

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 62 号



盛岡 Morioka
シアワセ
歳事記

盛岡の文化を
ささえた

「盛岡芸妓」を知る

今回のテーマは、盛岡の文化「盛岡芸妓」。芸のレベルの高さで全国的にも名を馳せたというその歴史や現在抱えている課題のほか、お座敷でのマナーや演目などについても紹介。現役の盛岡芸妓のみならずにもお話を伺いました。

全国にも名を轟かせた盛岡芸妓の芸の高さ

芸妓または芸者とは、踊りや三味線など諸芸でお座敷に興を添え、おもてなしの仕事をする人のこと。期間も男性の芸者を意味するため、「盛岡芸妓のように、女性の芸者衆を「芸妓」と呼ぶ花街（芸者屋や料亭が集まる地域）が多くありました。かつて盛岡には、八幡宮の門前町である八幡町と、官庁街にほど近い本町に花街があり、それぞれ「幡街」「本街」と呼ばれていました。幡街は商家の旦那衆、本街は役人や政治家が主に利用していたことから、幡街芸者と本街芸者は気質も違い、ともに芸を競い合っていたと言われています。

その芸に磨きがかかったのが、常磐津節（※1）の名人・常磐津林中心の出会いでした。林中は、明治25（1892）年から28年にかけて、父の故郷である盛岡に滞在。幡街芸者衆は林中に師事し、林中の帰京後も、林中の紹介で日本舞踊等の師匠が来盛し稽古を継続。本街芸者衆も加

わって修行を重ね、地元の師匠たちも精進しました。こうした鍛錬が実を結び、明治41（1908）年の「東北6県共進会演芸の部」で優勝。戦後も世代を重ねながら芸を研ぎ澄まし、全国花街芸妓合同公演「紅緑会（※2）」で特別賞や文部大臣奨励賞を受賞するなど、盛岡芸妓の芸の高さは全国に知れ渡りました。

現役の「盛岡芸妓」さんにお話を伺いました



てい子 姐さん (歴50年)

あき子 姐さん (歴60年)

富勇 姐さん (歴15年)

よう子 姐さん (歴60年)

どんな「お座敷」に声がかかりますか？
あき子 姐さん：今は大きな宴会や、叙敷などのお祝い事で声をかけていただくことが多いですね。
よう子 姐さん：今時期だと新年会などにも。昔は、数名の飲み会など個人のお客さまからも気軽に声をかけていただいたものでした。
お稽古はどのくらいの頻度で？
富勇 姐さん：声をかけていただいた「お座敷」の内容にもよりますが、みんなで集まるのは週1〜2回。そのほか、それぞれ個人でお稽古をしています。みんな、日本舞踊や長唄、常磐津などを子どもの頃から嗜んでいるので、あき子 姐さん：昔は、本街芸妓は清元（浄瑠璃の一種）、幡街は常磐津、という棲み分けがありました。
よう子 姐さん：お客さまも長唄や常磐津を嗜んでいる

人が多く、踊りや姿勢、歩き方など「それじゃだめだ」とよく注意されたものです。
てい子 姐さん：目が肥えているお客さまに芸をお見せるのは緊張感がありますが、それが私たち芸妓衆の励みにもなっていましたね。
そうした芸事に詳しく、お座敷での楽しみ方がよりわかるんでしょうね。
てい子 姐さん：そうですね、最初は戸惑っていたお客さまも、何度かお座敷を経験するうち「踊りや三味線の良さがわかってきた」とおっしゃいます。
富勇 姐さん：私たちは、お客さまをもてなすのが役目。芸も、好きなものを披露しているのではなく、祝宴にはお祝いの踊りなど、演目に想いや意図が込められています。なので、「この踊りにはどんな意味があるんですか？」など、気軽に聞いてもらえたら嬉しいですね。

最盛期だった明治44（1911）年の新聞広告によると、盛岡の芸妓は幡街・本街合わせて総勢95人。しかし、社会の変化とともに料亭も芸妓の数も減少し、平成の初めには20人ほどに。そして現在、現役で活動する盛岡芸妓はわずか4人となりました。

