

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。

発行 盛岡ガス株式会社 <https://www.morioka-gas.co.jp/>
盛岡ガス燃料株式会社 <https://www.morigasnen.co.jp/>

第 61 号

「日本で一番天空に近い」競馬場

盛岡競馬場を

(OROパーク)

楽しみ尽くす!



盛岡 Morioka
シアワセ
歳事記



1995(平成7)年まで盛岡市緑が丘にあった旧盛岡競馬場。



1905(明治38)年頃に撮影された、初代「黄金競馬場」(岩手競馬組合発行「岩手競馬のあらし」より)。



1996(平成8)年に移転した現競馬場。馬像を正面から見ると、スタンドが翼に見える設計になっています。

ルーツは神事 競馬の歴史と盛岡競馬場

今回、フランメが紹介するのは、日本一標高が高い場所にある競馬場「盛岡競馬場(愛称・OROパーク)」。岩手山を望む見晴らしのいいロケーションにあり、馬券を買ってレースを楽しむだけでなく、1日遊べるレジャースポットとしても魅力がいっぱいです。

日本における競馬の歴史は、飛鳥時代(600年代)、騎手のいない馬を走らせた神事「くらべ(競べ馬)」から始まったとされています。古くから馬産地だった岩手では、藩政時代に各地の神社で奉納競馬が行われていたほか、農家の人たちが育てた馬を競わせる「生産地競馬」も盛んでした。明治初期には盛岡・菜園に楕円競馬場が造られ、1884(明治17)年には現在の競馬の原型となる「洋式競馬(近代競馬)」が、横浜、

設備充実・初心者も楽しめる

盛岡競馬場ガイド



競馬場で無料配布されている「ファンブック」やホームページには「馬券の買い方がわからない」といったビギナー向けの情報も充実。

アトリウム(1階)

ステージに設置された大型モニターでレースを観戦できます。イベントを開催することも。



屋内一般観覧席(2階)

コースに面したガラス張りの観覧席。屋内なので天気を気にせず観戦できます。



特別観覧席(3階)

有料指定席。シートが2つ並んでいるタイプ、グループで利用できるボックスタイプなどさまざま。パドックを見下ろす専用観戦エリア、無料ドリンクコーナーも。



屋外席

「これぞ競馬場」という雰囲気。馬たちが目の前を駆け抜けていく、迫力と興奮を味わえます。



芝生スタンド

天気の良い日は、ふかふかの芝生で観戦するのもおすすめ。のんびりピクニック気分も味わえます。



東京に次ぐ3番目に開催。1903(明治36)年には、盛岡市上田に円形馬場「黄金競馬場」が開設され、優れた馬を求めて全国から馬事関係者が集まる、東北随一の施設として知られるようになりました。

1933(昭和8)年、競馬場が盛岡市緑が丘に移転。さらに同年、小岩井農場産の競走馬「カブトヤマ」が日本ダービーで優勝するなど岩手の競馬シーンは盛り上がり、手がの競馬シーズンは始まり、戦況の悪化によって全国の競馬が廃止に。し

かし終戦の翌年に「地方競馬法」が公布されると、岩手の2つの競馬場(盛岡・水沢)はいち早く再開。1964(昭和39)年には、競馬運営の一元化を目的に「岩手県競馬組合」が設立されます。

そして1996(平成8)年、盛岡競馬場は緑が丘での63年の歴史に終止符を打ち、現在地に移転。愛称は、かつて呼ばれていた「黄金競馬場」を踏襲し、スペイン語で黄金(ORO)を意味する「ORO(オーロ)パーク」と名付けられました。

「推し」をつくる

馬や騎手に「推し」ができると、競馬は俄然ドラマチックに面白くなります。まずはパドックで気になる馬・騎手を見つけてみては。



盛岡競馬場ではこんな楽しみ方もできます
 現在地に移転し、今年で28年目を迎えた盛岡競馬場。標高およそ300メートルの、競馬場としては日本で一番高い場所にあります。ダート(砂)コースに加え、地方競馬場では唯のターフ(芝)コースを併設。「ゆとり・自然・ふれあい」をテーマに造られ、大きな空と豊かな緑に囲まれた競馬場は、広々と明るく、開放的な雰囲気です。

