

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

17消防ポンプ直営



季刊【蔵】式の巻

夏号

大平山 ヤマキウ

蔵

Vol.2

企画/発行/小生屋造株式会社 ●秋田県角田郡田川町新塚字新塚三四の一 ●TEL:018-204 ●TEL:018-877-2100 FAX:018-877-2104
発行人/小生真一郎 編集/八尾百樹株式会社 東北事業部 TEL:018-204 ●TEL:018-877-2100 FAX:018-877-2104
写真/四角公平 佐藤謙郎 取材/文/真生孝上 大平山ヤマキウ事務所

故郷 点描

秋田の四季 — 山本都八森町



白い身が夏空に映える
真イカの一夜干し

日本海に面して秋田県と青森県を結ぶ国道一〇一号。なかでも世界自然遺産の白神山からの山並みが、海岸線へと間近に迫る秋田県八森町・青森県鯉ヶ沢町にかけては、男性的な海岸美が楽しめることで人気のドライブ・コース。ともすれば、吹雪吹きすさぶ極寒の海で知られる日本海だが、夏は趣を一変。七月下旬から旧盆頃までは、海水浴や磯遊びを楽しむ観光客でおおいに賑わう。

その夏を代表するもうひとつの風景が、この沿線の国道脇や漁港近くなどで見られる「真いかの一夜干し」。遠くから見ると白い大きなシートを干しているかのようにも見える。イカ本来の味を楽しむのなら、軽く塩を振り炙っていたただくのが一番。まさに、夏の日本海の潮風と太陽が作った珍珠を楽しめる。

かつては秋が、おいしいとされてきましたが...

日本酒の出荷サイクルについて

古来、日本酒は寒さ厳しい冬、一月初めの小寒から二月初めの立春前日までの「寒の期間」に仕込まれたものが理想とされ、ここから「寒仕込み」という言葉が生まれたといわれています。その後、お酒は熟成度を増すために桶の中でひとやすみ。暑い夏をやり過ごし、町に秋の気配が感じられるようになる九月、十月になると、その年の新酒として市場に出るのが普通でした。火入れをしない、通称「冷やおろし」と呼ばれるお酒がこれです。日本酒といえば、秋が旬とされてきたので、ところが昭和四十年代、五十年代にかけ

蔵だより

日本酒にも『旬』があるのです。

それぞれの時期に美味しい季節限定品。

太平山でも初仕込みからわずか一ヶ月半後に「本醸造・初しほり」の名でシーズン最初のお酒を出荷。さらに二月になると「吟醸新酒」「しほりたて生酒」など、できたばかりのお酒が次々と酒屋さんに並びます。さらに四月・五月になると、「生貯蔵酒」や、昭和八年に日本初の冷用酒として販売された「吟醸玲瓏」など、夏向けのお酒の出荷が始まります。これら、仕込み後、比較的短時間で出荷されるお酒は、冷たくしても果実様の香りが華やかで、それに對し、仕込みから約半年間じっくりと時間を過ごしてきたお酒は、威風堂々どっしりとした存在感があるトラディショナルな味わいが身上。純米酒や本醸造など、



て私たち日本人の暮らしが豊かになるにつれ、お酒に対する要求も多様化します。それを機にそれまで鑑評会用にしか作らなかつた吟醸酒や、蔵人たちしか飲むことになつたあらはしり、原酒、生酒など、さまざまな種類の日本酒が市場に出回るようになり、新酒に対する認識も一新。最近では秋を待たず、その年の仕込み後、初めて出荷されるお酒を総称して呼んでいるようです。

日本酒の仕込みと出荷時期サイクルイメージ (通年販売用の場合)



基本的に日本酒は通年商品。太平山も含め全国の大多数の酒蔵では一年を通じて安定した味と量を提供するために、その年の冬仕込んだ酒と、前年の冬に仕込んだものをブレンド、出荷する手法が主流とされています(季節限定商品など一部を除く)。ブレンドの比率もまた杜氏・蔵人の腕の見せ所。出来立ての若い酒と、程よい熟成を積んだ酒を加えることにより、味・香りの興行きをさらに深めることができます。

