

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

くら



季刊【蔵】四の巻

冬号

太平山 ヤマキウ

蔵

Vol.4

企画発行/小玉蔵株式会社 ●秋田県南秋田郡飯田川町飯塚字飯塚三四の一 ●TEL:018-1504 ●TEL:018-8772101 FAX:018-8772104
発行人/小玉真一郎 編集/凸版印刷株式会社 東北事業部 デザイン/有限会社 オフ 写真/秘蔵文男 四倉弘幸 取材文/海老名工ディトリアル事務所

故郷 点描

秋田の四季
秋田県全域

秋田で生まれた鍋の王様 きりたんぼ鍋



鹿角市花輪地区在住の郷土作家・奈良東一郎さんの話によると、きりたんぼのルーツは、下草刈りや木の伐採などを生業とする鹿角地方の山子(山人)たちの携帯食にあるという。数人単位で山に入った彼らは米や調味料などの食料を持参し、山での炊事も日常的に行っていた。この際、余った御飯を杉の枝などに押しつぶすように巻きつけ塩や味噌をぬる。これを囲炉裏の熱で乾燥させ、ある程度日持ちの利く携帯食として利用されていたのが「きりたんぼ」の原形だ。山の現場では、ありあわせの素材を組入れた鍋も既に存在していたと思われるが、現在のように家庭でも一般的に食べられるようになったのは明治以降のこと。特に秋田特産の比内地鶏と出会うようになってからは、県内に広く知られるようになったとか。いずれにしても、この季節に欠かせない秋田を代表する鍋である。

蔵だより

[特集] 酒造りのすべて

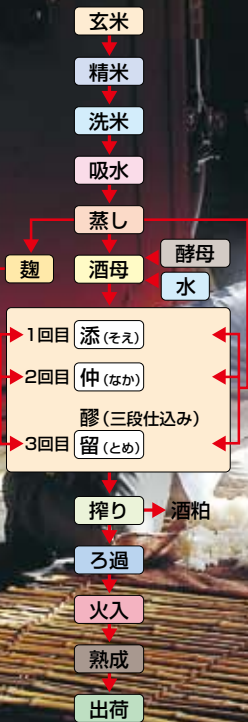
太平山のお酒は

このようにして誕生します。

太平山の酒造りは、小玉幸之助杜氏を頂点に二十人の蔵人たちが心一つにして十月初旬〜三月下旬までの約六ヶ月間にかけて行われます。まず始めに仕込まれるのが手作業の工程が比較的少ない普通酒。手慣らしをかね少しづつ酒造りの感覚を取り戻して行くのです。吟醸酒・大吟醸酒などの仕込みに手がつけられるのは暮れも押し迫った十二月の中旬過ぎ。特に寒さが最も厳しくなる一月上旬の小寒から二月上旬の立春までの約一ヶ月間は、良質な酒造りに最も適した時期とされ、鑑評会などに出品されるお酒は大体がこの時期に仕込まれるのです。こうして造られた酒は貯蔵桶(タンク)に移され、熟成させて順次出荷されて行くのです。

精米

お酒はデンプンがブドウ糖に変わり、そしてアルコールに変化する醸造という自然界の力を利用して造られます。お米は中心部(心白)ほど質の高いデンプンを含んでいます。そのため、外側の部分を削り、精米度合いを高めるほど酒造りには適しているといわれています。私達が食べている飯米の精米度は90%程度ですが、普通酒は70〜75%、純米酒は70%以下、吟醸酒は60%以下、大吟醸酒は50%以下まで精米されます。



酒造りの工程



洗米

精米された米は二〜三週間置かれた後、表面の糠や付着物を洗い流します。普通酒はこの精米から蒸しの工程まで機械で行われていますが、大吟醸・吟醸などは手作業。この際、米に吸収される水の量を正確に把握するため、ストップウォッチにより厳密な時間管理とともに作業が行われます。



