

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a



季刊【蔵】拾の巻

夏号

太平山 やまきウ

蔵

Vol.10

企画発行/小玉蔵造株式会社 ● 松田豊壽秋田郡飯田川町飯塚子飯塚一四の一 ● TEL 018-1504 ● TEL 0189772100 FAX 0189772104
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 佐藤勝彦 取材文/海老名工ディジタル事務所

故郷 点描

秋田の四季 — 秋田県全域

子供も大人も大好き、秋田ならではの
通称 **ババヘラアイス**



国道沿いの空き地や観光地の駐車場、お祭り、各種イベント、果ては、弊社の運動会の会場にも出没するアイス屋さん。目印は色鮮やかなパラソル。おばちゃんたちが、ヘラを使ってシャーベットタイプのアイスを盛ることから通称「ババヘラアイス」と呼ばれる秋田ならではの風物詩だ。この「ババヘラアイス」なるものが登場したのは昭和四十年代半ばのころ。マイカー時代の新商売として、男鹿半島の付け根にある若美町のアイス屋さんがおばちゃんたちを雇い、能代へ本荘にかけての国道七号線沿いで売り始めたのが始まりとか。その正式名称は「交通安全アイス」と呼ぶのだそうだが、今やその名を使うものは皆無。現在では業者も六社ほどに増え、夏ともなると一〇〇近い「ババヘラアイス」が秋田県内はもとより隣県の国道沿いにも出没する。

蔵だより



味噌づくりの基礎講座 [1]

原料と

それぞれ働き

日本人の心の故郷ともいえるお味噌「ヤマキワ秋田味噌」の名で知られる当社のお味噌を例に、大豆が味噌になる仕組み、秋田ならではの味噌を使った料理など味噌に関する基礎講座を数回に分けてご紹介します。

秋田味噌は、米味噌タイプ

味噌づくりに欠かせない麹は、米・麦・大豆などに麹菌を繁殖させたものです。この麹づくりに際し、米を使ったものが「米みそ」、麦を使ったものが「麦みそ」、豆を使ったものが「豆みそ」と呼ばれています。「米味噌」は北海道・中国・四国地方東部、「麦味噌」は、中国・四国地方西部・九州、「豆みそ」は中部・東海地方西部に作られています。

自然の力が生み出す 奇跡の調味料

蒸し煮された大豆は、米麹、塩、乳酸菌、水などと共に、味噌桶の中に仕込まれます。温度をコントロールして行う「適温醸造法」だと約六ヶ月。昔ながらの「天然醸造法」だと約一年半でお味噌が完成します。その工程は日本酒づくりに比べ簡単のように見えますが、実は味噌桶の中ではさまざまな微生物と原料成分が複雑に作用し合っているのです。その主役のひとつが酵素。大豆に含まれているタンパク質を、美味しさの源で

あるアミノ酸に変えたり、米麹に含まれる澱粉を糖分にさらにアルコールに変えたりします。さらに、このアミノ酸とアルコール、大豆の脂質、塩などが複雑に絡み合い、味噌独特の味・香り・色を醸し出すのです。現代科学を持っていてもまだ解明されない部分があるこれら微生物の働き。まさにお味噌は、自然の力が生み出した奇跡の調味料なのです。

お味噌の原料

麹: 蒸した白米に種麹をふりかけ麹を造ります。味噌の場合は、大豆のたんぱく質を分解する酵素(プロテアーゼ)のほかに、麹の中に含まれている澱粉質を糖化する酵素(アミラーゼ)も必要となるため、これら二つの酵素が共存する麹づくりが必要となります。

大豆: 味噌の主原料です。大豆の特性として、産地・収穫年により品質にばらつきがでやすいため徹底した素材選別が求められます。

塩: 当社製品の塩分は平均して12~13%。低塩分味噌は10%前後となっています

乳酸菌: 大豆臭を取り除き、酵母の発育を促す役割を担っています。当社では自社開発した乳酸菌を使用しています。

水: みその水分調整のために使用します。



大豆が味噌に変わる仕組み



親子のための 味覚レストラン



小学生の子供たちにとって、食べもので堅いものは？というアンケートの一番がキャベツだったというんです。おそらく、キャベツの芯のところをいうんだと思うのですが、それにしてもキャベツごときを堅いとは…と、絶句してしまっただけのことです。

