

# マーマーズの 食卓彩菜

「この度は、「毎日のお惣菜」頒布会をご利用いただきまして誠にありがとうございます。」

お客さま方の食卓に彩を添える季節の旬のお惣菜を、ひと品ひと品、まごころを込めてお届けいたしますので、味付けやメニュー、サービス等についてお気づきの点がございましたら、同封のはがきなどで、ご意見やご感想等何なりとお寄せくださいますよう、宜しくお願い申し上げます。

食卓彩菜 Vol. 48

平成 29 年 10 月号



## おやすめんせ 「福田パン」

「ペッコ」は「ちよっと、又は小さい」、「おやすめんせ」は「お休み下さい」、又は休んでいって（寄って）、「おやすみなさい」と言う意味の花巻弁です。題字は「ちよっと、ここで休んでいって〜」という意味です。

春頃から情報番組で、コッペパンがブーム!という特集を目にするのがあります。そして、火付け役となったのは、岩手県盛岡市の「福田パン」だということ。ここで、「福田パン」が大好きな私としては、とてもうれしいことでした。今までも、何度かはテレビでも取り上げられていたようです。

岩手県盛岡市に在る「福田パン」は、1948年創業で初めはフランスパンなどを作っていました。1975年から地元大学の売店でパンを売るようになり、学生が満腹になる物を作りたいたいの思いから現在のよう独自のコッペパンを作ったそうです。コッペパンと言うと私達のような世代は給食に出ていたすく固くなってしまふものを思い出しますが、福田パンの

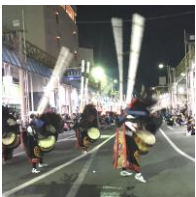
コッペパンはフワツとしていて大きく、とても食べ応えのあるものです。初めて「福田パン」を食べた時はこんなに美味しいコッペパンがあるのかと驚き、盛岡の大学に行っている友人たちに頼んで買って来てもらったことを思い出します。現在は、県内のスーパーでも購入できますが、種類が限られている為、いろいろ楽しみたい方は盛岡にある直営店での購入がお勧めです。あん・ピーナッツバター・ホイップクリーム等の甘いクリーム系や惣菜等50種類以上の具材の中から、注文を受けながら目の前で挟んでくれます。何種類か組み合わせてもらう事も出来るので、お好みでオリジナルの物もできます。私は、一番人気の「あんバター」は絶対はずせませんけどね(笑)。県内のスーパーでは時々出張実演販売もしてくるので、運が良ければ近所のスーパーでもその場で挟んでもらえる体験が出来ます。

岩手まで来られない方には、お土産にもらった「福田パン」に衝撃を受け、弟子入りして修行し、その後開業している人気店が東京・大阪にあるそうなので、そちらを探してみてもよろしいかもしれませんね。調理方法は同じ様ですよ。岩手のソウルフードを楽しんで下さい。

## 花巻だより

### 群舞かがり火鹿踊

### 勇壮で圧巻の群舞



花巻の郷土芸能には、「鹿踊(ししおどり)」があります。流派によって違いますが、市の指定無形文化財になっています。鹿踊は、舞手が太鼓を持って踊る「太鼓踊り系」と太鼓を持たない「幕踊り系」に大別され、花巻の鹿踊は宮城県北部(旧仙台藩領)から岩手県南(旧南部藩領の一部)にかけて伝承されている「太鼓踊り系」になります。なかなか見られない鹿踊ですが、花巻まつりの時だけは、流派が違う鹿踊の演舞を一斉に観ることが出来ます。特に初日の夜8時から行う「群舞かがり火鹿踊」は、お祭り広場にかがり火を炊き、20団体以上約200人の舞手が一斉に躍る姿は圧巻です。太鼓を叩きながら広場に入場してくるときから、もうワクワクしてきます。かがり火に照らされて踊る姿は、勇壮にして幻想的で、宮沢賢治の童話「鹿踊のはじまり」を思い出してしまいます(それをモチーフにした演目もある様です)。約15kgの装束を着け、太鼓を叩きながら唄い、飛び跳ねるように踊り、背中に付けた長いササラ(約3m程の竹に白い紙を巻いたもの…神具のひとつで神の結界を現しているのではないかと考えられている)が時にしなやかに時に猛々しく地面にたたきつけられるように動く姿に、野生の鹿の躍動感を感じます。外国人の観光客も多く、感嘆の声を上げていました。日本の伝統芸能をどう感じて頂けたのでしょうかね。