

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

kurai



季刊【蔵】伍の巻

春号

太平山 ヤマキウ

蔵

Vol.4

企画／発行／小玉蔵造株式会社 ● 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／四倉弘幸 取材文／海老名工ディジタル事務所

故郷 点描

秋田の四季 — 南秋田郡大潟村

大地を黄色に染める菜の花畑 菜の花ロード



写真提供：大潟村

かつて我国第二位の面積を誇っていた八郎潟を干拓して誕生した大潟村。山手線の内側にはほぼ匹敵する広大な大地は、秋田県内でも屈指の良質米の産地としても知られています。

その大潟村に春の訪れを告げるのが、村内を走る県道沿に咲く菜の花たち。通称「菜の花ロード」と呼ばれ、まるで黄色のジュータンを敷き詰めたかのような風景が続きます。そもそもは、村内の美化を図るために平成四年頃から桜の木などと共に植えられたものですが、今ではすっかり秋田の春の風物詩のひとつに。県道沿いに延べ八キロメートル、中心部の菜の花畑と合わせ総面積十一ヘクタール余りの菜の花が咲き競います。開花の時期は四月下旬から約一ヶ月。例年五月上旬（今年は五月五〜七日）には、菜の花まつりも開催され多くの人でにぎわいます。

蔵
だより

日本酒づくりの基礎講座[1]

どのようにして日本酒ができるのか。より詳しい説明をそれぞれの工程ごとに紹介する日本酒づくりの基礎講座です。



米

いわずと知れた酒造りの原料。秋田の優れた米づくりの伝統が、美味い日本酒を生む源ともなるのです。

酒造好適米

酒造りに用いる米は、普段私達が食べている食用米とは種類も精米の歩合も大きく異なります。特に、吟醸・大吟醸タイプのお酒は、食用米に比べ粒が大きい「酒造好適米」と呼ばれるお米を使います（当社の場合美山錦・吟の精・山田錦など）。お酒は米に含まれるデンプンが麹の力を借りてブドウ糖に変わり、それが酵母の働きでアルコールに変化する。ことにより造られるのですが、そのためにはデンプン質の比率が高い粒の大きな米のほうが酒造りには適しているのです。もちろん米のでき具合も重要な要素。当社では、周辺町村のベテラン農家の方々と専属栽培契約を結び、優れた原料米を確保。米の国・秋田ならではの酒づくりが実現できるのです。

精米

酒造りに必要な良質なデンプン質は、米の中心部にある心白という部分に多く含まれて

います。一方、その外側に位置する部分には、酒の色、香りなどに悪い影響を与え、品質低下の原因となる蛋白質、脂肪、無機質などが多く含まれています。そのため、外側の部分を削る作業が必要となります。それが精米というプロセスです。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。



山田錦の玄米(原寸)



大吟醸用35%精米(原寸)

水

米以上に品質に大きな影響を与えるという水。仕込み用以外に洗米、浸漬、洗瓶、割水など、酒づくりでは実に大量の水が使われているのです。

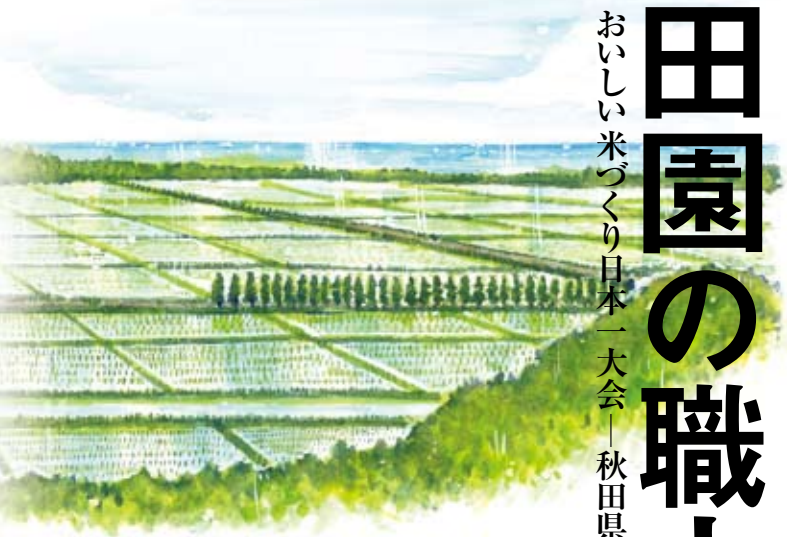
テクノロジーの発達でどんな水でも作ることは可能だというものの、今も昔も水は造り酒屋の生命線。と、いうのも「水の中に含まれている微量な成分(ミネラル)」がいろいろな作用を発揮することとなるのです。例えば、カリウム、リン酸、マグネシウムなどは、麹菌と酵母の増殖を助ける成分であり、クロールとカルシウムは麹から酵素の溶出を助ける働きがあるのです。これらのことからミネラル分を多く含む硬水で仕込んだ酒は、発酵が早くキリリとした男酒と呼ばれる酒が得意なようです。地域でいうと灘などがその代表格。一方、当社をはじめとする秋田県内や京都・伏見の酒は、ミネラル分の少ない軟水で仕込むタイプ。女酒とも呼ばれ、発酵が緩やかできめ細やかな柔らかな酒が得意という特徴があります。

