

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 53 号

盛岡 Morioka
シアワセ
歳事記

盛岡の定番おやつ 「べんじえもの」



甘じょっぱくモチモチ食感の「きりせんしょ」。くるみの食感と香ばしさがアクセント。お店によっては中に黒蜜が入っているもの。(写真は「七福や」)

江戸から明治にかけて、物資輸送の



現在の明治橋の付近にある、旧明治橋の碑と、舟橋跡の案内板。盛岡市指定史跡となっています。

盛岡は、米粉を練ってつくる餅菓子類が、定番のおやつとして親しまれています。それらを扱うお店も、市内のあちこちに点在。盛岡の暮らしの中に根付いていることが感じられます。

船で運ばれてきた
「弁財物」がその由来？

盛岡には、昔ながらの餅菓子やだんごを扱うお店があらに点在。それらのお菓子は「べんじえもの」とも呼ばれています。どうしてその呼び名が付いたのか？今回は、盛岡の暮らしに根付く定番おやつ「べんじえもの」を、少し深掘りしてみました。



コクのあるくるみダレが美味しい「お茶もち」。「うちわ餅」が訛ってこの名前になったという説があります。(写真は「梅月堂」)

重要な役割を果たしていた舟運。盛岡市内を流れる北上川もそのひとつで、かつて明治橋の付近には船着場がありました。川を上ってくる船には、京都や大阪など上方からの華やかな物品が積まれていたことから「弁財船」とも呼ばれ、その荷物は「弁財物」と呼ばれていたのだとか。それが訛って「べんじえもの」となり、いつしか餅菓子類の総称として使われるようになったといわれています。

なぜ、しょうゆだんごは5玉なのか？

「弁財物」の中に、実際に餅菓子が含まれていたかは定かではありません。しかし、物資とともに文化も船で運ばれてきたと考えると、「べんじえもの」にも、少なからず上方の文化が影響しているのでは、と思われまます。例えば、「盛岡だんご」の代名詞であるしょうゆだんご。生しょうゆで味付けした甘くない串だんごで、ひと串に小さなだんごが5つ刺さっているのが特徴です。しかし、スーパなどで見かける串だんごは、4つま



ひと串に、小さなだんごが5つ並んだしょうゆだんご。

参考資料／「日本一の団子」(サライ編集部・本多由紀子編)、「盛岡学 Vol.2」(盛岡学編集室)、「図説 盛岡四百年 明治・大正・昭和編」(郷土文化研究会)

たは3つのものが多くありませんか？ 実は、「5つ刺しのだんご」は、京都をはじめとする関西の伝統的なスタイル。一方、関東では江戸時代に広まった4つ刺しが多いのだとか。串だんごは、京都の下鴨神社で、御手洗祭のお供えとして作られたのが発祥とされています。小さく丸めただんごが、竹串の先に1つ、少し間を置いて4つ続けて刺してあり、それを家に持ち帰って、厄除けのために火であぶり、しょうゆを付けて食べたのが、現在の「みたらしだんご」の始まり。なぜ5つ刺しであるのかは「人間の五体をかたどった」という説のほか、「後醍醐天皇が境内の御手洗池で水をすくったとき、最初に泡がひとつ浮き、やや間を置いて4つの泡が浮き上がった。その様子をだんごに見立てた」という言い伝えもあります。また、今のみたらしだんごは甘いものが主流ですが、大正の頃までは生しょうゆを付けた甘くないものだったようです。まさに、盛岡のしょうゆだんごそのもの！ 盛岡で今も愛され続けているしょうゆだんごは、「串だんごの原型」に近いのかも知れません。

おうちでつくろう! 盛岡のおやつ「がんづき」

盛岡の定番おやつのひとつ「がんづき」。泡立てや温度管理等不要で、意外と簡単に作れます。アレンジも楽しめるので、ぜひ試してみてください。

教えてくれた人



フードコーディネーター
小林たえさん
ローカルフードコーディネーター／
地産地消コーディネーター

「岩手の食・おばあちゃん料理」を広めたいと、岩手と首都圏の2拠点で活動。郷土料理や地元食材を使った食のイベント開催、ケータリング、マルシェ出店、料理教室など開催。