そういえば、西荻窪の八百屋さんでわたしもカツ代さんも「厄介になっっている『田楽』さんに何うと「そうなんですよ。ですからゴボウなんて近頃、全然売れないんですよ」との答えが返ってきました。

そして、「番目が食パンとのことで、驚くやらあされるやら…だったというんです。

そればかりじゃありません。それなら、軟らかい食べものは？という問いには、一番アイスクリーム、二番ゼリーとの答え。内館さんは、どちらもそれは軟らかいのじゃなくて、溶ける食べものだ…と小学生の子供たちをぶっ飛ばしてやりたくなくなったというんですね。

その後、ほどなくして内館さんは中国へ旅行されたそうです。その折、どこかの地方で子供たちが美

山本益博 ◀▶ 小林カツ代
リレーエッセイ

第10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「ダブル」「味な宿に泊まりたい」(新潮社)など。「東京1000円味のグランプリ」(講談社)近刊。最新情報は
<http://www.so-net.ne.jp/telesco/>



先日、脚本家の内館牧子さんが、ある機内誌に子供の味覚について書かれているのを読みました。朝の連続TV小説の取材のため、関西のある小学校へ給食の実態を調べに出かけたときのことです。小学生の食べもののアンケートを見て驚いたそうです。

味しそうにとりもろこしを食べている場面に出会ったそうです。

あまりにも美味しそうに食べているものだからつい見惚れていると子供たちのひとりがとりもろこしをひとつ内館さんの前へ差し出したそうです。内館さんはそれを喜んで受け取り、食べてみると、そのとりもろこしが算盤珠のように堅かった、というんですね。「ごく近い将来、スポーツでも何でも日本の子供たちは中国の子供たちに簡単に負けてしまうでしょう」と嘆いていました。

わたしもまったく同感です。



「食」に関する 山本益博さん おすすめの本

スローフードな人生

島村菜津／著
新潮社 1,600円

ファーストフードの精神と対極にある「ゆったりと豊かな食卓を目指すスローフード協会」に取材しながら、その内容を詳述してある。「郷土の産物を大切に」、「子供たちに本物の味を伝えよう」、「質の高い生産者を守る」の協会の3原則から、今日の食のさまざまな問題を解き明かしてゆく。21世紀の私たちの食卓にとってとても示唆に富む1冊です。

食育のすすめ

服部幸應／著
マガジンハウス 1,400円

愛情タップリの家庭料理が、すこやかな子供を育てる！「安全な食品は何か。何をどのように食べるか。どのような状況で食事をとるか」など、子供の五感・情緒・健康を育むための「食教育論」を「食」の達人・服部幸應が説く。

そこで「親子のための味覚レストラン」というイヴェントを思いつきました。小さな子供のいるフランス料理のシェフたちに声をかけ、親子にレストランを開放し、噛んで美味しい牛肉のステーキを中心に、コースで食事を楽しんでもらおうというものです。前菜は完熟トマトのサラダ。主菜は赤身の肉のステーキ、つけ合わせはフライドポテト。そしてデザー

トは良質の牛乳と卵で作ったプリンという内容です。七月二十日の海の日、二十一日土曜、二十二日曜日の三日間、都内のレストランで、そのランチを提供します。これで子供たちが、噛んで美味しいステーキを気に入ってくれたら幸いです。レストランにとっても将来、最も長いおつき合いが出来るお客さんですものね。ご報告はまたいつか。

日本では、子供ばかりでなく大人も「噛む」ことの大切さを、このところすっかり忘れてしまっています。子供にとつて「噛む」という行為は、歯を丈夫にするだけじゃなく骨格形成にも影響しますものね。いつだったか、カッ代さんのスタジオで、カッ代さんがお招きした九州の歯科医・中島先生のお話を伺ったとき、ハタと膝を打つことばかりでしたもの。母乳で育った子供はそもそもあごの発育が違うというお話にはじまり「噛む」ことの大切さ、唾液の有効性のお話まで、いまでも忘れません。

わたしもカッ代さんも、TVには出てでもTVは見ないので、グルメ番組と称するものが、今どんなものなのか詳細は分かりませんが、たまに見かけたシーンでは、相も変わらずタレントが「あまーい！」「軟らかーい！」「とろけそうー！」を連発しています。本当に困ったものですね。

