



# いわてアートサポートセンター

## 風のスタジオ情報

ダンサーが教える

# ストレッチ ワーク

参加費

1回 1,500円

対象

18歳以上  
(定員7名)

日時

5/8(月)・10(水)・22(月)・24(水)

いずれも 14:00-15:10

持ち物

動きやすい服装、  
靴下、タオル、飲み物

講師

坂上 健

手軽に予約、  
問い合わせができる♪

お問合せ

いわてアートサポートセンター  
風のスタジオ

TEL. 019-604-9020

E-mail. kaze@iwate-arts.jp



LINE公式  
アカウント

## 寺山修司演劇祭 2023 オープニング公演

### 一人芝居「新宿お七〜ロンググッドバイ〜」

作：寺山修司 構成・脚本：坂田裕一 演出：水野樹

ダブルキャスト：水野樹 (6/3 出演) 町平希凜 (6/4 出演)

詳細↓

おきあんど&佐々木英明 詩のリーディング&トーク

### 『書を捨てよ、町に出よう』を語る



日時：6月3日(土)、4日(日) 13:30開演 13:00開場

会場：いわてアートサポートセンター 風のスタジオ

料金：前売 一般1,200円 学生・シニア(65歳以上)800円

当日 一般1,400円 学生・シニア(65歳以上)1,000円

お問合せ：TEL 019-656-8145 (平日10時~18時)

Mail info@iwate-arts.jp

## 盛岡市鉤屋町界隈パンフレットのご紹介

鉤屋町界隈  
情報

盛岡市鉤屋町界隈を拠点に、盛岡町家で暮らす文化と歴史的な街並みの保存活用を行う NPO 法人盛岡まち並み塾よりご案内です。盛岡市大慈寺地区鉤屋町界隈の歴史的な街並みと暮らしの文化をご紹介します各種パンフレットを配布中です。

### ★「盛岡町家」

盛岡町家の概要や地域の町家等の歴史的建造物をご紹介します。

### ★「盛岡市鉤屋町界隈案内図」

地域の歴史資源や歳時記、まちづくりの背景をご紹介します。

### ★「ぶらり鉤屋町マップ」

大慈寺地区景観地区の紹介、歴史的街並みの楽しみ方をご紹介します。飲食・一休みスポットとアクセス情報あり。

パンフレットの入手方法は

・「大慈清水御休み処」(盛岡市鉤屋町3-15)にて無料配布中

・「NPO 法人盛岡まち並み塾」ホームページからダウンロード可

<https://www.machinamijuku.org/>

※多数ご購入の際もお気軽にお問い合わせ下さい。

盛岡まち並み塾 HP ↓

### 【お問合せ先・パンフレット配布元】

営業時間 10時~16時(水曜日定休)

所在地 〒020-0827 盛岡市鉤屋町3-15

※大慈清水のすぐ近くです♪

お問合せ NPO 法人盛岡まち並み塾事務局

TEL 019-656-1603



発行者 特定非営利活動法人いわてアートサポートセンター

### 【本部】

〒020-0874 盛岡市南大通1丁目15-7 盛岡南大通ビル3階

TEL(019)656-8145 FAX(019)656-8146

E-mail info@iwate-arts.jp URL <https://iwate-arts.jp>

本部 HP



### 【肴町事務所・風のスタジオ】

〒020-0878 盛岡市肴町4-20 永卯ビル3階

TEL(019)604-9020 FAX(019)604-9021

E-mail kaze@iwate-arts.jp URL <https://kaze.iwate-arts.jp>

<窓口営業時間> 月~金 9:30~17:30 土 9:30~16:30

<施設利用可能時間> 9:30~21:30 ※日及び祝日・年末年始休み

風のスタジオ HP



### 【もりおか町家物語館】

〒020-0827 盛岡市鉤屋町10-8

TEL(019)654-2911 FAX(019)654-2913

E-mail machiya@iwate-arts.jp URL <https://machiya.iwate-arts.jp>

<開館時間> 9:00~19:00 (最終入場 18:30) ※浜藤ホールのみ利用時は 21:30 まで

<大正蔵1階ショップ&カフェ営業時間> 10:00~17:00

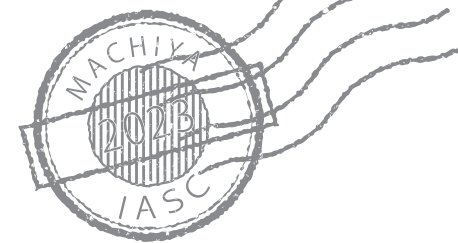
<休館日> 毎月第4火曜(祝日の場合はその翌日) 年末年始 12/29~1/3

<入館料> 無料 ※一部企画展は有料の場合があります。

大正蔵1階  
「時空の商店街」  
SHOP & CAFE  
インスタグラム



もりおか町家物語館 HP



# 5

## もりおか町家・風の通信



五月人形を母屋1階常居に飾っています

※写真は昨年のもので



# もりおか町家物語館

## 【盛岡市所蔵美術品展】

### 「花々」

盛岡市所蔵の美術品の中から、春の訪れを感じられるような「花」を描いた作品を集めました。  
金子千恵子、齊藤二男、里見勝蔵、田辺至、橋本八百二、深沢紅子の計6名の作品を展示します。

