

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

kur a



季刊【蔵】一の巻
創刊号

太平山 ヤマキウ

蔵

Vol.1

発行／小玉醸造株式会社 ●秋田県南秋田郡飯田川町飯塚字飯塚三四〇 | ●F018-1504 ●TEL 018-877-2100 FAX 018-877-2104 発行人／小玉真一郎

故郷 点描

秋田の四季
— 仙北郡南外村

山里に春の訪れを告げる
ゼンマイ干し



秋田のゼンマイは桜前線が上陸する四月下旬からが本格的なシーズン。山菜の代表格として知られるが、山菜採りのベテランにいわせると「ゼンマイ採りこそ奥が深く難しい」という。ゼンマイの適地は日陰となる尾根の北側斜面。残雪も残る湿気の多い早春の山ゆえ、足下が常にぬかるみ滑りやすい。しかも、それぞれ秘密の場所へ行くまでが一苦労。時に難行苦行の道のりになることも。

さらに、このゼンマイを美味しくいただくには、一度ゆであげたのち春の天日で干さなくてはならない。しかも、丹念に揉むことが肝心され、人の手に触れた回数が多いほど、質の良い干しゼンマイになるといわれる。

このようにして、とつても面倒な干しゼンマイづくりが終わると、山里は青葉目にまぶしい新緑の季節を迎える。



ヤマキウ味噌
ヤマキウ醤油

太平山

清酒 太平山
(約35種類)

小玉醸造(株)



ごあいさつ

小玉醸造株式会社
代表取締役社長
小玉 真一郎

蔵だより

こんにちは、秋田の小玉醸造です。

日頃ヤマキウ秋田味噌、清酒太平山をお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。おかげさまで、当社は明治十二年に創業致しましてから、今年で創業百二十年になります。これも皆様のご愛顧の賜と、感謝申し上げます。

これを機に、更にお客様との接点を大きくしたいと考え、季刊誌「蔵」を発刊致します。当蔵の内外の季節折々に変化する姿、「食べ物」「料理」のエッセイ、秋田の風物の紹介、商品のご案内を小冊子の形でお届け致します。



どうぞ、倍旧のお引き立てを賜りますようお願い申し上げます、創刊のご挨拶とさせていただきます。

明治十二年、味噌、醤油の醸造業として創業。

小玉醸造株式会社の創業は今から百二十年前の明治十二年(一八七九)、創業者の小玉久米之助が醤油・味噌の醸造を手がけたことに始まります。その後、明治四十年には事業形態を会社組織に改組。翌四十一年には秋田支店を設置するなど、秋田を代表する醤油・味噌醸造元として不動の地位を確立するまでに成長します。

その一方で、大正二年からは酒造業にも着手。地域で最も親しまれている名峰に由来する「太平山」ブランドの酒を世に送り出します。発売と共に各界の著名人をはじめ多くのファンにも恵まれた「太平山」は、昭和八年に全国初の冷用酒「玲瓏太平山」を発表。さらに、翌九年には全国酒類品評会において出品総数約五千点中第一位を獲得するなど、秋田を代表する銘酒として全国にその名が知られるようになります。

県下一の生産量を誇る「ヤマキウ味噌」と「こだわりの「太平山」

「ヤマキウ」の名で知られる当社の味噌・醤油。なかでもヤマキウ秋田味噌は、秋田県内一の生産量を誇る故郷の味です。これまでに数多くの農林水産大臣賞を受賞したほか、昭和六十年に行われた農林水産祭において加工食品としては初めて、また、民間企業としては初の天皇賞を賜るなど、その質の高さは誰もが認めるところです。

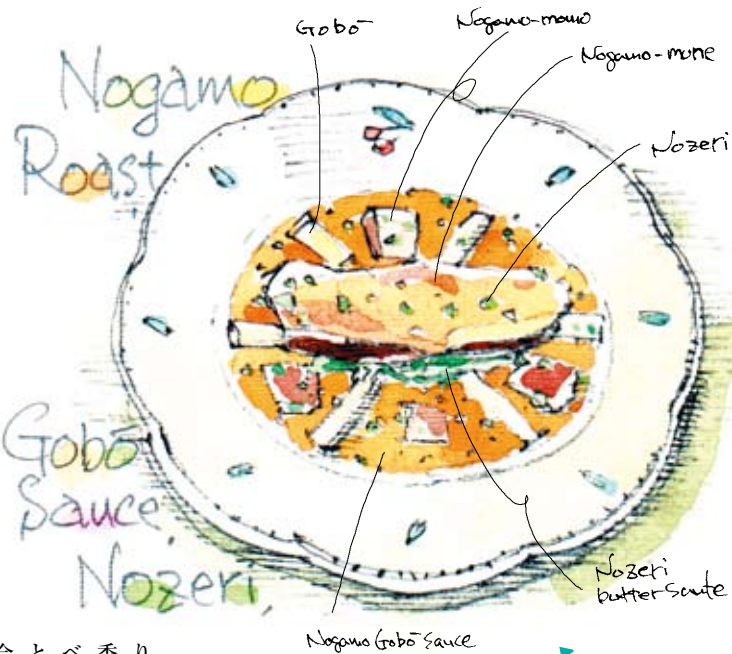
太平山もまた、しかり。全国新酒鑑評会など数々の鑑評会で金賞を受賞すると共に、平成五年には全国・東北・秋田と揃ってトップとなる三冠を達成。あえて手間暇のかかる生酛や吟醸を主力としたこだわりの酒造りを続ける、ちよっと頑固な蔵元としても知られています。