材料 小麦粉(今回はナンブコムギ使用)…150g／卵…2個／黒糖…100g／牛乳…100ml／重曹…小さじ1と1/2(7.5g)／ハチミツ…大さじ1(21g)／サラダ油…大さじ1/2(6g)／酢…50ml／黒ゴマ…適量(小さじ1)

道具 蒸し器(深めの鍋で代用OK)／型(今回は牛乳パックを利用。マフィン型等も使えます)／ボウル／泡立て器またはヘラ など

- 下準備**
- 牛乳と卵を室温に戻しておく(冷たいと泡立ちが少し悪くなります)
 - 蒸し器の蓋に布巾を巻いておく(水滴が生地に落ちないようにする)
 - 蒸し器に火をかけておく(水はたっぷり)
 - 小麦粉と重曹を混ぜておく(できればふるっておく)
 - (牛乳パックを型として使う場合)よく洗って乾かしたパックの1面を切り取り、注ぎ口部分をホチキスで留める
 - 型にキッチンシートなどをセットし、生地を流す準備をしておく(牛乳パックを使う場合はこのままでOK)

作り方

1 ボウルに卵を割り入れて、泡立てるようによく混ぜ、黒糖を加える。

卵は室温に戻しておくのがコツ。さらに湯煎などで少し温めながら混ぜると泡立ちが良くなります。

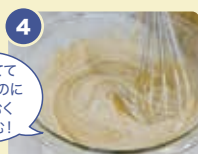
牛乳を加えて軽く混ぜ、さらに小麦粉・重曹を加え粉っぽくなるまで混ぜる。



ふるいにかけてよりキメ細かい仕上がりに



ハチミツ、サラダ油を加え全体を混ぜる。



酢を加えて優しく混ぜ合わせる。



型に生地を流したら黒ゴマをのせ、温めておいた蒸し器に入れる。
生地は8分目が目安。小さな型を使う場合は、量が少ない分膨らむ力も弱くなるので、少し多めに入れる。

◆時間の目安

牛乳パック型…強火で10分、その後弱火で15分～20分
マフィン型…強火で6分、中火で6～10分

アレンジ

黒砂糖を白砂糖やきび砂糖に変えたり、コーヒーやココア(カカオ)、紅茶などを加えてもおいしい! インスタントの粉末が便利。液体を加えるときは、その分牛乳を減らしてください。
カフェオレ、カカオ、抹茶、チャイ、きなこなど、いろんなアレンジを試してみました。



「修学旅行で盛岡に来たという学生さんが『これなら何本でもいける』と言って、おかわりしています。」

「うちのだんごは、昔から『上用粉』と呼ばれるうるち米の粉を使っています。一般的に使われている上新粉とは製粉の仕方が少し異なり、より粒子が細かいのが特徴です。ちなみに上用粉は、主に関西で使われているのだそう。もしかしたら、舟運で運ばれてきた文化のひとつなのかも?」

「これが110年続けてきたのは、お客さまのおかげ」と話していた孝行さん。「うちのお菓子を喜んでくださる人がいる限り、昔ながらの味を守っていきたい」という言葉が印象的でした。



- 盛岡市本町通1丁目9-40
- 電話／019-622-5042
- 営業時間／9時～18時
- 定休日／日曜日

盛岡市本町通にある「梅月堂」は、今年で創業110年の老舗菓子店。いわゆる「べんじえもの」と呼ばれるだんご、餅菓子などの郷土菓子を始め、大福、おふかし(おこわ)などを販売。保存料や添加物を使わず、昔ながらの製法で手づくりしています。

「うちのだんごは、昔から『上用粉』と呼ばれるうるち米の粉を使っています。一般的に使われている上新粉とは製粉の仕方が少し異なり、より粒子が細かいのが特徴です。ちなみに上用粉は、主に関西で使われているのだそう。もしかしたら、舟運で運ばれてきた文化のひとつなのかも?」

「うちのだんごは、昔から『上用粉』と呼ばれるうるち米の粉を使っています。一般的に使われている上新粉とは製粉の仕方が少し異なり、より粒子が細かいのが特徴です。ちなみに上用粉は、主に関西で使われているのだそう。もしかしたら、舟運で運ばれてきた文化のひとつなのかも?」