常温あるいは温めることによりさらに旨味が増すタイプのお酒が比較的多いとされています。



12月末～1月上旬
本醸造 初しほり 原酒
仕込みから約1ヶ月半後。そのシーズンで最も早く出荷されるフレッシュなお酒です。

2月中旬
しほりたて生酒
生酒ならではのフレッシュな香りと旨みが特長。
吟醸新酒
秋田県独自の酒造好適米「吟の精」で仕込んだそのシーズン初の吟醸酒。2月中旬の蔵開きと共に発売されます。

4月中旬～5月
吟醸 玲瓏
純米吟醸 爽吟
本醸造 微発泡生貯蔵酒
本醸造 生貯蔵酒
純米 生貯蔵酒
生貯蔵酒
これら生貯蔵酒はきりりと冷やして

※「蔵創業部」をご覧ください。

冬 仕込み
春
夏
秋

太平山のお酒の出荷時期
太平山ではその季節に最もおいしく飲めるさまざまな季節限定酒を販売しています。



十和田湖産

講演と料理と酒の内緒話

これはもう内緒の話、実のところ内緒の話なんです。私が言っちゃおう。私への講演依頼というのがある。がたいことにとても多い。いやいやこれが内緒の話なんぞはありませぬ。別にこそこそ講演に行っているわけではないので。

ところで、講演というのはけっこう疲れるのです。で、依頼の全てを引き受けるといふのは出来ない。で、おのずと選ぶということになるわけです。

つまり、ここからが内緒話。講演先を選ばせて頂く上で、地方だとそこに美味しい酒と料理があるかどうかというのかなりポイント。午前中の講演の時はたいい前日の夜に現地に入る。そこで、美味しいものがありそうな土地だと、それを早めに行くだのである。夕食をその地で食べたいと。

小林カツ代 姫マスの どどどと煮 をつくる。

エッセイ 第2回



●プロフィール

料理研究家・エッセイスト。大阪生まれ。食の仕事を中心に、テレビ・ラジオ・新聞・雑誌・講演など多方面に活躍中。常に生活に視点を置き、あらゆるジャンルの料理をこなすが、それらをすべて含めたものを家庭料理としてとらえ、大事にしている。

『小林カツ代のおかず百科』講談社、『惣菜地獄事件簿 空飛ぶつげ毛』ベネッセ 等、著書はおよそ120冊。料理の本ばかりでなく、エッセイも多い。

秋田からの依頼は即、引き受けました。むろん、前記の理由によるものであります。

酒がうまい土地なんだろうと、いかにも呑んべえに聞こえるが、酒がうまいということは米と水が良くなくてはいけません。米と水が良いと、料理もなぜかうまくなる。酒がおいしいのに酒の肴はまずいということはあまり無い。日本全国津々浦々まで行っている身としては、この説はかなり当たっていると思う。残念ながらお酒は好きなのに強いほうではない。父がかなりの大酒のみ、母はというと奈良漬け二切で顔が赤くなるという血筋。それゆえ、酒の味はよく分かるが呑むのは大したことはないという、まこと残念な体質。

だからこそ、酒はうまいものでなくてはいけなし、肴がおいしくなくてはいけません。

秋田でもっとも好きな食べ物、やはり何とんでもきりたんぼとたまごもちがたっぷり入った鍋だけど、このことは季節的には秋から冬にかけて話したい。

秋田県 十和田湖 ピンク色の身も 鮮やかに 姫マス



十和田八幡平国立公園の核となる十和田湖。秋田・青森両県にまたがるように広がる周囲約44kmのカルデラ湖で、特産の姫マスは、地元生まれの和井内貞行が苦心の末、明治38年に養殖に成功したことに始まる。姫マスは、海に棲むベニザケの陸封型(淡水にのみ生息)とされ、薄紅色のその身の美味しさは淡水魚でトップクラス。湖に近い十和田湖樹海養魚場では、4月~9月の漁期間のみ姫マスの全国発送を行っている。

● 十和田湖樹海養魚場
TEL.0186-29-4255



今回は酒の肴として最適な姫マスの「酒をどとと煮」というのを「紹介します。」
ある日、この「誠の生みの親で、小玉醸造株式会社社長である小玉真一郎氏からクール便が送られてきました。開けると鮮度の良い姫マスが十尾！別に本醸造辛口太白山と手づくり三年しょうゆも。
そこで私はこれらをどにかくどとととせいたくに使ってみたくなったのです。
なんせ十尾一度に煮たかったので頭と尾は切り取ったほうが早く煮えます。尾はハサミでチヨキチヨキと切るととてもらく。