蒸し

巨大な蒸籠のような蒸し器の中に米を入れ、蒸気で蒸し上げます。ここで蒸し上げられた米は適度な温度まで下げられ、麴造り、酒母造り、醪の仕込みに使われます。この工程を管理する蔵人を通称「釜屋」と呼んでいます。



吸水

米の芯まで水を含ませる工程です。この作業もまたストップウォッチ片手の作業。あまり知られていない工程ですが、この時の仕上がりが具合が後々の作業にも大きく影響するとされています。

麴

米に含まれるデンプン質をブドウ糖に変えるのが麴の役割です。「一麴」「二酛(酒母)」「三造り(醪)」といわれるくらい、酒造りにとって大切なのが麴の出来具合です。麴は麴室という専用の部屋で造られますが、この作業(製麴作

酒母(しゅぼ(酛もと))

麴によってつくられたブドウ糖は酵母によりアルコールと炭酸ガスに変化します。醪の発酵を促すこの酵母を大量に培養したものが酒母。その名の通り日本酒の母体となるものです。酵母はブドウ糖をアルコールに変化させるだけでなく独特の風味も醸し出します。酵母それぞれに特徴があることから、日本酒のタイプ種類によって使い分けが行われています。

搾り(上槽(じょうそう))

仕込みから約三十日後、一般酒は通常、圧搾機で搾られますが、大吟醸などは、醪を袋に詰め酒自体の重さで酒が滴り落ちる「袋吊り」という方法を使います。この段階で出荷されるのが原酒(生)です。

火入れ

酒の中に含まれる酵素の活性を失活させ、酵母の活動を止めるために約60度に加熱します。

熟成

大桶(タンク)に貯蔵され、じっくり時間をかけて熟成させます。土用をこし初秋の頃に生で出荷される酒を「ひやおろし」と呼びます。

出荷

工場内で瓶詰めの後、全国へと発送されます。

醪

もろみ



酒母に麴、蒸米、水を加えて醪を仕込みます。一般に醪の仕込みに際しては、蒸米、麴を三段階に分けて仕込む(三段仕込み)手法が用いられています。これは、雑菌の繁殖を抑えつつ酵母の増殖を促し、醪の温度管理をしやすくするための日本酒独特の方法です。醪の発酵に伴い泡が発生しますがこの泡にもそれぞれ独特の呼び名が付けられています。



ろ過

マイクロフィルターなどを使い、より綺麗な日本酒に磨き上げます。

蔵開き



仕込みも一段落しその年の新酒も出来始める2月中旬、蔵を一般の方々に公開する「蔵開き」が行われます。日頃は見ることが出来ない酒造りの現場を見学できるほか、搾りたて新酒(原酒)の試飲会なども開催。お酒・味噌・醤油などのお土産も用意しています。

●平成12年の開催日時、参加に際しては当社までお問い合わせください。
TEL.018-877-2100 (総務課まで)



秋田のある家での話。

だからなんとなく、「ごくふつうの鶏肉、つまりブロイラーの味になれてしまっています。しかしまあこのブロイラーというのは、アメリカが考え出した飼育法だからか、日本の伝統的な鶏の料理には味が足りません。焼きとりなども日本のポピュラーな食べ物ですが、これはブロイラーでもタレの味でこまかせてなんとか大丈夫。竜田揚げや唐揚げにも向いている。ところが鶏すき、鶏なべ、などといったものにはほとんどだめ。ことにブロイラーのガラでだしを取るとしたら、もうあきれれるほどスープに味がでてこない。ならばと何羽分もほうりこむと今度は鶏くさくさになってしまふ。だから、鶏肉、スープ共に味わうとなると比内地鶏にはとてもかなわない。

そのことがよく分かったのは秋田のある家で。昨年秋、かの有名な服部幸應氏や本誌の執筆者食味評論家の山本益博氏ときりたんぼ鍋を頂いたとき。それまでもにぎりたんぼは何度か食べたことはあ