丸めるのもひとつひとつ手作業で。



一本ずつ、しょうゆを絡めて仕上げます。



粉を熱湯で練っているところ。空気を含み、歯応えがありながらもふんわりとした食感に。

楽しい街の探偵団

約300年ぶりの貴重な姿「盛岡城の石垣修復工事」

そんな盛岡城では、北西側(桜山側)に位置する「三ノ丸」の石垣が修復工事中。地震や経年変化などの影響により、築石が外側にせり出していたり、緩みや間詰りの欠落等があることから、石垣14段のうち8段(207個)を解体。令和6年度を目処に元の位置に積み直す予定だそうです。三ノ丸石垣の修復は約300年ぶりとのこと。石垣を下ろした姿を見ることができるとは、ある意味貴重かも? 工事期間中、園内の一部が立入禁止になっていますので、園内を散策する際はご注意ください。

盛岡城の魅力は、なんとといっても花崗岩を使った美しい石垣。このような総石垣の城は、西日本に多くみられますが、土(土塁)の城が多い東日本、特に東北では希少なのだそう。盛岡城の魅力は、なんとといっても花崗岩を使った美しい石垣。このように総石垣の城は、西日本に多くみられますが、土(土塁)の城が多い東日本、特に東北では希少なのだそう。



解体された三ノ丸の石垣と、広場に並べられた石垣(2021年12月撮影)



国指定史跡であり、「日本の名城100選」にもなっている盛岡城跡。三戸(青森県三戸町)からこの地に居城の移転を決定した南部信直(盛岡藩初代藩主)が、慶長2年(1597)に築城を始めたといわれています。

炎のプロに聞く エンジョイ・クッキング 深心(しんしん)



を与えています。

メニューも豊富で、「ざる蕎麦」「かけ蕎麦」などシンプルに蕎麦を味わうものから、「キノコ蕎麦」「南蛮ねぎ蕎麦」といった具材との組み合わせを楽しめるメニューまでさまざま。

蕎麦のボリュームもたっぷり食べ応えがあります。季節限定メニュー、井もの(ハーフサイズの蕎麦がセット)もあり、「今日はどれにしようかな」とつい目移りしてしまいます。

中でもおすすめしたいのが、看板メニューの「焼き石つけ蕎麦」のシリーズ。「つけ蕎麦」とは、蕎麦をつけ汁に浸していただくメニューで、ラーメンのバリエーション「つけ麺」の蕎麦バージョンといえわかりやすいでしょう。あつさりしているイメージがある蕎麦ですが、濃厚なつけ汁に絡めることでまた違った味わいを楽しめるのが魅力。また、一口ずつつけ汁に浸して食べるため、蕎麦がのびず



赤くなるまで
焼いた石が
つけ汁の中に

風味とコシを堪能できます。

深心では、つけ汁に焼き石を入れ、熱々の状態で提供。直火で赤くなるまで焼いた石の温度は、およそ400℃で、入れた直後は汁がボコボコと煮立つほど。長時間冷めにくく、冷たい

焼き石 赤いつけ蕎麦……830円

熱々を長く味わえる「焼き石つけ蕎麦」シリーズのひとつ。たっぷり載ったキムチの旨味が、つけ汁にも蕎麦にもよく合います。



カレー南蛮蕎麦……850円



かきあげ……260円、柏天……350円、ちくわ磯辺揚げ……250円

蕎麦のトッピング、お酒のおつまみにも人気。

蕎麦とのコントラストを味わえます。石は、耐熱性と耐久性に優れた、秋田の「男鹿石」を使用。男鹿半島の郷土料理「石焼桶鍋」にも使われている石だそうです。

「焼き石つけ蕎麦」のバリエーションは、キノコ、天ぷら、カモなど6種類。店長のイチオシは、キムチがたっぷりのった「赤いつけ蕎麦」。キムチの旨味が甘辛いそばつゆに溶け込み、トッピングの天かすがコクをプラス。濃厚で熱々、ボリュームもあり、寒い冬にまさにぴったり。ぜひ一度、試してみたいかがでしょう。