昭和55（1980）年に、盛岡市志家町の「料亭 田中」で行われた、幡街・本街の芸妓合同の新年会（「料亭田中」所有）。



※1義太夫から発展した浄瑠璃の一種。
※2昭和55（1980）年から40年にわたり開催された芸妓の全国大会。

その芸と文化を 未来につなぐ

世情や社会環境の変化により接待などの「お座敷の場」が減少し、全国的に花街が衰退するなか、盛岡芸妓もまた、高齢化と後継者難という課題を抱えています。

唄や踊りといった芸のレベルの高さで全国に名を馳せた盛岡芸妓を、盛岡の貴重な文化として守り、未来につなごう。そんな想いから、盛岡商工会議所や盛岡市が中心となり、平成24(2012)年に「盛岡芸妓後援会」を設立。お座敷の機会を増やすための「お花代補助(後援会会員対象)」、や、盛岡芸妓見習い「ひよ妓」の育成(稽古費用や着物・かつら代等備品の支援)を行っています。

盛岡芸妓伝統の技と心を守りながらも、時代の変化に合わせて未来へと継承するには、この文化を支える土壌の育成も必要です。まずは盛岡芸妓を「知る」ところから、始めませんか。



盛岡芸妓 Q & A

Q 「お花代」って？

A 芸妓さんをお呼びするための料金のこと。「玉代」「線香代」と呼ぶこともあります。

Q 「お座敷」でのマナーを教えてください

A 芸妓さんが芸を披露している最中は、箸を置き、飲食もお酌もせず芸を楽しむのが基本。それ以外に難しいマナーは特にありません。リラックスしてお座敷での食事や遊びを楽しんでください。また、ドレスコードは特にありませんが、畳を傷めないよう素足は避け、靴下や足袋、ストッキングを履きましょう。

Q 芸妓さんにお酒を勧めてもOK？

A 食べ物は一切口にしません、お酒を飲むのは大丈夫！ 宴席では芸妓さんがお酌をしてくれますので、そのお返しに勧めると会話も弾みます。



お座敷で披露される代表的な演目



常磐津「松島」

明治17(1884)年、不和が続いていた常磐津宗家と、常磐津三味線方である岸澤家の和解を記念して作られた作品。常磐津林中が東北(盛岡市)出身であることから、東北を代表する景勝地・松島が題材になっています。祝儀舞踊として、金屏風の前で扇を持っての素踊りで舞われることが多いです。

長唄「杜の眺め」

作詞は、昭和9(1934)年に発表されたご当地ソング「盛岡音頭」を手がけた北畠喜代志、作曲は幡街芸者・福子こと稀音家美代福。石川啄木の有名な短歌の初句「やはらかに」からはじまる長歌で、盛岡の名所や四季の風情を詠み込み、街や人々の弥栄(ますますの繁栄)を寿いで(祝福して)います。

「金山踊り・からめ節」

藩政時代、金山として栄えた秋田県鹿角市の「鹿角からめ節」と、紫波町の「佐比内のからめ」を元唄に、橘正三が歌詞を補足。振りも統一した作品。金鉱石を掘って細かく砕き、水ですすいで砂金を採る様を表現しています。盛岡芸妓が勢揃いする時には必ず披露されます。



▲金山踊り・からめ節

会員随時募集中！ 盛岡芸妓後援会

盛岡芸妓後援会は、盛岡の貴重な文化である盛岡芸妓を次世代に継承していくことを目的に設立。後援会会員を対象にお花代の補助を行うほか、盛岡芸妓のPRや交流を目的とした市民向けの企画、広報事業、盛岡芸妓研修生育成支援などの振興策を進めています。

「盛岡芸妓」の文化を未来に伝えるため、より多くの後援会加入者を募集中です。

- 会費/個人会員 1口10,000円(法人会員は1口30,000円)
- お花代補助/後援会会員が主催するお座敷(2時間以上の会合・宴会など)に盛岡芸妓をお呼びの際、芸妓1名につき5,000円を補助。
※予算上限に達したら終了
- お問い合わせ/盛岡芸妓後援会(盛岡商工会議所内)
Tel:019-624-5880 E-mail:chishin@ccimorioka.or.jp