「比内地鶏」黄金のスープ。

小林カツ代◀山本益博

リレーエッセイ

第4回

小林カツ代

●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、それらをすべて食べたものを家庭料理としてとらえ、大事にしている。「愛しのチー公へ」筑摩書房、「抱腹絶倒事件簿・空飛ぶつけ毛」ベネッセ 等、著書はおおよそ120冊。料理の本ばかりでなく、エッセイも多い。



秋田県産の比内地鶏は味が良いことでは有名なもので、私もよく知っていますが、日常的にはめったに食べません。それというのも、私が住んでいる東京では、比内地鶏はなかなか売っていないからです。

り、そのことではどうってことないのです。その夜は招かれた人が多く、三つのグループに分けて、世話人の趣向でグループ別のきりたんぼ鍋が出たのです。といっても中身は肉気のものを以外すべて同じ。ただ、肉だけが①合鴨②本鴨③比内地鶏ということになりました。私の席は比内地鶏。内心、ちよūdō狩猟のシーズンでもあったので本鴨の席が良いなア、鶏肉だったら家でも食べられるもんなど残念でした。でもここでおわんとハシをもつて場所を移動するなんておとなげないのでまあいいやと食べはじめました。フーフー湯気立つスープをますすひとくち。口から喉に伝ってごくんと飲んだ瞬間、おもわず「おいしーっ」と叫んだんです。いやまったくなさんという、うまさよ。味が良い。肉のほうもむろんブロイラーしか知らない人が食べたら、同じ鶏仲間とはとても思えないでしょう。私だけでなく、私の周りのみんなが「うまい、うまい」。

いやいや合鴨鍋グループも、本鴨鍋のグループもみんな「うまい、うまい」。そうだね、どこのだってうまくて当然。

日本三大地鶏のひとつ

比内地鶏



秋田県の北部、現在の比内町を中心とする地域で古くから飼育されていた鶏で、名古屋コーチン、薩摩鶏などととも日本三大地鶏にも数えられています。古くは藩の年貢としても納められていたといわれ、昭和17年には天然記念物にも指定されています。このため、現在市場に流通しているのは一代交配種の鶏で「比内地鶏」の名前で販売されています。秋田の郷土料理「きりたんぼ鍋」には欠かせない存在で、地元ではよりダシをとるために肉のほか、臓物、すり潰した骨の団子なども入れることもあります。

私の評判料理の中に、鶏のバリバリ焼きというのがあります。鶏のもとに塩、こしょうをし、中華鍋か鉄のフライパンをガンガンに熱くして油をこく少々ひき、皮のほうから焼くのです。しっかりと焦げ目をつけ、まるで炭火で焼いたかのようにね。出てきた脂はペーパータオルで次々ふきとります。うら返し、また同じように。皮の焦げ目がバリバリと実に美味しい。

食べる時はそのままか、レモンをジュッとかけるだけ。ブロイラーでさえいけるのに、比内地鶏でやったら、どんなにうまくろう！
比内地鶏が手に入ったらぜひやってみてください。



鶏のバリバリ焼き



われらが鍋に人がいっぱい。

スープの味が違うのです。味が良いという総合的な判断ならいずれアヤマカキツバタ。しかし、比内地鶏のスープは口の中で香りがあふれます。そしてさらりとあっさりし、何杯でも食べられる。
正直言って、先程もちょっともらしたように、本鴨が一番と思っていたのです。かの山本益博氏も「いや、比内地鶏が一番だねえ」と驚きの表情。いつのまにか、われらが鍋に人がいっぱい私席がなくなりそうに。

とまあこまでは平和なひととき。で、一段落ついたところで、違うグループへ各々が味見めぐりめぐりつつ同じ座敷の中だから二〜三步も歩けば合鴨に、また二〜三步歩けば本鴨鍋へ。そのうちですなえ、誰もが「どれもうまいけど、比内地鶏のいちばんだねえ」と言い出しました。全くその通り。ほかの鍋もむろんいずれも良い味だったので、こうして食べ比べるとダントツに比内地鶏の鍋がス

