



(株) 三協技術 盛岡支店  
関 村 誠 一

## — 盛岡支店 3 年目 —

### 1 はじめに

株式会社三協技術盛岡支店の関村です。令和元年 4 月に入社し、3 年目を迎えております。前職は、盛岡市上下水道局で通算 40 年間ほど水道事業に携わって参りました。

### 2 盛岡支店の立地

盛岡支店は岩手県の県庁所在地である盛岡市内の農林会館（地元では「公園下の青いビル」と呼ばれている）に事務所を構えています。当ビルは南部藩主が築城した盛岡城跡公園に隣接しており、東方面には盛岡城跡の石垣、北西には壮大な岩手山を望むことが出来、眺望景観に優れてます。個人的には、通勤時間が徒歩 5 分も魅力です。



盛岡城跡公園からの農林会館と岩手山

### 3 盛岡支店での仕事等

入社以来これまで、水道施設の更新に係る調査及び基本計画策定業務のほか、配水管布設替測量設計業務などを担当してきました。しばらく実務を離れていたことや、これまで携わったことのない業務もあり、時には一から勉強し直しの日々ですが、支店の仲間達と協力しながら取り組んでおります。

今の仕事環境で留意していることは、頭の切り替えと体力の維持向上です。週末、まず金曜日は中高年の卓球同好会で、土日は、早起きテニス同好会で各2時間ずつリフレッシュしており、卓球とテニスの二刀流です。早起きテニスには盛岡支店の同僚も時々参加してくれ、指導を受けています。

### 4 おわりに

水コン協に加入した影響が大きいと思いますが、上水道に係る業務が年々増えており、水道の技術者を増員し体制強化を図っている状況であります。私個人としても様々な水道技術の向上を図り、業務拡大に努めてまいりたいと思います。

#### 【盛岡グルメ紹介】

追記として盛岡グルメを紹介します。「わんこそば」、「盛岡冷麺」、「盛岡じゃじゃ麺」が盛岡三大麺として、マスコミに取り上げられ、全国的にも有名な存在になっております。

盛岡にお越しの際は是非とも三大麺をお召し上がり下さい。

#### 【わんこそば】

「おもてなしの心」から生まれた地域独自の伝統食文化です。一口大に小分けしたおそばをわんこ（小さなお椀）に盛り、一杯ずついただくものです。15杯でかけそば一杯分ともいわれております。食べた数を競ったりしますが、個人的には様々な薬味と共に、おいしくいただくことをお勧めします。



### 【盛岡冷麺】

小麦粉と馬鈴薯でん粉による強いコシの麺が特徴的で、冷たい牛骨系のキムチベースの辛いスープとゆで卵、キュウリ、季節の果物が盛り付けられています。50年ほど前に最初に食した時の印象は、太い輪ゴムのような麺がなかなか噛み切れないことと、非常に辛いスープであり、あまりなじまなかった記憶があります。現在は、お好みで辛味調整は出来ます。市内の店舗では時折「冷麺週間」が開催され、4〜500円程度になるので、その機会を捉えて食べに行きますし、たまには温麺もおススメです。



### 【盛岡じゃじゃ麺】

12分位ゆで上げたうどん麺に特性じゃじゃミソ、おろし生姜、キュウリ、ネギが盛られており、これに酢、ラー油は必須でお好みでニンニクをよく加えまぜあわせていただきます。食べ終わったら玉子を割り入れ溶き、麺のゆで汁を加えてもらい、じゃじゃミソが加わり「ちーたんたん」を味わいます。支店の近くにある元祖白龍（ぱいろん）によく行きますが、夜の場合、水ギョーザ+お酒（キュウリ、じゃじゃミソのお通し付き）+じゃじゃ麺（中）を注文します。また、持ち帰り用じゃじゃ麺も各店ではありますが、地元スーパー自家製や麺の製造所製のものは割安で充実しております。

