。
- ⑤熱がとれた②にマヨネーズを加え、しっかりと混ぜ合わせる。マヨネーズは一度に入れすぎず「少し足りないかな」と感じる程度に。
- ⑥にんじん、きゅうりを加え、最後にマカロニを入れて混ぜ合わせる。塩・こしょうで味をととのえる。

●プロのコツ

- *じゃがいもはしっかり潰してペースト状に。マヨネーズと合わせてソースをつくるイメージ。
- *じゃがいもが熱いとマヨネーズが分離してしまう。冷ましてから混ぜること。
- *マカロニは茹でたあと水で洗い、ぬめりを取る。しっかりと水を切るのもコツ。



ロールカツ...1400円

こちらも人気のメニュー。ロースカツ同様、ごはんや味噌汁、小鉢、お新香が付きま

《プレゼント》

ここでご紹介した『とんかつの店 はたや』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31年1月31日(木) ●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44号 盛岡ガス通信 平成31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2019年5月です。お楽しみに。