「だまご餅」と 本格フレンチの奇妙な関係。

山本 益博 エッセイ 第1回



鍋から生まれたフランス料理

“野鴨のロースト ごぼうソース野ざり風味”

秋田県出身でフランス料理のシェフをつとめて
いるひとりに、東京は代官山のレストラン「ラ・ヴィ
ーナス」のオーナーシェフ大淵康文さんがいる。

かれが作った料理に“野鴨のローストごぼうソース
野ざり風味”という一皿がある。この料理をわたし
がはじめて味わったのは、かれこれ十年以上もまえ
のことだが、そのときのことを思い出してみると、皿
の上に鴨の胸肉が薄切りにされて数枚並べられ、茶
色いソースが敷きつめられてあった。添えられてい
た付け合わせは、火を通した舞茸と生のままの野ざ

りだった。目の前に運ばれてきただけで、ごぼうの
香りが立ち昇り、そのソースをつけて鴨の胸肉を食
べると、野鴨のやや酸味を感じさせる鉄分の味わい
とごぼうソースが渾然一体となり、合いの手に付け
合わせの舞茸や野ざりをいただく、口の中は野趣
あふれる幸福感でいっぱいになった。

フランス料理で鴨料理といえば“鴨のオレンジジ
ョー煮”だとか“鴨のロースト洋桃添え”といったよ
うに、果物の甘味をソースに加えたり添えたりする
ことが多い。鴨肉には甘酸っぱいソースがよく合う
という相性から、そうしたソースの伝統が生まれた
のだが、日本人のわたしたちには、肉と果物の組み
合わせはいまひとつしっくりとこない。

そういう思いでいたところへ突然現れた鴨料理だ
ったから、まことに新鮮に映ったばかりでなく、心底
から舌鼓を打ってフランス料理の鴨料理に酔いしれ
たのである。食べ終るとじわじわと感動が押し寄せ
てきた。これは、日本の料理人が日本の食材を使い
こなし日本人の感性で作り上げた真にオリジナルな
鴨料理ではないかと。



●プロフィール
料理評論家。1948生まれ。早稲田
大学卒業後、演芸評論を経て、「東京
味のグランプリ」（講談社）を出版後、
料理が活動の中心となる。
主な著書に「タイブル」「味な宿に泊ま
りたい」（新潮社）など。「21世紀への
料理書」（小学館）近刊。最新情報は
<http://www.so-net.ne.jp/telesco/>

お店ご紹介

ラ・ヴィーナス



東京・代官山の旧山手通沿いにあるフランス料理店。基本を踏まえながらもオリジナリティあふれる料理が評判を呼び、グルメガイドにも登場する。オーナーシェフの大淵康文（おおぶちやすふみ）さん（45）は、小玉醸造舎と八郎潟をはさんで対岸に位置する若美町出身。上野のホテルや銀座のレストランなどで修業を積み21歳で渡仏。帰国後は高輪プリンスホテル、ベル・フランス、清里高原ホテル、アルピーノなどの有名ホテル・レストランを経て平成5年9月にラ・ヴィーナスをオープンした。