でも、黙って指をくわえているだけではいけません。わたしも立ち上がって、何がしか「噛む」ことの大切さをアツピールしなければ……。



それは降臨された神の化身。
勇壮で、かつ、雅なる

「角館・飾山囃子」の人形作りを担う

人形師のお話。

人形師 佐藤文峰さん

本名：佐藤正美
昭和24年生まれ。角館きかた代表。
木工加工を手がけて28年。本業のほか
に「角館企画集団・トライアングル」の
メンバーとして町興し活動にも参加。ホ
ームページには角館の観光情報も掲載。
<http://www.kakunodatekigata.com>



進路の優先権を巡る交渉の末、最後の
手段として五トンを超える曳山同士を
正面からぶつけ合うのだ。

角館の祭りに限らず全国各地のヤマ
(山車・山鉦等)の多くは、降臨された神
様を乗せ町内の各家々までお連れする
ための乗り物としての役割を担ってい
る。お囃子や踊りはその神様を歓迎す
るためのものであり、曳山の多くが深
山幽谷を模しているのも、神様が普段
住まわれている山に近い様を再現して
いるからである。それに対し、ヤマの
上に飾られる人形は、神様を具象化し
たもの。まさに神の化身として現世に
睨みを利かせていらっしやるのである。

角館にはその人形作りを担っている
三人の人形師がいるが、中でも、研究
熱心で努力家と評判が高いのが佐藤文
峰さんだ。祭りの人形作りを手がけた
のは今から十八年前のこと。と、いう

けてもいいものがあると思うんだすよ
ナ」というのが佐藤さんの持論。アク
リル系の絵の具を用いたり、FRP製
人形を試作するなど、新しい時代の人
形作りにも常に前向きにチャレンジする
佐藤さんでもある。

最近はやまぶつけ」志向が強まった
せいか、人形も勇猛果敢でダイナミック
なスタイルを求める傾向にあるという。
そういう時代だからこそ、今、改めて
世話物とも呼ばれるエキゾチックで艶
っぽい人形も作ってみたいという。昨
年のお祭りでは、奈良芸術短期大学立
体造形科を卒業した息子さんの文助さ
んもデビュー。

「私をステツプ
に、いずれは角
館のお祭りを担
う一人になって
くれれば」と願う
佐藤さんである。



のも、佐藤さんの本業は、寺院の飾り
柱、彫りこみ看板など精密な木材の加
工業。角館の人形の場合、首、腕、手は
木彫りのパーツを使うことから、佐藤
さんの腕を見込んだある町内の人に

「人形の首つぐれるんでねが」と、制作
を依頼されたことがきっかけだ。等身
大より二割ほど大きめに作るという人
形の外題(テーマ)は、歌舞伎の時代物や
合戦物がほとんど。曳山の若衆と簡単
な場面想定の確認を済ませたあとは、
細かいディテールからすべて佐藤さん
が作り上げていく。「一番難しいのは、
全体の雰囲気づくりだ。見るものを
すこませるオーラとでもいうのがナ。
それが一番だスな」と佐藤さん。威
圧感を出すという点で最も重要なポイ
ントはやはり目。「七日の日、ヤマに人
形がつてから最後の仕上げとして目を
入れます。目線の先は十メートル先。顔
全体の雰囲気も夜、照明があたること
を想定して仕上げています」とのこと。
「昔の人形見るト、意外にも部品などに
その時代の最先端のものを使っている
んだすヨ。忠実に守り伝えねばならな
い伝統もある一方で、時代の恩恵を受



国指重用無形民俗文化財 角館のお祭り

9月7・8・9日に開催。8・9日は翌日の早朝まで曳山が町内を巡る。
勇壮な「やまぶつけ」(地元では本番と呼ばれる)のみが注目されが
ちだが、それに至るまでに行われる交渉の様こそ、この祭りの真骨頂。
(関)角館町観光協会 TEL0187-54-2700



現在のような歌舞伎の題目をテーマとする人形のスタイルを作ったのは、角館
出身の日本画の大家、平福穂穂。頃は、明治のはじめ。絵を学んでいた京都で
流行っていた歌舞伎の題目をもとに、角館で再現したと言われている。当時は、
穂穂がプロデューサーとなり、彫り、絵、小道具などを得意とする町民が分担
で作っていた。穂穂の死後は、それぞれが独立。現在の人形師の祖となった。