とにかく贅沢に どとと。

大鍋に酒2カップをどとと。砂糖1/2カップ、しょうゆ1/2カップ、しょうが親指大を千切りして、ガーッと煮立て、ハラワタ、頭、尾を取り除いた姫マスを一尾つつ入れます。姫マスは洗ってもヌルリとしているので、ペーパータオルでふきながら。途中、時々鍋を傾けて煮汁をかけ、とろーり、こてとつやよく煮ます。煮すぎても良いが煮足りないのはため。川魚には酒呑み用でも甘みがあるほうが合う。なぜか味勝より砂糖のほうが良いように思う。

必ず煮汁が残るように、それでいて中まで完全に火を通すこと。姫マスに竹ぐしを刺して先が熱くなっていけば大丈夫。これは冷めて、魚の身がしまったほうがうまし。骨離れはいいし。
上からきざんだ青しそをたっぷりかける。ほんと、ぜいたくな味！なんせこれをスタップたちと昼に食べたんだから。



よもやま

見聞録

提灯職人のお話

竿燈まつりを支える

秋田の夏の夜空を彩る竿燈。二百五十年以上の伝統があるこの祭りは、「竿燈を中心に」一年が回っている」という地元の人たちの熱い気持と共に、竹竿、提灯、太鼓、神楽など各分野で活躍する職人さんたちの技によって支えられて

竿燈まつり好きが高じて転身

提灯職人 高橋晴男さん

に会社を退職。晴れて「高橋提灯店」の開店にこぎつけたのだという。

竿燈の提灯には、高さ約六十四センチ、巾約四十五センチの大人用の大若のほか、中・小若、幼若と三種類の提灯がある。大若用の手順は、まず一本二、五メートル

いると言っても過言ではない。今回、登場する高橋晴男さんもそんな職人さんのひとり。ただ、そのプロフィールがちよつと変わっている。なんと、生まれながらの竿燈好きが高じてついには会社を退職。提灯職人になってしまったというのだ。

高橋さんが提灯作りを始めたのは今から六年前のこと。町内上米町二丁目)の竿燈会代表を務めていたこともあって、竿燈に関する知識は豊富だったものの、やはり生業にするととなると状況も一変。試行錯誤の連続だったという。まず最初に直面したのが材料の仕入。仕入れルートは各店ともにトップシークレット。どの店にたずねても教えて

ルの竹ひご三十三本を紙で繋ぎ約五メートルに。これを螺旋状に巻き上げホネを作る。次に和紙を貼り、町の紋・町紋を書き入れ、さらに堅牢度を高めるために紙の上に油を引く。その後、約一週間自然乾燥。付属部分を取り付けて完成となる。県内には約二十件の提灯店があるが、自らも竿燈に参加しているというのは高橋さんだけ。それだけに、言葉では伝えられない微妙な感覚を理解してくれるとのこと。町内会・企業との関係者からの評判も上々。従来、秋田にはなかった素材・手法も取り入れるなど、結果として独立

時の武者修業が現在に活かされている。まずは順風満帆。本人もさぞ満足と思いきや「実は、この仕事を始めたら、かえって竿燈に接する機会が少なくなってしまうんです。以前は七月初めから参加していた練習も、ここ二、三

プロフィール

プロフィール

高橋晴男さん 秋田市竿燈会理事
昭和22年秋田県秋田市大町(旧・上米町2丁目)生まれ
幼少の頃から竿燈に親しみ、自らも上米町2丁目の差し手として妙技会にも20回以上参加。同町の竿燈会代表も務める。秋田市八橋本町4丁目の高橋提灯店では、21歳の息子さんと2人で年間1000個を越す提灯を作る。

竿燈ミニ情報

そもそもは万病を引入れる病魔を退治するための「ねぶり流し」と万年豊作を願い、感謝する行事に由来する。毎年8月4～7日の4日間、秋田市内「竿燈大通り」を主会場に妙技を披露。大人用の大若の竿燈の提灯は46個。竿も合わせた重さは1本50キロ前後ある。夏の夜空を彩るその提灯の揺らめきは、黄金色に輝く稲穂を連想させる。

年は竿燈直前の三・四日間だけ。こんなことになるんだつたら」と、笑いながら語る高橋さん。

心は既に八月の竿燈大通りにある。



竿燈を担ぐ高橋さん



蔵倶楽部

特別企画

杜氏自身が米づくりから手がけます
(太平山 特別限定酒)ができるまで)