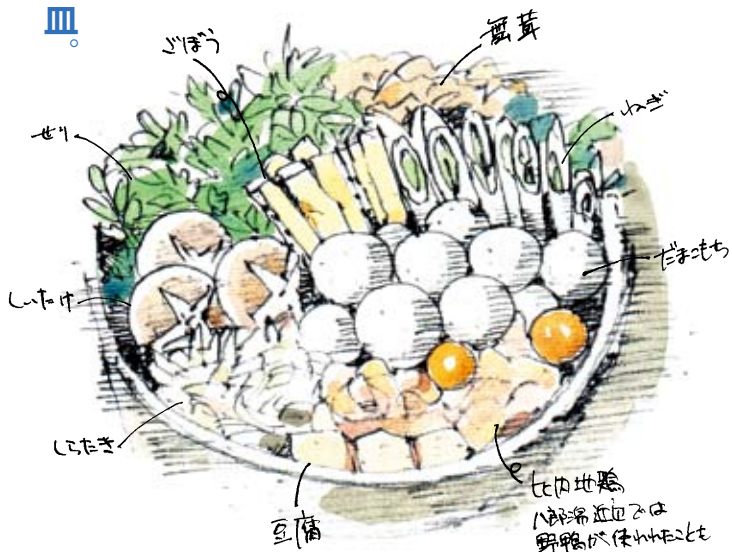
東京都渋谷区鉢山町13-12 B1F
TEL.03-5489-2438



故郷秋田の「だまこ餅」が ヒントとなった野趣あふれる一皿。

その率直な感想を大淵シェフに伝えると、謙遜しながらこんなことを語ってくれた。
「この料理は、多くの故郷の料理からたまたま思いついた料理なんです。
秋田の八郎潟ありますね。あそこ若美町ってあるんですが、ほくはあそこ出身で、冬になると「だまこもち鍋」というのを作って食べるんです。だまここというのは、だんごが訛ったっていわれています。秋田の名物きりたんぼと同じようなものです。この鍋に欠かせないのが、野鴨とごぼうと、せり、舞茸なんです。
あるとき、野せりが生えているところを見つけて突然「だまこもち鍋」を思い出して、思い出しているうちに、この料理のイメージが頭の中で完成しちゃったんですね」

かつての皿にはごぼうの香りのみで姿を見せなかったが、最新ヴァージョンでは、何かがふつ切れたように堂々と姿を現している。
フランス料理を学んできて本場のレシピ通りに作っているのは、日本のフランス料理はいつまでたっても生まれない。この「野鴨のローストごぼうソース野せり風味」こそ、秋田からフランスへ発信できる、日本のフランス料理が誇るべき傑作である。



ひのきないがわ 松木内川の桜並木

武家屋敷の西側を流れる松木内川の堤防上にある約2kmの桜並木。約400本ものソメイヨシノが花のトンネルを作り出す。国の名勝として指定も受けている。



よもやま 見聞録

角館の桜を守る
樹木医さんのお話

角館の春を彩る桜。武家屋敷の庭木として育てられてきた樹齢百年〜三百年の枝垂桜に、松木内川の土手に続く約2kmのソメイヨシノの花のトンネル。四月下旬から五月初めにかけての角館は、まさに町中が桜色。全国に名だたる桜の名所としても知られ、訪れる観光客で町が最もにぎわう季節である。

多くの人にとっては、この春の一瞬にしか身近にすることのない桜だが、

「ソメイヨシノは六十年ぐらいが寿命だと言われていますが、ちゃんと手を加えれば何年だって生きられるんですよ。枝垂桜も同じ。問題は「根」を健康に保つことなんです」と語る角館町教育委員会文化財課長補佐の黒坂登さん。平成八年十二月、町職員としては全国で初めて樹木医認定試験に合格。町内中心部に約八百本あるといわれる桜の健康を管理する木のお医者さんでもある。

樹木医の黒坂さんと桜のつき合いはまさに一年単位。病気で枯れた枝を切り取る整枝作業や施肥、下草の草刈り、豪雪地帯ゆえの冬の雪落とし作業、開花直前の花芽を食べてしまうウソという野鳥の駆除など、その管理作業も多岐にわたる。

桜の名所を有する全国の自治体の中で、その職員が専任の樹木医を兼ねるのはとても珍しいことだという。が、

人手が足りない。さらに、枝垂桜の大多数は家の庭木であるがゆえに個人の所有物。天然記念物の指定を受けているとはいっても、原則としてその管理は所有者に任されているので、所有者との調整が難しいという。このように自分の力だけではどうしようもない悩み

「みちのくの小京都・角館」の桜を守る 樹木医 黒坂登さん

プロフィール

黒坂 登さん
昭和23年 秋田県角館町西長野生まれ
平成8年12月 町職員としては全国初の樹木医試験に合格。9年4月教育委員会文化財課長補佐に就任。発展的に解散した桜係の業務を引き継ぎ、町内の桜の管理・治療を担当する。

と不安もかかえつつも、仕事に熱が入るのは、やはり花の季節があればこそ。「角館周辺では「秋の収穫時に田がぬかるんだ次の年は桜の花の付きが良くない」という言い伝えがありますが、これ、あながち嘘ではないんです。桜の場合、夏の土用過ぎから翌春用のすでに成長が始まっています。この時期から秋にかけ