太平山が飲める おすすめ お店

東京都目黒区

春

「美味しい魚ならここ」という口コミでその人気が広がったアジな名店



「太平山・極上辛口」は魚料理との相性も抜群

「名店は場所を選ばない」まさにその言葉がピッタリの店である。旧山手通りとR246が交わる神泉交差点を大橋寄りに50メートルほど。「こんなところに店があるの」という場所に「春」はある。しかも、店内も極めて狭い。1階がカウンターとテーブルで計12名ほど。2階はお座敷というものの10人も入れればいっぱいになる。そんな小さな店だが「魚の美味さは都内でも屈指」というウワサが囁かれる一軒である。

ご主人の真野春雄さん(59歳)が「春」を開店したのが今から36年前。それ以前は小売の魚屋だったというだけに元々が魚のプロ。今でも毎朝、自らが築地市場に出向き魚を仕入れている。使う魚は旬の天然モノが基本。ゆえに、店に並ぶ魚の種類も産地も



ご息の正吾さん(35歳)と二人で板場を守る

その日により変わる。ちなみにこれから夏にかけてのオススメは、常盤のスズキ、三陸のアワビ、瀬戸内海のイワシなど。料理の基本は、刺身・焼魚・煮魚。「素材の良さを堪能していただくために、必要以上に加えない」というのが「春」流だが、シメサバ、コハダ、アナゴなど、手を加えるものはしっかりと仕事を施している。もちろん「刺身でいただけるホッキ貝を軽く火であぶって塩を振る」といったように、お客さんの希望に応じた料理にも応じてくれる。3〜4人のグループなら名物料理の「マグロカマ焼・要予約」もオススメだ。

おすすめ料理

マグロカマ焼 2,000円〜3,000円
料理は時価だが、一人あたり3〜4,000円前後で楽しめる

お酒

太平山 極上辛口
小 400円 大 1,000円
吟醸 太平山・玲瓏
ボトル3,000円(720ml瓶)
太平山 三吉
グラス500円(長期熟成米焼酎)

東京都目黒区青葉台3-1-20
TEL03-3463-6089
営業時間/17:00〜23:00頃
定休日/日曜・祝日



秋田県秋田市 日本料理 郷

秋田の街並みと鳥海山
太平山の眺めを楽しみながら
旬の味を愛でる

秋田駅東口から徒歩2分。高品位の施設とサービスを提供するシティホテルとして人気の秋田ビュートホテル12階にある。市内屈指の高層階に位置するため、窓からの眺めも抜群。テーブル席からは南に遠く鳥海山の雄姿を、個室(要予約・室料無料)からは、弊社社名の由来ともなった太平山を眺めながら、懐石料理、郷土料理などを満喫することができる。

夜は懐石料理・お膳料理が主体となるが、観光客の方々には、1年を通じて郷土料理の「きりたんぼ鍋」「しよつる鍋」も好評。それぞれ注文は1人前からOK。鍋単品のほかに、お通し、刺身、稲庭饅頭、いぶり漬けなどがセットになったスタイルでも楽しむことができる。食事の前に「太平山と共に晩酌を楽しみたい」という方には、旬の料理4品が一度に楽しめる「酒肴盛り合わせ」



「酒肴盛り合わせ」の一例

がオススメ。一人前1200円(酒代は別途)と値段も手頃だ。

地元の奥様達に大評判のランチタイムメニュー(定食類は1600円)も見逃せない。中でも、今陛下が秋田においてになった際に考案・献納したという「京風味楽膳」は、見た目にも豪華な二段弁当。ほかに、月替りの「季節の弁当」なども人気を集めている。

おすすめ料理

酒肴盛り合わせ 1,200円
きりたんぼ鍋 2,500円
きりたんぼ会食 4,000円
郷小町膳 3,800円
懐石料理 6,000円〜

お酒

太平山 本醸造 お銚子600円
太平山 三吉
グラス500円(長期熟成米焼酎)
ボトル3,500円(720ml瓶)

秋田県秋田市中通2-6-1
秋田ビューホテル12階
TEL018-832-1111(代)
営業時間/7:00〜10:00
11:30〜14:00 17:30〜22:00
定休日/無休



秋田市の南側を一望できるテーブル席

酒まめ知識 ① 生酏づくり

読者の方々から、お酒に関するご質問を数多くいただいております。そこで、登場したのがこのページ。基礎的なことから専門的なことまで、お酒にかかわるいろんな疑問をお答えします。第一回目のテーマは「生酏」についてです。