競馬場グルメを味わう

屋台村では、名物の「ジャンボ焼き鳥」やモツ煮込みをはじめ、カレー、麺類など美味しそうなメニューがずらり。ビールもあります。



散策・ピクニック

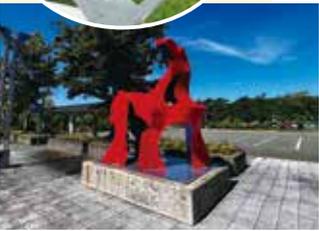
コース周辺には、散策路や子ども向けの遊具のある広場が整備されています。



場内には、レースを真剣に予想している人だけでなく、のんびり観戦する親子連れや、応援している馬や騎手のグッズを手に「推し活」をするファンなど、それぞれに競馬場を楽しむ姿が。たとえ馬券を購入しなくても、パドックで出走馬の仕草を見ているだけでも楽しい。レースでダートを駆け抜けるさまは迫力がありドラマチック。競馬場グルメや持参したお弁当を芝生のスタンドで食べたながら、ピクニック気分で見戦するの

馬モチーフ探し

場内のあちこちにある馬モチーフ。いくつか見つけられるかな？



もお勧めです。レースを楽しむだけでなく、レジャースポットとしても魅力がある盛岡競馬場。秋には周囲の紅葉も見頃に。ぜひ足を運んでみませんか。

オリジナルグッズを買う

手塚治虫さんが手がけた岩手競馬のキャラクター「ハヤテくん」の文具、実在する競走馬のぬいぐるみなどグッズも充実。



盛岡競馬場 OROパーク

岩手県盛岡市新庄上八木田10
 TEL 019-651-2999

- 入場料/200円
- 特別観覧席(入場料金含む)/
 ○土・日曜、祝日...1,500円~
 ○平日...1,200円~
 ○場外時(盛岡競馬場でのレースがない日)...1,000円~
- 入場時間/11時~
 ※イベント等によって前後する場合あり
- 交通/盛岡駅よりバスで30分
 (盛岡競馬開催日は盛岡駅からの無料優待バス運行)、無料駐車場あり
<https://www.iwatekeiba.or.jp/>



盛岡競馬場開催重賞レース日程

- 10月6日 第2回 ネクストスター盛岡
- 10月14日 第37回 マイルチャンピオンシップ南部杯
- 10月20日 第44回 若駒賞
- 10月27日 第47回 すずらん賞
- 11月3日 第40回 プリンセスカップ
- 11月10日 第14回 絆カップ

※12月~4月は盛岡開催なし



楽しい街の探偵団

違いを見るのも楽しい 材木町裏石組(盛岡市保存建造物)



「材木町よ市」でも知られる、盛岡市材木町。北上川沿いに整備された散策路に、歴史を感じする石積みみの護岸が続いています。



この「材木町裏石組(通称)」は、夕顔瀬橋のたもとから下流へおよそ361メートルにわたって続きます。古いものは江戸時代末期に築かれたと推測されますが、護岸の高さや石の積み方などがまちまちであることから、公共事業等ではなく、各々の家で裏手の護岸を施工したものと考えられています。

「材木町よ市」でも知られる、盛岡市材木町。北上川沿いに整備された散策路に、歴史を感じする石積みみの護岸が続いています。この「材木町裏石組(通称)」は、夕顔瀬橋のたもとから下流へおよそ361メートルにわたって続きます。古いものは江戸時代末期に築かれたと推測されますが、護岸の高さや石の積み方などがまちまちであることから、公共事業等ではなく、各々の家で裏手の護岸を施工したものと考えられています。ところどころ(14カ所)に階段が設けられているのも特徴的で、洗い物をしに川へ降りられるよう造られたのだそう。その階段も急勾配で一直線のもの、踊り場があるものなどそれぞれに個性があり、興味深いです。

炎のプロに聞く
エンジョイ・クッキング

北上編

らぁ麺はち



今回のエンジョイ・クッキングは、いつもの盛岡エリアを飛び出して北上市へ。盛岡ガス燃料北上営業所内にもファンが多いという「らぁ麺はち」に伺いました。

3)年6月に「らぁ麺はち」をオープンしました。

北上・江釣子インターチェンジから、車でおよそ3、4分。流通基地や工業団地に向かう道沿いに「らぁ麺はち」があります。

店主の八田政勇さんは、東京の食品関連企業に長く勤めた元サラリーマン。ラーメン好きで、出張で全国を飛び回りながら、各地のラーメンを食べ歩いたと話します。北上市にも年4、5回のペースで訪れており、縁あって移住。2021(令和