比内地鶏は、ブロイラーのようにせまい鶏舎にぎっしりと飼育されるのではなく、地面の上をはね回り、ついでに、自由に土の上を歩かせているという。かなり前ですが、スイスの法律では、鶏は必ず地面を歩かせなければいけないとあり、緑の大地の上を散歩している嬉しそうなにわとりたちが写っていました。いずれは生を終えねばならないにしても、それだからこそ、ぜったい幸せであってほしいと思う。



梵天祭

1月17日の午前6時から神事をを行いその後午前7時~正午まで奉納が行われる。最近では、子供会や鶴うことなく奉納する町内、団体もあるため、それぞれにおおよその時間帯が設けられている。最も熱気にあふれる時間帯は午前10時30分過ぎくらいから。

祭り本来の意義を大切に伝えたい。 太平山三吉神社

十八代目宮司
田村泰教さん



喧嘩ぼんでんの太平山三吉神社
宮司さんのお話

よもやま 見聞録

「明けゆく空に 太平の 明峰仰ぐ
わが校舎：」秋田市内はもろん近郊
町村の校歌に必ずといっていいほど
たわれている太平山。標高千七百七十
メートルのこの頂にある社(やしろ)を奥
宮に奉るのが「三吉(みよし)さん」の名
で親しまれている「太平山三吉神社」だ。
秋田県内屈指の人物となる初詣とともに
に、秋田市赤沼地区にある里宮の境内
が熱気に包まれるのが一月十七日に行
われる「梵天祭(ぼんでんまつり)」。
秋田県内(特に県南地域)では一月から
二月中旬にかけて各地で梵天祭が行わ
れるが、「こゝ三吉さん」の梵天は、俗に
「喧嘩梵天」とも呼ばれる勇壮な祭り。
社殿を目指し幾本もの梵天が押し合い
へし合い先陣を競う。

なども奉納されるが、参加する人たちの
高齢化も気になるところだという。
「勇壮が特長のお祭りゆえ、さまざま
武勇伝も残っていますが、最近はその
違いますからね。万一の事故もないよ
うに関係各方面の協力も得て万全の体
制で当日を迎えています。とはいっても、
規制でがんじがらめにしてしまうと、
祭り本来の楽しさも失われてしまいま
すから、この辺のバランスに気を使
います。奉納する方同士との競い合いがあ
ってこそその梵天祭ですから、昔ながら
のスタイルもあって大切にしているん
です」と宮司の田村泰教さん。最近では、
より多くの誘客を図るために開始日の
変更や開催スタイルの変更を求める声

あるとされる「梵天」。長さ約4mの持
棒の先に竹籠をつけ、その上を色鮮や
かな布で覆い、鉢巻紙垂などの装飾を
施した「纏(まとい)」にも似た形をして
いる。神輿同様にこの梵天には神様が
お降りになっているとされ、五穀豊穡、
無病息災、社運隆昌、家内安全等を願っ
て神社に奉納するのである。
秋田の冬の風物詩として全国からの
観光客も多い「太平山三吉神社」の梵天
祭だが、その伝統的行事を伝承する
上での苦労も多い。そのひとつが、後継
者の問題だ。本来は、その年に成人に
なった若者が発起人となり、町内単位で
奉納されたものだが、最近では法人、企業、
組合単位が全体の半数を占めるまでに。
奉納される梵天の数もかつては百二十
本を超えることもあったということだ
が、最近では八十〜九十本台とやや減少
気味。子供会などによる「子供梵天」

もあるとのことだが、あくまでも太平
山三吉神社の祭典であるという大前提
を崩す事はできない。「観光化を図る
ことも大切とは思いますが、本来の意
味や意義を大切にすることは、後世に
地域の正しい文化を伝承することに繋
がると思うんです」とも。
年明けすぐの一月十七日。厳寒の秋
田の寒さを吹き飛ばし、一日も早く春
が訪れることを願うかのようなエネ
ルギッシュな男衆の掛け声が境内にこだ
まする。