のですが、自然界には酒づくりには不必要な雑菌も数多く存在します。優良な酵母だけを育てるためには、その前に雑菌を退治しなくてはなりません。そこで利用されたのが自然の乳酸菌でした。乳酸菌をとり込み、その乳酸菌が生成する乳酸により雑菌を死滅。あげくには乳酸菌自身も死滅し、無菌状態の酏をつくるのでできるのです。明治時代に乳酸を加える「速醸酏」という手法が考案

されるまで、日本酒づくりにはすべての手法が用いられていました。手間と日数が「速醸酏」の二倍かかる「生酏」ですが、それゆえに、「味にふくらみと巾のあるお酒」、「コクがあるのに雑味成分の少ないスッキリした酒」を作ることができるのです。このように、古来から伝承される「生酏」に、当社独自のスタイルを組み合わせたのが「秋田流生酏」。当社のこだわりの結晶でもあります。



Q・御社商品の中に生酏純米(きもとじゅんまい)というお酒がありますが、ラベルに書かれている「秋田流生酏」って何ですか。(東京都世田谷区 S.O.さん)
A・・日本酒造りの基本となる「酒母」を作るための手法のひとつです。お酒(アルコール)は、酵母という微生物の力を活用して作られます。この酵母だけを純粋にしても大量に培養したものが「酒母」となる



酏立て→
麹と蒸米と水を酏タンクに仕込む。
山卸作業
酏立て6〜7時間後行う荒漉。二番漉。
雑菌を退治→
硝酸還元菌が亜硝酸をつくり野生酵母を退治。

速醸酏
酏立て↓
麹と蒸米と水、酵母と醸造用乳酸を仕込む
乳酸発酵→
乳酸菌が乳酸をつくり硝酸還元菌、乳酸菌自身も死滅。
無菌→
酏の中は無菌状態。

酵母添加→
良質の酵母を添加するとたちまち増殖。
アルコール発酵→
数日間の間にアルコール発酵を開始する。
酵母の完成→
もろみの仕込みに必要な酒母が完成する。

あきたの逸品
こだわりの味を
全国にお届けします

いなにわ手綱うどん・そうめん

すべて手作業。伝統の技を今も伝える。
寛文五年堂 稲川町

秋田藩御用産品として三百年以上の伝統を伝える稲庭饅頭。栗駒山の西麓、宮城県にも近い稲川町稲庭地区には、三十社ほどのメーカーがあるが、そのすべての工程を昔ながらの手作業で行う製造元は極わずか。その数少ない中の一軒が今回ご紹介する「寛文五年堂」だ。原料は厳選された塩と小麦、そして、栗駒山地を源とする清冽な地下水のみ。これを、練り、縄を綱うように撚りを入れながら二本のかけ棒にあやがけにした後、延ばし乾燥させたものが「寛文五年堂」の「いなにわ手綱うどん」だ。同社に一六六五年(寛文五年)から伝わる技を伝承する職人は約百名。まさに熟練した職人が手がけた本物ならではの伝統の味。稲庭饅頭の特長であるしなやかでなめらかな喉越しと、適

度なコシを堪能できる。また、近年は、稲庭饅頭の製法をそのまま生かした「そうめん」も大好評。三輪・揖保・小豆島など既に全国各地に「そうめん」の産地があるが、原材料に油を使わないのは「寛文五年堂」の「そうめん」だけ。「涼感と共に素材の良さも楽しめる」。まさに、秋田が生んだ究極の逸品でもある。



●いなにわ手綱うどん・そうめん
つゆ詰め合わせ
SW35=3,500円(うどん200g×3袋/
そうめん250g×2袋/つゆ200ml×2缶)
SW50=5,000円(うどん200g×4袋/
そうめん250g×3袋/つゆ200ml×2缶)

株式会社 寛文五年堂
秋田県雄勝郡稲川町宇三嶋34
TEL0183-43-2114 FAX0183-43-2855

ご希望の方は、同封の「寛文五年堂」行き専用申し込みハガキにてご注文ください。注文書到着後、1週間以内に全国発送いたします。



酒菜 あきたの味 探訪

乾燥していても潮の香りいっぱいのエゴソウ(写真右上)

あの深緑色の中に海の栄養素がギッシリ。 猛暑の夏の食卓に欠かせない逸品。

「エゴ」

秋田を訪れこの食べ物と始めて出会った旅人の多くは、その姿・食感から「こんやく？」と思うらしい。が、「エゴ」の原料は「エゴソウ」と呼ばれる海藻。能登半島から男鹿半島にかけての磯場で収穫されるこの海藻を、煮こんで溶かし、そのまま型に入れ固めたものがこの「エゴ」となるのだ。トコロテン同様に豆腐屋さんで作ることが多く、涼を求める夏場の食卓には欠かせない存在でもあった。秋田市土崎港にある(有)武石豆腐店の武石敏之社長によると、エゴソウの収穫時期は八月。あまり育ちすぎると海藻が硬くなるのと、わずかに二週間ほどの間に一年分の使用量を収穫し、乾燥させ保存する