次回「麹と酵母について」を予定しています



田園の職人

おいしい米づくり日本一大会―秋田県大潟村



年も「米作り日本一」が決まりました。秋田県仙北郡」と、アナウンサーの甲高いナレーションと一緒に刈り入れ時の風景が映し出されていた。

米作り日本一から 日本一美味しい米作りへ。

一反当たりの最多収穫量が「米作り日本一」とされたわけだが、国が米作りはほどほどに言い出したから、いつしか「米作り日本一」も消えてなくなってしまった。だが、国が米作りの情熱を萎えさせるようなことをいってみても、それに素直に従うような農業者ばかりではない。たくさん作るなら、日本一美味しい米を作ってみせようと考える方々も日本全国にいらっしやっつて、その方たちは多収穫量者に負けず劣らず職人魂の持ち主ではなからうかと思ふのだ。

職人というのは何も街中において、工芸品をこつこつと作り上げる人ばかりを言うのではない。昨日も今日も明日も同じことを繰り返しながら、より質の

山本益博 ◀小林カツ代
リレーエッセイ

第5回 山本 益博

●プロフィール
料理評論家。1948年生まれ。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「ダイブル」「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.net.jp/telesco/>



昔むかし、といっても、わたしが小学生の頃のことだから、たかだか四十年ほどまえのことなのだが、映画館へ出かけると、お目当ての映画がはじまるまえに、ニュースが必ず上映された。いまでも覚えているニュース映画に、こういうものがあつた。「今

高いものを目指して、繰り返し同じことをしない人のことを職人(アルチザン)と呼ぶ。したがって、米作りをする人にも職人はいっぱいいるもので、わたしはこの人たちを「田園の職人」と呼んでいる。この「田園の職人」たちに全国からお集まりいただき、かれらを顕彰することは出来ないだろうか、秋田県大潟村の村長さんに願ひ出た。それが二年がかりで実を結んだのが、「21世紀はごはんをこちそうにしよう」をキャッチフレーズに、一九九九年十一月、大潟村で開催された「おいしい米づくり日本一大会」である。



おいしい米づくり 日本一大会

量から質へ。「米の味と価値を高めよう」という趣旨のもと、安全で美味しい米を作る「米づくり名人」を決める全国初の大会。「米ばなれ」と共に進む日本の食文化の荒廃に危機感を抱いた大潟村と今回出席した審査員の方々の思いが一致し、開催されました。今年の大会への参加者は無農薬部門40件、減農薬部門51件。大潟村中心部にある宿泊施設「サンルーラル大潟」で午前8時30分からスタート。夕方4時近くまで白熱した審査会が行われました。

●平成11年度審査結果
無農薬部門：最優秀賞
井上喜代志さん（岡山県）品種／朝日米
減農薬部門：最優秀賞
伊藤泰喜さん（山形県）品種／コシヒカリ



お問い合わせは、実行委員会事務局まで
〒010-0494
秋田県南秋田郡大潟村字中央1-1
大潟村役場 産業課内
TEL.0185-45-2111
FAX.0185-45-2162

の職人”たちが固唾を飲んで見守る。だから、いちど口に含んだごはんを、ワインのテイステイングのように吐き出すわけにはゆかない。服部先生いわく「どんぶり六杯分ぐらいのごはんは食べたんじゃないかろうか」小林カツ代さんは「美味しいお米を作られた皆さんも偉い、それを全部平らげたわたしたちも偉いと思う」と言われたが、まさしく同感である。