プロフィール

田村泰教(やすのり)さん
昭和40年8月生まれ。太平山三吉神社の
18代目宮司。

太平山三吉神社

今から約1300年前に創建された後、征夷大
将軍坂上田村麻呂がこの地に出兵した際に
戦勝を祈願して堂宇を建立するなど、古くか
ら勝利成功、事業繁栄の守護神として知ら
れている。
太平山三吉神社 ●秋田市広面字赤沼3-2
TEL018-834-3443



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③



不順な天候が続いた9月だったが、雨の合間をぬって稲刈りを行った。

例年より十日前後も早い九月十八日前後の稲刈りを予定していた小玉杜氏の水田だったが、九月に入ると一転して天候不順に。雨の日はコンバインが水田に入れないため天候待ちを強いられ、結局、稲刈りが出来たのは予定より約一週間遅

れの九月二十三日。稲刈りの時期がずれたこと自体にはさほど影響はなく、心配された収量もほぼ予定通り。酷暑がどのような仕込みに影響を与えるかが気になるところだが、まずは順調。収穫後は自宅の乾燥機で乾燥を済ませた後、農協を

新年が明けた 一月中旬から 仕込みが始まります。



収穫の喜び実感する季節だ。

通じて小玉醸造株式会社へと納入。すでに蔵では十月二十九日から今シーズンの本格的な酒造りがスタートしているが(初添)、小玉杜氏の栽培した美山錦で作る特別限定酒の仕込みは新年明けすぎの一月十五日頃から始まる予定。厳しい秋田の冬が終わる二〇〇〇年春には、待ちに待ったこだわりの味を楽しむことができるはずだ。

乞うご期待

?

2000年春
発売決定!

現在レポート中の「太平山特別限定酒」が来春発売となります。杜氏のこだわりをぜひお確かめください。くわしくは、「蔵」春号にてお知らせします。

酒菜探訪

これがなくては新年を迎えられない
年取り、正月の必需品

「秋田名物八森ハタハタ 男鹿で男鹿ブリコ」。秋田音頭にも謳われるハタハタは秋田の冬を代表する味覚のひとつ。というより秋田県人にとっては、食の原点とも言えるような存在だ。塩焼き、煮付け、田楽、さらには塩汁鍋に代表される鍋物にと、秋田の冬の食卓はハタハタに始まりハタハタに終わるといっても過言ではない。

そのハタハタを米飯と麴などで漬けたんだのが「はたはた寿し」だ。新鮮なハタハタを塩と酢で漬けた後、米飯、麴、薄切りの人参等と共にさらに一ヶ月一ヶ月

あきたの逸品 はたはた寿し



商品についての問い合わせは
男鹿海洋物産館
●0185-23-3393

月半漬け込み完成。い

わゆる「飯すし」の一種だ。適度の大きさに切られたものはわさび醤油で、一匹丸ごと漬けられたものはさらに軽く焼いてから食べても美味い。かつては各家々ごとにごく普通に作られていたが、最近では専門業者の作るものが主流。中でも、「男鹿海洋物産館」の「鱒寿し」は、ハタハタの産地としても知られる男鹿半島に伝わる技法を踏襲。地元産の素材にこだわり、甘さも控えめ。ハタハタ本来の味を楽しむことで地元でも評判の逸品だ。

季刊【蔵】四の巻

■表紙の人

去る十月二十九日、今年の「初添はつぞえ」が行われました。いよいよ一九九九年〜二〇〇〇年シーズンの酒づくりの始まりです。これから来年三月末まで、杜氏の小玉幸之助氏と蔵人たちの情熱が蔵の中にほとほと溢れます。

■「故郷点描」で紹介した「きりたんぼ」ときりたんぼ鍋は、今回の撮影のために作ったオリジナル。通常の倍、茶碗で約二杯分の「あきたこまち」を押しつぶし、杉の枝に巻きつけた後、炭火でじっくり焼き上げました。山子達の例に習い、これにヤマキウの味噌を付けて食べてみると……。これがまた美味。スタッフ一同、先を競ってあさるように入食したのでした。

なお、今回ご協力いただいた南秋食品さんでは、手作り、炭火焼のキリタンポセットの全国発送も行っていきます。