＜ 会 期 ＞ ～ **5/21 (日)**  
**9:00 ~ 19:00 (最終入場 18:30)**

## 「海外作家作品～農村風景～」

盛岡市所蔵の美術品の中から、かつて盛岡橋本美術館で所蔵していた海外作家の作品で、農村を描いたバルビゾン派の作品、計7点を展示します。

＜ 会 期 ＞  
**5/29 (月) ~ 7/23 (日)**  
**9:00 ~ 19:00 (最終入場 18:30)**  
**※6/27 (火) は休館日**

＜ 会 場 ＞ **大正蔵1階 展示コーナー**

### ◆盛岡町家 春のコンサート ～ピアノとチェロの二重奏～

### 町家事業 REPORT

「盛岡町家春祭り 2023」初日のイベントとして、4月8日(土)に開催しました。長谷川恭一さん(ピアノ)と三浦祥子さん(チェロ)の他、声楽家の小原育世さんをゲストに迎え、唱歌や歌謡曲など、春を彩る名曲の数々を演奏。当日は定員を上回る91名のお客様にご来場いただきました。

### ◆鉤屋町・大慈寺町界隈おもいで写真展

盛岡町家春祭り 2023の一環として、4月8日(土)～28日(金)まで開催しました。今回で3回目の開催となります。  
これまでに集まった明治～昭和頃の昔懐かしい写真を、当館と大慈清水御休み処の2会場で展示しました。  
今回春祭りに合わせて開催し、貴重な昔の写真を観ながら、町並みを楽しんでもらうことができました。

## 「大正蔵1階 SHOP&CAFE」 <オススメ商品のご案内>

～毎日の食事に美味しい発酵食品を～

今月ご紹介するのは  
**浅沼醤油店「あわびの精」**



¥1,404 (税込)

日本一のあわびの生産量を誇り、餌となる昆布も豊富な岩手県三陸海岸。そのあわびの肝を新鮮なうちに仕込み発酵・熟成させた、海の香りの贅沢なうま味調味料です。(発酵食品には代謝を上げるビタミンB群や、脂肪の燃焼を促す必須アミノ酸などが多く含まれます。)

海鮮炊き込みご飯の素として、あるいは卵かけご飯に。バターと一緒にパスタにからめたり、豆腐にちょっとかけるだけで磯の香りが広がります。  
大船渡の野村海産と発酵・醸造の技に定評のある盛岡の浅沼醤油の共同開発商品です。

この他、ショップでは盛岡の工芸品や地酒、銘菓など、賑わいに溢れた品揃えで皆様のお越しをお待ちしております。

営業時間：10:00～17:00 ※第4火曜日は休館日

コミュニティスペース DOMA  
展 示 情 報

## 書道研究 平心会 小品展

～新緑と風を感じて～

盛岡で活動している書道団体の展示です。「新緑と風を感じて」をテーマに取り組んだ、18名による小作品を展示します。ぜひ、ご覧ください。

会 期：～5月14日(日)  
開催時間：9:00～19:00 (最終入場 18:30)  
最終日～16:00まで

会場：もりおか町家物語館 母屋1階 (※旧カフェ DOMA)

※こちらで作品を展示することができます。詳しくは当館までお問合せください。

## リレーコラム No.77

「塩」と鉤屋町千手院

風が光る五月は、住んでいる私たちにとっても盛岡が世界で一番美しいのではないかと思える季節。そう感じるのは、芽吹いたばかりの木々の葉が風で一斉にひらめくからでしょうか？気持ちのいい季節です。そんな新緑の中で食べるおにぎりとお茶は、それだけでご馳走になりそう。

さて、おにぎりですが「塩」は美味しいおにぎりの決め手になります。内陸に位置する盛岡では藩政時代は塩は貴重品。三陸海岸北部の野田村から牛の背に乗せて運ばれた道を「塩の道」というほど。真夏に山の難所を越えて盛岡まで運ぶ苦労は想像に難くありませんがこの塩の道についての故事が、ここ鉤屋町の「千手院」というお寺に伝わっています。

むかし千手院阿弥陀堂に一頭の背赤の牛が息も絶え絶えに倒れこんできた。そこに血相を変えた牛方が「この牛が川にふらふらと入ったので他の牛も続き、塩が全部流されてしまった」と怒鳴り散らしながら駆け込んできた。騒ぎを聞きつけた萬円和尚は「牛には何の罪もない、牛方の追い方に誤りはなかったか」と説教した。牛方は弱っていく牛に自分の非を悟り、背を何度も撫でて謝ったが牛はそのまま生き返ることはなかった。

大変悲しんだ牛方は当時の名工に頼み、像を「撫でベコ」として作成して千手院に寄進したのである。この「撫でベコ」を撫でることで健やかなる子育ての願いと、牛方道中から交通安全に御利益があるといわれている。

現在では容易に手に入る塩ですが、野田の塩は昔ながらの伝統製法『直煮製塩』で作られる天然塩。自然ろ過された地下海水を汲み上げ4日間じっくりと煮詰めます。時間をかけて作られた塩は、ピリピリとした塩辛さは控えめでまろやかな風味が特長的。おにぎり塩にお勧めする理由です。

「野田の塩」は大正蔵でもお買い求めいただけます。美味しいおにぎりを持って、出かけませんか？

大正蔵 SHOP&CAFE 支配人  
東海林千秋