最優秀賞に選ばれたのは、無農薬部門では岡山県の井上喜代志さんの作られた「朝日米」。減農薬部門では山形県の伊藤泰喜さんの「コシヒカリ」だった。回を重ねるうちに、おいしい米作りで大切なのは、品種なのか、栽培方法なのか、はたまたま人なのか、しだいに明らかになってゆくのではなからうか。今年の十一月がいまから待ち遠しい。

九九年春、大潟村から全国のJJAを通じて“田園の職人”たち呼びかけ、参加を募ったところ、無農薬部門、減農薬部門合わせて九十一人もの方々から申し込みがあった。大会当日の十二月二十三日、米を出品するだけでなく、自らも会場へ足を運んでくださった“田園の職人”が多数いらした。



全国の“田園の職人”九十一名が参加。
ごはんの艶、香り、甘み、粘り…、
微妙ながら大いなる差が。

審査は、浄水器に通した水で米を研ぎ、同じ炊飯器で炊き上げたごはんの質と味わいを見るとき、審査員は、料理学校々長の服部幸應さん、料理研究家の小林カツ代さん、日本料理の料理人小山裕久さん、フランス料理のシェフ大淵康文さん、それにわたしの五名である。

はじめは、九十一品目のお米を、ごはんとしてだけ食べ比べて、その差がつけられるものか心配したのだから、審査しているうちに、炊き上がったばかりのごはんの艶、香り、口に含んだときの甘み、粘り、味わいに微妙ながら大いなる差があることに気がついた。会場の壇上で審査するわたしたちを、“田園

よもやま 見聞録

白神山地のことならこの人に聞け
自然アドバイザーのお話



「春が一番ですね。それも五月上旬から中旬にかけての新芽の時期。木の周りはまだ一面残雪に覆われているんですが、この雪の白さと若芽の薄緑の

コントラストが最高なんです。そうそう、白神山地では春にも紅葉が見られるんですよ。ブナの新芽はね、冬の間「芽鱗・がりん」と呼ばれる殻のようなもので覆われているのですが、春が近づくとつれて赤くなってくるんです。その色が最も鮮やかになった頃がちょうど芽吹き頃。花紅葉とでもいうのかな。新芽と共に開いた様子は紅色をした無数の小さな花が咲いているかのようにです。ただ、「芽鱗」は、すぐ色が濁って散ってしまうので、我々でもめつたに見られない幻の景色でもあるんですがね。毎年五月第一日曜日(今年は五月七日)が駒ヶ岳の山開き予定日です。この頃にぜひ来てください。雪まだ多い白神山地の早春は感動的ですよ」。

平成五年に世界自然遺産に登録される以前から、ナチュラリスト達に注目されていた白神山地であったが、地元

昆虫は二千種以上。特に昆虫に関して全世界で確認されている昆虫の約三割がこの森で確認されているという。まさに世界に誇る自然の宝庫でもある。

白神山地の自然を守ること。それは、地域の伝統・文化を守ることにもなるんです。

白神山地世界遺産センター(藤里館)
自然アドバイザー
齋藤 栄作美さん
さいとう えさみ さん
昭和24年秋田県山本郡藤里下根城生まれ。

白神山地世界遺産センター・藤里館に勤務。グリーンシーズンには週3~4日の割合で白神山地に入山。一帯の自然保護のための巡視・情報収集、登山者への教育・指導を行うほか遭難救助隊の一員としても活躍している。

の人にすれば「日本海側の山ならどこにでもあったブナの山」という程度の感覚。ごくありふれた山のひとつにすぎなかった。齋藤さんもしっかり、キノコ採りで山に入るならまだしも、自然に親しむことだけを目的に遠方から来る人々を不思議な気持ちで眺めていたという。ところが、「四十歳近くになると山の恵みを肌で感じるようになりましてね。私なりに勉強をはじめたんです。それからですね、改めて自然の素晴らしさ、白神山地の大切さを実感するようになったのは、それ以来「山菜・キノコを採りに行く」という言葉は禁句になりました。正しくは「山の恵みを頂戴しに山に入らせていただきます」と言うべきですよ」と、齋藤さん。

「ごく普通の山」は世界遺産登録を機に地元での評価が一変。そして、地域の活性化に多大な恩恵を与えることになる。しかし、齋藤さんはあえて苦言を呈す。「山に入る際には本来ルールがあったんです。ゼンマイを採る際にはメス二本に対しオス一本残すといったようなね。自然の力はものすごく偉大なものだけど、とつても繊細なところがある。だからこそ先人たちは、そのための知恵と知識を伝承し、豊かな自然を私達の世代まで残すことができたんじゃないでしょうか」。