当初から作りたいたいラーメンのイメージが明確で「若手の食材を使い、ほぼ全てを手づくりする」と決めていたという八田さん。例えば麺は、

岩手県産小麦の「ゆきちから」「ねばりごし」を使った自家製麺。スープは岩手県産の鶏・豚をベースに昆布や煮干し、あご干しと香味野菜を加えたもの。かえし(タレ)は花巻市「佐々長醸造」の醤油を中心に4種類をブレンドし、貝柱と干し椎茸を加えて火入れし、寝かせる。チャーシューは岩手県産の豚ロース肉、鶏むね肉を低温調理し、しつとりと柔らかく。



家庭でできる
プロの味!

中はとろ〜り「煮卵(味玉)」の作り方

今回は、らぁ麺はち特製「煮卵」の作り方を、特別に教えてもらいました。ラーメンのトッピングはもちろん、ご飯にのせたり、サラダに加えたりと、いろんな使い方ができます。冷蔵庫の常備菜にぜひ。

●材料 ●卵…5〜8個

<調味液>

◎水…500g ◎醤油…250g

◎みりん…250g ◎砂糖(店では三温糖)…125g

●作り方

- 調味液の材料を鍋に入れて弱火にかける。ひと煮立ちしたら火からおろし、冷ましておく。
- 半熟茹で卵を作る。茹でるときにお湯の温度が下がらないよう、卵は冷蔵庫から出して常温に戻しておく(20〜30分ぐらいでOK)。
- 卵をたっぷりのお湯で6分半茹で、冷水(できれば氷水)で急速に冷やす。
- 2〜3分冷やし、殻をむく。半熟茹で卵はやわらかく潰れやすいので、殻にヒビを入れるときは少し慎重に。
- 保存容器やチャック付きポリ袋に、④の半熟茹で卵と①で作っておいた調味液を入れる。冷蔵庫で数日寝かせて完成。

●プロのコツ

※卵を茹でるお湯はしっかりと沸騰させる。冷やすときはしっかりと冷やす。さらに茹でる前の卵に小さな穴をあけておく(100均グッズなどにもあります)と、殻が剥きやすくなります。

※調味液は、水1に対し、醤油・みりんが0.5、砂糖が0.25の割合にしています。調味液の分量は、卵が全部浸かればOK。お持ちの保存容器や卵の大きさによって量を調整してください。



わんたん麺(塩)…1,000円

大ぶりなわんたんが4つ載った、食べごたえのある一品。わんたんの皮も自家製。スープは醤油・塩から選べます。



らぁ麺…900円 ※写真は煮卵(100円)トッピング

旨みたっぷりの醤油スープに絡むモチモチの自家製麺、しっとりジューシーなチャーシュー、分厚く柔らかいメンマ。八田さんのこだわりが詰まった看板メニュー。こってりが好きな人は、背脂やおろしニンニクを足してアレンジも可能です。

ミニローストビーフ丼…500円

オーストラリア産牛肉のトップサイド(内もも)を使用し、じっくりと低温調理。柔らかくさっぱりした旨みのローストビーフにソース、温泉卵が絡み、ご飯が進む一品。これを目当てに通うファンもいるというのも頷けます。



岩手県産小麦「ゆきちから」「ねばりごし」を使い、毎朝製麺。

「らぁ麺はち」の魅力を伝えるべく、八田さんに「こだわり」を聞いた。八田さんは、まず醤油ラーメンのみで営業をスタートしました。当初はうまく店が回らず、ときにお客さまから厳しい評価をいただくこともあったそうですが、「そのおかげでブラッシュアップでき、徐々に嬉しい評価もいただけるようになりました」と八田さん。今では醤油に加え、味噌ラーメンや塩ラーメン、期間限定麺、丼ものなどメニューが増えました。八田さんの「若手の食材を使い、できる限り手づくりで」という信念はそのまま。仕込みだけで毎日7時間以上、さらに数日寝かせるなど手間暇はかかりますが、「美味しかったというお客さまの一言で苦勞も吹き飛びます」と笑顔を見せます。

《プレゼント》

ここでご紹介した「らぁ麺はち」さんのお食事割引券(2,000円分)を7名の方に差し上げます。

ご希望の方は、住所・氏名・年齢と情報紙「フランメ」の感想をご記入のうえ、下記「盛岡ガス株式会社内フランメ編集部」宛にハガキまたはファックスでご応募ください。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:2024年10月31日(木)必着 ●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61号 盛岡ガス通信 2024年10月1日