随時情報発信中! / 「盛岡芸妓」ホームページ ▶ <http://www.ccimorioka.or.jp/geigi/>

(主な参考資料) 盛岡商工会議所「盛岡芸妓」ホームページ <http://www.ccimorioka.or.jp/geigi/> 「盛岡芸妓ものがたり」(盛岡商工会議所) 「ひだりづま 盛岡芸者いまむかし」及川和哉著(八重岳書房) 「街 もりおか No.673」(杜の都社) 「常磐津林中一花盛岡街賑一」(盛岡市先人記念館)

楽しい街の探偵団

小正月の伝統行事 どんと祭



写真協力:盛岡八幡宮

「どんと祭」とは、古いお札や縁起物、正月の松飾りなどを燃やし、御利益に感謝しながらその火にあたり、無病息災や家内安全を願う祭事のこと。基本的には小正月(1月15日)の時期に、神社やお寺の境内で行われます。

全国各地に伝わる行事ですが、呼び方は地域によってさまざま。岩手では「どんと祭」「どんと焼き」と呼ばれることが多いですが、関東では「どんと焼き」「どんと焼き」と微妙に違ったり、「左義長」「鬼火焚き」と呼ぶ地域もあるそうです。

古いお守り、おみくじなど、自分では処分しづらいものを、感謝と一緒に燃やせる年一度の機会。どんと祭を行っている神社やお寺は県内各地域にありますが、日にちや持ち込みのルールはそれぞれ異なるので、事前に確認しておくのがお勧めです。

炎のプロに聞く
エンジョイ・クッキング

盛岡編

昼食夜酒 わらしべ



盛岡駅から歩いてわずか2〜3分。「昼食夜酒 わらしべ」は、その名のとおり昼は食事、夜は食事と一緒にお酒も楽しめるお店です。店主の巖岩望さんは、盛岡の老舗居酒屋で6年、花巻のホテルで6年、料理の腕を磨いて独立。令和5(2023)年11月にこの店を開きました。

ランチタイムで提供しているメニューは、贅沢な気分を味わえる華やかな御膳と、ボリリュームでスタミナがつきそうな丼もの、焼き魚や生姜焼きなどの定食もの。なかでもお勧めなのが「日替わり天婦羅御膳」です。内容は、旬の食材で味わう天ぷら、三陸から直送される魚介を使ったお造り(刺身)、蒸し物(茶碗蒸し)、小鉢、デザートなど9品。それにセルフサービスの飲み物がついて1,500円と、リーズナブルなのも魅力です。天ぷら粉は、小麦粉と米粉をブレンドしたオリジナル。サクサクと軽い食感で、食材の良さを引き立てます。刺身は、産地直送な

日替わり天婦羅御膳…1,500円

揚げたてサクサクの天ぷらをメインに、お造りや蒸し物、小鉢、デザートなどがセットになった御膳。天ぷらの内容はその日によって変わります。



らではの新鮮さを活かすもの、熟成させて旨みを引き出すものなど、素材によって下ごしらえの方法を変えているとのこと。さりげなくも丁寧な仕事を味わえ、記念日や大切な人との会食などにもお勧めです。そのほか「サービ斯拉ンチ」として、天丼(1,200円)や県産物のカツ丼(1,100円)、定食類(1,000円)などもボリュームがあり人気です。

夜営業で提供しているお酒も、岩手のものが中心。日本酒、ワイン、ビールまで、充実の品揃えです。またお客さまの多くが注文するという「だし巻き卵」は、ふんわりと優しい味付け。



白金豚の生姜焼き定食…1,100円

花巻産のブランド肉「白金豚」の旨みと甘み、肉質の柔らかさを生姜焼きで堪能。ご飯が進みます!



「ゆっくり食事やお酒を楽しんでもらいたい」という想いから、席はすべて半個室。2人席から6人席(テーブルを繋げれば12人)まであり、貸し切りにも対応しているとのこと。

家庭で
できる
プロの味!