ての天候が花に大きく左右するんです。ですから、春に皆さんが見る桜の花は、前年度の天候とわれわれの管理の結果発表のようなものでもあるんです」
雪国秋田も、あとわずかで春本番。果たして今の桜の花の具合はいかがな具合か。黒坂さんならずとも、ちよっと気になる今日この頃ではある。

この角館でも桜を専門に管理するのは原則として黒坂さん一人。時々、臨時職員の応援があるとはいっても、のまに孤軍奮闘の毎日。松木内川土手のソメイヨシノの場合、一日かけて六本の手入れが限度。約四百本あるこの桜並木の木すべてに手を入れるだけでも約二か月。加えて、武家屋敷の枝垂桜も管理するとなると、とてもじゃないが



しだれ 角館の枝垂桜

約300年前、この地を治めた佐竹北家の二代・佐竹義明の奥方が生家の京都から持ち込んだとされ、現在も町内中心部に約400本の枝垂桜が武家屋敷の庭木などとして植えられている。うち、152本は国の天然記念物。

蔵倶楽部 特別企画

平成12年春 発売予定

「太平山 特別限定酒」が
できるまでを追跡ルポ

杜氏自身が米造りから手がけます。
そして、出来上がりを限定で。

醸造という自然界の力を借りて行われる酒造りゆえ、毎年まったく同じ酒ができるとは限りません。だからこそ日本酒造りは、米にこだわり、水にこだわり、そして、仕込み作業に全身全霊の力をついやすのです。それは、私たち太平山の蔵とて同じ。山内杜氏の小玉幸之助を先頭に、卓越した技が冴える十数人の蔵人。白洲野に湧く地域屈指の名水。そして、全国に名だたる秋田の米。すべてに最善を尽くしオリジナリティを高めて来ました。

「以前から町内産酒造米で酒造りを行って来ました。しかし、今回より完璧を目指すため農家である杜氏が中心となって、まず米造りから始めることとなりました。そして、平成十二年の冬は杜氏が手がけた米で、この季刊誌「蔵」を読んでいる人だけが買える特別限定酒を仕込む予定です。と、いうことで、早くも来年の春が待ち遠しいこの企画。次号から特別限定酒ができるまで計四回にわたってレポートします。



甘くてちよつとほろ苦い、
故郷の想い出にも似て…。

酒菜探訪

弊社のある飯田川町をはじめ、沿岸に暮す多くの人々と密接な関わりがあった八郎潟。その八郎潟でとれた潟物（かたもの）と呼ばれるワカサギやシラウオ、フナなどの小魚を素材とした佃煮は、秋田で最も親しまれている庶民の味のひとつだ。明治二十年代、茨城の業者がこの地に素材を求めたことに始まるという八郎潟の佃煮は、生の魚をそのまま煮つめる「生炊き」といわれる独特の製造方法で作られる。現在も八郎潟周辺には、十一軒の佃煮製造工場があるが、明治三十年創業と最も古い（株）千田佐市商店も、そんな昔な

あきたの逸品 八郎潟の佃煮



商品についての問い合わせは
株式会社千田佐市商店
018-877-3208

がらの技法を今に伝える一軒だ。「生炊きは素材の鮮度が命です。秋田ならではの味を守り続けることができるのも、八郎潟という産地があつてこそ。漁獲量が少ないため輸入物より値段は高目なのですが「やはり潟物は違う」と、遠方からの注文も多くいただいています」と、同店の専務千田清隆さん。またそのほとんどが、手作業という職人気質にも似たこだわりが故郷の味を守り続けている。

季刊【蔵】一の巻

編集スタッフ

- 企画・制作
小玉醸造株式会社 販売企画室
- 編集
凸版印刷株式会社 東北事業部
- デザイン
有限会社 オブ
- 写真
四倉弘幸、佐藤勝彦、桜庭文男
- 取材・文
海老名工ディトリアル事務所

■表紙の人

直徑、高さ共に、二、五mほどの秋田杉で作られた巨大な醤油桶が並ぶ、築百年近い醸造蔵。醤油づくり担当して約三十年という伊藤保雄さんのような熟練の技が美味しさを醸し出します。

■「蔵」を読んでのご意見・ご感想などがございましたら、同封の読者ハガキにて編集部までお寄せください。抽選で五十名様に角館町在住の写真家・千葉克介さんの写真集「北の彩り」をプレゼントいたします。なお、当選の発表は発送をもってかえさせていただきます。