発行 フランメ編集部(盛岡ガス株式会社内)

編集部:〒020-0066 盛岡市上田2-19-56(盛岡ガス)

TEL:019-653-1241(代表) FAX:019-653-3335

次回発行予定は2025年1月1日です。お楽しみに。

※本誌掲載のデータは取材時のもの。表示はすべて税込価格です。

らぁ麺はち

■北上市北鬼柳 6 地割1-1

■電話/0197-62-6811

■営業時間/10時〜15時

(なくなり次第終了)

■定休日/水曜

※店の前に駐車場あり



一人客用カウンター、テーブル席あり。天井が高く開放感のある店内。

フランメ
からの
お知らせ

盛岡ガス燃料新社屋完成

盛岡ガスグループ 月が丘ショールーム

PATIO

パティオ

OPEN!

LPガス、ガソリン・灯油など暮らしのエネルギー供給とサービスを手がける盛岡ガス燃料株式会社は、昭和35年(1960)に盛岡市上堂で創業し、今年で65年目を迎えました。このたび、その創業の地を離れ、盛岡市月が丘に本社を新築移転。9月13日から新社屋での営業をスタートしました。

グレーを基調としたシンプルでスタイリッシュな社屋は、「BELS(ベルス)」評価の建物で「ZEB READY(ゼブ レディ)」※ 認証を取得しており、地球環境やSDGsにも貢献。1階には、盛岡ガスグループ月が丘ショールーム「パティオ」が開設され、最新ガス機器や石油関連機器、住宅設備機器など常時約50台を展示。「見て・触って・体感できて・選べるショールーム」となっています。ぜひお気軽に足を運び、最新ガス機器の性能を実感してみてください。みなさまのお越しをお待ちしています!

※「ZEB READY(ゼブ レディ)」とは省エネ基準一次エネルギー消費量から50%以上の一次エネルギー消費量の削減を実現している建物。



「パティオ」とは、スペイン語で「中庭」という意味です。

盛岡ガスグループ 月が丘ショールーム「パティオ」

キッチンやリビング、バスルーム、トイレなどの生活空間をイメージしながら最新の機器を体験できるレイアウト。なかでもビルトインコンロは、3メーカーの最新機種18台を展示! 先進の安心機能、便利機能が満載で比べてじっくり選べるラインナップとなっています。また、今人気のガス衣類乾燥機「乾太くん」も、実際に使用して使い心地や仕上がりを確かめることができます。バスルームではマイクロバブルやミストサウナ、リビングではガス暖炉の上質な炎の温もりや床暖房の温かさも体感。ガス暖房や石油暖房機器の展示も充実しています。



ショールームの 見学大歓迎!

ショールームは自由に見学可能。説明スタッフが不在の場合もありますので「詳しい説明を聞きたい」「機能や使い方を教えてほしい」という方は、予約がおすすめです。

問い合わせ・予約 TEL 019-647-1151

営業時間 9時~17時

定休日 日曜・祝日
およびお盆・
年末年始

住所 盛岡市月が丘
一丁目11-41



工場見学

お気軽にどうぞ

盛岡ガス滝沢工場の「スイカタンク」をはじめ、ガス製造ラインや管理室など、普段は近くで見られない工場内の施設を見学してみませんか?



見学時間 60分程度(座学含む)

見学料金 無料 土曜・日曜もOK!

詳細・
お申込みは
こちらから!



12月~3月は見学を休止します。

読者のおたより

読者の皆さまから、うれしいおたよりをたくさんいただいています。

- 冬のガスストーブはすぐに暖まって良かったです。フランメは身近な情報満載で、いつも楽しみにしています。(60代男性)
- 岩山エリアに行ったことはありましたが、今回の特集を読んで岩山パークランドに「わくわく迷路」があることを知ったり、動物園「ZOOMO」にも興味を持ったので、是非近いうちに行こうと思いました。(50代女性)
- 前号の「エンジョイクッキング」で紹介していた「すずめ」さんの「すずめ流焼きそばの作り方」がとても良かったです。私でもプロの味が出来ました! 子どもたちにも好評でした!(40代女性)
- いつも楽しく内容に目を通しています。もんじゃ焼きが大好きで盛岡で良い店を探していたので、「すずめ」さんの情報、本当にありがたいです。(40代男性)