使い方いろいろ、 あると便利な 「そばかえし」の 作り方

今回は、万能調味料「そばかえし」の作り方をご紹介します!これにカツオや昆布などでとった「だし」を合わせてそばつゆ(麺つゆ)にするほか、煮物や照り焼き、きんぴらなど、いろんな料理に使えます。

●材料 ※分量は全てグラム表記です。

- ◎濃口醤油…250g ◎砂糖(好みのもの)…40g
- ◎みりん…45g ◎氷水(冷却用)

●作り方

- ①材料を鍋に入れて弱火にかけ、沸騰させないように煮詰める。
- ②煮詰まって2割ぐらい量が減ったら火を止める。
- ③大きめのボールに氷水をはり、②を鍋ごと冷ます(鍋の中に氷水が入らないように注意)。もしくはビンなどの清潔な容器に移し替えて冷ましても良い。
- ④冷蔵庫で3日程度寝かせて完成。

●プロのコツ

※数日寝かせると味が落ち着いてまろやかになります。冷蔵庫に保管して、1ヶ月ぐらいで使い切ることをお勧めします。

※分量は目安なので、好みで調整しても構いません。また、使う醤油や砂糖の種類によっても味が変わります。店では醤油3種類、砂糖2種類を、それぞれブレンドして使っています。いろいろな組み合わせを試してみて、好みのレシピを見つけるのも楽しいかもしれません。

夜営業では、お刺身や天ぷら各種のほか、前沢牛や白金豚、清流鶏など県産ブランド肉を使ったメニュー、盛岡市・浅沼養鶏場の卵を使っただし巻き卵などを提供。昼メニュー同様、優しく上品な味付けのものも多く、食事だけでも楽しめます。日本酒やワイン、ビール、シードルなどのお酒も岩手のものを豊富にラインナップ。なかには限定品など他ではあまり見かけないものもあり、お酒が好きな人にとっても魅力的なお店です。

《プレゼント》

ここでご紹介した『昼食夜酒 わらしべ』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:2025年1月31日(金)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」は次回のフランメで紹介場合があります。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62号 盛岡ガス通信 2025年1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5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。

昼食夜酒 わらしべ

■盛岡市盛岡駅前通15-23

■電話/080-9339-1765

■営業時間/11時30分~14時(平日)、17時30分~22時

■定休日/日曜(ランチは月曜・土曜も休み)

※表示はすべて税込価格



見て・触って・体感できて
 選べるショールーム

盛岡ガスグループ 月が丘ショールーム

PATIO

パティオ

令和6(2024)年にオープンした「盛岡ガスグループ 月が丘ショールーム PATIO」では、最新のガス機器はもちろん、住宅設備機器、石油関連機器など「暮らしにまつわるエネルギー機器商品」を多数展示。ガス衣類乾燥機「乾太くん」や床暖房など、実際に使い心地を体感できるコーナーもあります。見学は自由にできますが、詳しい説明をご希望される場合は事前に予約が必要です。



「ガスのある暮らし」を体感!

ガス床暖房の暖かさも確かめることができます▶



実際の生活空間をイメージした展示コーナー



ガス暖炉の炎の揺らぎが、上質な空間を演出



マイクロバブルバス、ミストサウナも試せます



ガス衣類乾燥機「乾太くん」の使い心地も美感



各メーカーの最新機種を比較!



最新のビルトインコンロは3メーカー・18台を常時展示!



ガステーブルも多機能・最新のものを揃えています▶

そのほか、ボイラーや石油暖房機器も展示。「購入の前にいろいろ比較検討してみたい」という方はもちろん、「最新機器を見てみたい」「ショールームに行ってみよう」という方も大歓迎。ぜひ気軽にお越しください!



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、事前に予約をお願いします。

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
 盛岡ガス燃料本社ビル1F



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。

- 競馬場は競馬をするだけの場所だと思っていましたが、ピクニックができたり美味しそうなおつまみがあったり、馬券を購入しなくても遊べるんだ!と初めて知りました。(30代女性)
- エンジョイ・クッキングで紹介していた「煮卵(味玉)」の作り方を実際に作ってみたら、とっても美味しくできました。またいろんなレシピを教えてください♡(40代女性)
- 材木町裏石組の記事はとても興味深く読みました。車で移動しているとゆっくり見ることができませんが「よ市」に行きながら散歩してみたいと思いました。(60代男性)
- 月が丘ショールームOPEN!いいですね。やっぱり料理はガスがいいですね。歳を重ねても安全に使うことができるガス機器などを、ぜひフランクでも教えてください。(40代男性)