白神山地の自然を守ること。それはまた、入山者自身の安全につながり、地域の伝統・文化を守ることにもなる。と語る齋藤さん。先人達から受け継がれてきたこれら地域の財産を後世に残すべく、齋藤さんの活躍の場はさらに広がるとしている。

白神山地：秋田・青森の県境、標高1000m前後の山々が連なる広さ約65000haの山地。うち、人為的影響の少ない16971ヘクタールが平成5年12月にユネスコによる世界自然遺産に指定された。世界最大規模のブナの原生林地帯としても知られる。

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④

望望の酒造りは二千年の正月休み明けからスタート。40%に精米された小玉幸之助杜氏の美山錦は、洗米、蒸し、麹造りと一連の手順を経て(酒づくりの工程は前号の二〜五ページを参照ください)一月十四日から仕込み(初添)が始まりました。今回使われた美山錦は約七五〇kg。水は太平山自慢の「白洲野の井戸水」。酵母は、香りに優れ、キレのある酒ができ



小玉杜氏が作った美山錦がお酒になりました
純米大吟醸「太平山の蔵」
もうすぐ販売です。限定300本



麓から頂へ。栗駒山の春を追いかけて作る
皆瀬村「ダム」の茶屋」の名著

酒菜探訪

それは今から三十年以上も前のこと。そもそも、この店の名物である稲庭うどんを注文したお客さまに、サービスタとして出したことに始まる。当初は皆瀬ダムサイトにある店内だけで食べることができた珍味だったのが、お客さんの「是非に」という声に応え商品化。今では知る人ぞ知る秋田県南の隠れた逸品として、注目を浴びている深山の味だ。

素材となる「ばっきゃ(ふきのとう)は、店の背後に見える栗駒山中で採れたもの。時期を逸するとエグ味が増し美味しさが半減するため、雪解け間もない、

あきたの逸品 煮の佃ふきのとう



商品についての問い合わせは
ダムの茶屋
●0183-46-2444

あるいは、まだその一部が雪に埋もれている芽吹いたばかりのものだけを採取、加工している。それゆえ、採取場所の標高も山麓から頂へと、山の春の訪れを追いかけるかのように日に日に高くなるのだとか。まさに、瓶の中には栗駒山の早春がぎゅっしり。北国に春を告げる「ふきのとう」の香りでいっぱいなのだ。

*露のとうの佃煮「春の香ほり」一〇〇グラム/七〇〇円。ほかに通年商品もある。いずれも防腐剤など一切無添加。素材の風味を活かした懐かしい味が楽しめる。

季刊【蔵】伍の巻

■表紙の人

当社をはじめ、かつての造り酒屋では、桶屋、板金屋、ペンキ屋、大工などそれぞれ分野に精通する職人をかかえ、あらゆるトラブルに対し自前で対処したものでした。そんなスベシヤリストたちも脱帽という八面六臂の活躍をするのが、今回の表紙の人・水沢久一さん。部署は総務部管理課。社内で使われる生産資材の調達(酒・味噌・醤油の原料を除く)から、各種機械の保守・点検、はては電球の交換までを担う部門です。その水沢さんたちの春の定例行事が屋根の修繕。厳しい秋田の冬で痛んだ部分を直しペンキ塗りが終わる頃、当社の周辺にもいろんな春が大挙して訪れます。

■次号夏号から誌面の一部をマイナーチェンジ。皆様のお声を誌面に反映する「読者のページ」など新規ページの掲載を予定しています。従来にも増してご意見・ご要望などドシドシお寄せください。

るという協会86号を使用。一月十七日にはすべての仕込み作業が終了し、約三十五日間かけて発酵。その後、上槽と呼ばれる搾りの工程などを経て、二月末には至高の純米大吟醸酒ができる予定です。「平成十一年の米は全国的に旨味の濃い酒になる傾向があるようだ」と、小玉杜氏。しかも、今年一月上旬の秋田県地方は記録的な暖かさ。例年にも増して厳しい条件のなかでの仕込となりましたが、そこはキヤリア五十年の小玉杜氏。実際に仕込を行った感覚では思いのほか、いい酒に仕上がりがそうだとのことです。

一年越しに追いかけてきたこのお酒。商品名も「太平山の蔵」と決定し、いよいよ三月下旬頃には販売になる予定。七二〇ml入りの瓶で一本三、八〇〇円(送料込)。「蔵」読者の方々への限定販売となります。購入方法は、「蔵倶楽部」をご覧ください。