たったこれだけで「映える！」 「まっすぐ海老天」

今回は、ちょっとした下ごしらえで見違える「映えるひと手間」を紹介。まっすぐ伸びた海老の天ぷらも、ほんのひと手間で見え変わる。お店のように豪華に見えます！

●まっすぐ海老天のコツ

- ①エビの尾を一節だけ残して、足がある方に指を差し込むようにしながら、頭側から殻をむきます。写真は、店で使っている「ホホワイトタイガー」
- ②尻尾の先は斜めに切り落しておく。(ここに水分が残りやすく、揚げた時に油がはねるため)
- ③エビの腹(丸まっている内側)に、3〜5ヶ所程度切り込みを入れる。
- ④指で優しく抑えながら、筋を切るように身をそらせてまっすぐ伸ばす。
- ⑤衣をつけて揚げる。



身がちぎれないように注意！

【おまけ】蕎麦を茹でる時のちょっとしたコツ

茹でている間に切れたりしやすい蕎麦の生麺。茹で方を少し意識するだけで風味もコシもアップします！ぜひ試してみてください。

その1 お湯はたっぷり、1玉ずつ茹でる

グラグラ煮えたお湯の対流で蕎麦を踊らせるように茹でるのがコツ。差し水もしません。お湯がまだ沸騰してなかったり、お湯に対して蕎麦の量が多いと、コシがなくなつづつ切れる蕎麦になりやすい。なので、大きめの鍋で1玉ずつ茹でるのがおすすめです。また、箸でかき混ぜるのも最小限に。

その2 できるだけ冷たい水を用意

できれば氷水を用意して、茹でた麺をキュッと締める。急冷することでグッとコシが強くなります。

《プレゼント》

ここでご紹介した『深心(しんしん)』さんのお食事割引券(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」の感想をご記入のうえ、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：2022年1月31日(月) ●抽選・当選発表：応募締切後、厳正な抽選のうえ当選者を決定し、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。

フランメ 第53号 盛岡ガス通信 2022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2022年5月1日です。お楽しみに。

深心(しんしん)

- 盛岡市肴町4-24
- 電話/019-652-6909
- 営業時間/11時30分～18時
- 定休日/なし



ゆったりと広い店内。

アーケードの中ほどにお店はあります。



WEBでかんたん。
モリガスであんしん。



盛岡ガスWEBショールーム オープンしました!

POINT.1

いつでも
気になった時すぐに!

POINT.2

どこでも
パソコン、スマホから!

POINT.3

じっくり
機能や価格でしっかり検討!



詳しい情報も
チェックできます



商品ラインナップ

ガスビルトインコンロ／ガステーブル／レンジフード／
ガス炊飯器／ガス衣類乾燥機／ガス暖房機器／ガス給湯機器／
リフォーム(バス・トイレなど)

おすすめPOINT

- 各メーカーをまとめて見比べることができます。
- 商品情報や機能、カラーバリエーションまで手軽にチェックできます。

あんしんPOINT

- 商品について不明な点があったり、商品選びに迷った場合でもご安心ください。
お見積りもりに伺う際に、最善の商品を提案・説明いたします。
- Web上で決済・契約などは行いません。お支払いは工事完了後なので安心!

※本サイトからのお問い合わせ・お見積りのご相談は盛岡ガスグループのガスをご利用の方に限ります。

最新
ガス機器が
選べる!

WEBショールームはこちらから
<https://showroom.morioka-gas.co.jp/welcome/>



盛岡ガスからのお知らせです

盛岡ガス
クッキングスタジオ
「フランメ」



料理教室 参加者募集中!

スケジュールや
申し込みはこちらから

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



Facebookで「簡単レシピ動画」配信中!



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。

■いつもステキな情報をありがとうございます。仙北町のChaoさんには20年前に行ったことがあります。あの頃の仙北町を思い出しながら記事を読みました。なつかしいです。これから昔ながらのお店を紹介してください。また御所湖でカヌー体験ができるとは知りませんでした。コロナ禍でほとんど外出していませんでしたが、トライしてみたいです。(50代女性)

■毎号フランメを楽しみにしています。盛岡のちょっとした名所を紹介する楽しい街の探偵団が好きです。上米内駅工房カフェも行ってみました。漆のものを何かのプレゼント品で買う時にはあそこへ行こうと思います。20年ほど前カヌーもやってみたことがあるので、また再チャレンジしてみたいです。ありがとうございます。(50代女性)

■いつも楽しみにしています。レシピ・カフェ・レストランの紹介が特に楽しみです。(60代女性)