のだという。さて、その食べ方だが、古くから親しまれてきた酢味噌、生姜醤油のほか、最近では辛子酢味噌を添えていただくスタイルも人気。ただし、日保ちがしないとのことで、「エゴ」本来の味を楽しむためにも、製造後三〜四日までの内に食べて欲しい。ところで、「エゴ」を秋田独自の味と想っている方も多いと思うが、実は九州で「おきゅー」と呼ばれる食べ物も実は同じもの。東北でも庄内から新潟の沿岸部などでも親しまれており、時に精進料理の食材としても使われている。



取材協力 南武石豆腐店
秋田市の北西部・高清水公園の麓にある豆腐屋さん。男鹿産海藻を使った「エゴ」は健康食としても注目の的。全国発送も可能だ。
TEL018-845-1515

秋

秋田の逸品が楽しみです

ぜひ「日本をそば」も取り上げてみてください。秋田のそばも食べてみたいと思います。(神奈川県/今井さん)

蔵

大館・峰浜・八幡平と秋田にもそばの産地があります。しかし、古くから米に恵まれていたためでしょうか、秋田ではそば食文化があまり発達しなかったようです。でも、県南には「フノリをつなぎ」とする特色あるそば「新潟のヘギンバと同じです」があるほか、蕎麦の魅力にとり付かれた主が経営する個性あるそば店も増えてきました。機会があればぜひ紹介したいと思います。

東

京近辺にある秋田の物産館・店などを教えてください。(千葉県/藤原さん)

J・R山手線有楽町駅前の東京交通会館1階に「あきた県産品プラザ TEL03-3214-2670」があります。こちら

では、当社製品のほか秋田を代表する食品・工芸品などを扱っていますので、ぜひご利用ください。なお、2階には秋田県の東京事務所もあり、さまざまな秋田の情報入手することもできます。

土

崎生まれの私です。

春号の「カドIIにしん」の話をですが、私が小さい頃(昭和10年代)は子供でも一人一匹つつ食べたものでした。(三重県/長谷川さん)

蔵

「蔵」制作スタッフの一人も土崎在住。すでに7月20・21日の港祭りに向けて「心ここにあらず」の様子です。ちなみに、今年の曳山の奉納台数は24台。戦後最大の参加台数となりそうです。

東

京生まれの者ですから

四季の移り変わりや、季節に応じた食べ物が楽しめることや、やましく感じます。編集も大変ですが、頑張ってください。(東京都/六波羅さん)

蔵

激励のお言葉 ありがとうございます。関東以西の方には「雪国II秋田II寒II」というイメージをもたれがちですが、秋田の夏もなかなかどうして結構蒸暑い日が続くんですよ。(もともと、旧盆を過ぎると秋の気配を感じるんですけど)そういう点からも秋田って日本で最も四季の移り変わりがはつきりしている県かもしれませんね。

秋

田市在住の時からずっと

「ヤマイク味噌」のファンです。私たちにとってこの「蔵」は、懐かしい故郷の思い出が詰まった宝物のようです。(宮城県/伊勢さん)

蔵

田にはこの地に暮らす私たちでも知らないことがまだまだたくさんあります。食・祭り・風習・技... それも、これも、秋田が豊かな地であるがゆえのこと。「次世代に素晴らしい秋田を傳承する」。それもまた私たちに課せられた大切な役目と考えています。



表紙の人

お酒の味・香りを均一化するための調査や、出荷までのお酒の管理を担当する小野功さん(左)と門間輝夫(右)さん。小野さんが持つているものは「ためし」(地方によつては「ため」ともいう)といわれる大きな湯桶のような容器。お酒などを運ぶために使われるもので、約一斗(約十八リットル)入ります。

季刊「蔵」拾の巻

*このコーナーでは、当社商品に關してはもちろんのこと、秋田の味・祭り・観光など、皆様の疑問・質問にできる限りお答えしたいと考えております。また、「蔵」に対するご意見・ご希望もお受けたいしております。同封のハガキか、Eメールでどうぞ。