太平山の麓元から約400メートルほどの田にある水田に「美山錦」の苗を植える。約3時間ほどで作業を終える。

いよいよ米づくりが始まりました。
 清らかな沢水が入る水田に美山錦を植えました。

美山錦の穂。食米に比べ粒が大きいのが特徴だ。



穂揃後、約1ヶ月で3センチ前後に成長。一般に酒造米は育ち遅いとされるが、「美山錦」の苗はやや小ぶり。

「杜氏が自ら育てた地元の水田で酒を造る。」
 誰もが夢見たそんな究極の酒造りに挑戦する小玉幸之助杜氏(以下、杜氏)の自宅は、蔵元からわずか徒歩三分。水田も町内一キロ程度の範囲。従来、杜氏は蔵人と共に、出稼ぎのようなスタイルで遠方の各酒蔵に赴くことが多かったことに対し、ここ太平山(小玉醸造)の蔵は、古くから「杜氏も蔵人もほぼ全員が町内あるいは近在の人たち」。そんな恵まれた環境も追い風となつて、地元で徹底的にこだわった酒造りが始まろうとしてるのだ。

杜氏が今回の仕込用に選んだのは、鑑評会などでも数々の実績を誇る「美山錦」と、秋田県が独自に開発した酒造好適米の「吟の精」。種まきの約一ヶ月後、五月十一日、十四日にかけて田植えを行った。

栽培面積は「美山錦」が約一反五畝(約一、五アール)、「吟の精」が約二反五畝(約二、五アール)。「その米の育った水が酒の微妙な味にも影響する」との杜氏の経験から、「美山錦」は特に質の良い水が得られる水田を選択。この田の水源地は、町の東側の山から流れ出る沢水を集めた溜池。最近では秋田でも数少なくなった藻エビも生息するというほどの清水。田植え後は安定した天候にも恵まれ、五月二十日現在約十五センチ位にまで成長した。

季刊「蔵」弐の巻

■衣紙の人

当社から皆様へお送りする商品や、間屋さんなどへの発送業務を担当する白川志保さん。彼女が小玉醸造様とお客様を結ぶ物流の要の一人です。

そして、防災・安全の要となるのがこの消防用ポンプ。戦後まもなく購入された一号ポンプのほか計三台を配置。社内には自衛消防隊もあり、地域で発生した火事でも活躍するなど消防署から表彰も受けています。

■夏の秋田は祭りの季節。「土崎港まつり」に始まる「平灯」・「湯沢船灯籠まつり」・「毛馬内一日市」・「西馬音内の盆踊り」・「鹿角「花輪ばやし」」・大曲「全国花火競技大会」そして初秋を告げる「角館のお祭りおやま囃子」と、まさに目白押し。故郷の懐かしさに触れるならこの季節が一番かもしれません。

引き続き抽選にてプレゼントをお送りいたしますので、ご意見・ご感想をお待ちしております。

酒菜探訪

これなしでは祭りにはできない。
 漆栗の味の原点。

秋田に本格的な夏の訪れを告げる秋田市土崎港の「土崎みなと祭り」。この地域の鎮守である土崎神明社の例祭として二百数十年の歴史を誇り、毎年七月二十一日の両日、二十数台の山車(やま)が町内を曳きまわる勇壮でエネルギーがユナ夏祭りだ。この祭りで欠かせないのが、俗にカスベと呼ばれる干しエイ。祭りの数日前からじつくりと時間をかけ、砂糖醤油で甘辛く煮たカスベは、まさにその家の顔。母から娘へ。姑から嫁へと代々受け継がれてきた伝統の味でもある。東北・北海道では、一般にエイを総称し

あきたの逸品 かすべ



商品についての問い合わせは
 株式会社 竹中商店
 ●018-845-0051

てカスベと呼ぶが、土崎港で乾物商を営む柳竹中商店さんの話によると、土崎の祭りで使われるカスベは「ガンギエイ」という種類が主。そもそもは「エイ」を、凍寒干しと呼ばれる手法で乾燥させた保存食。冷凍・冷蔵技術がなかった昔ならともかく、現在にあっても立派に主役を務める「カスベ」。一年がこの祭りを中心に巡っている人も多いという土崎にあつては、まさに味の原点なのかもしれない。