

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a



季刊【蔵】拾巻の巻

秋号

太平山 やまきり

蔵

Vol.11

企画発行/小玉蔵造株式会社 ●秋田県青森秋田郡飯田川町飯塚子飯塚一四の一 ●TEL018-1504 ●TEL0189772100 FAX0189772104
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/海老名工ディトリアル事務所

故郷 点描

秋田の四季

秋田県全域
本年は大館市で開催

秋田の農業振興を支えるビッグイベント 秋田県種苗交換会



明治十一年(二七八年)から行われていた農業県秋田の晩秋を代表する一大イベント。「農家同士の技術交換、話し合い、交流」を目的に、県並びに当時の農村指導者であった石川理紀之助、森川源三郎、斎藤宇一郎らの尽力により創設された事業で、第一回大会開催以来、一度も休むことなく行われている。現在も、その年に収穫された農産品の展示およびコンテスト(稲、畑作物、果実、たばこ、野菜、花き、農林園芸作物、畜産品など、約二八〇〇点が出品される)のほか、フォーラム、農業機械の展示会、県内各地の特産品即売など、数々の催し物が行われる。開催地は秋田市、北秋田、山本、仙北、鹿角、南秋田、雄勝、由利と、ほぼ十年で県内を一周。第百二十四回目となる今年は、十月三十一日(水)～十一月六日(火)まで大館市の樹海ドームを主会場に行われる。

味噌づくりの基礎講座 [2]

秋田味噌の仕込み

蔵だより

秋田県内で最も親しまれているヤマキウの秋田味噌は、一年を通じて仕込み作業が行なわれています。



最大二〇トンの大豆を一度に仕込みます。

味噌の醸造を担当する食品部には、大豆を煮る大きな釜が三基あります。一つの釜に入る大豆は約一・五トン。水洗いしながら大豆を詰めた後、釜を満水状態にし丸一晚大豆に水を吸わせます。最初の釜に火が入るのは翌朝の五時頃。煮上げたのちさらに三十分〜一時間三十分蒸します。この一連の工程で大豆は当初の二倍に増量。ひと釜で約三トン、三つ合わせると十トン前後の大豆を蒸し煮することができます。



朝5時から始まる大豆の蒸し煮作業が終わるのは午前11時頃。夏の工場内は40℃を超えることも珍しくない。まさに、スチームサウナ状態だ。



蛋白質の多い大豆はふっくら煮上がる色が変わりやすい。脂分は味噌の香りを生む源となるが、多すぎると発酵に支障があるなど、大豆の選定がそのまま品質に関わる。一般に高温多湿の産地より、温度差のある山間地で作られる大豆の方が味噌造りには向いている。

モウモウと吹きあがる湯気と共に釜から出された大豆は、米麴、塩、水、乳酸菌などを加え、細かく砕かれた後ベルトコンベアでステンレス製の仕込み桶へ。一個で約五トンの味噌を仕込むことができる桶に入れられ、醗酵室(天然醸造は熟成蔵)へと運ばれます。

味噌など昔ながらの製法で作る「天然醸造法」で作る味噌は、厳寒期の二月〜三月にかけてが仕込みの最盛期。日本酒同様、適切な発酵を阻害する雑菌の少ないこの季節に仕込みが行なわれるのです。

さて、味噌を仕込む時期ですが、人為的に温度管理を行い醸造する「適温醸造法」で造る味噌は季節に関係なく、ほぼ一年中仕込み作業を行います。一方、吟醸



心も育てる食教育を。



小林カツ代◀山本益博 リレーエッセイ 第11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、それらをすべて含め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、著書はおよそ120冊。料理の本ばかりでなく、エッセイも多い。



私がブツブツ言う理由としては…

前回に益博さんのお話にあった「親子のための味覚レストラン」というイベント、とても良い試みですね。噛むという大切さを知ることとはもちろんのこと、マナーまできつと学べたことでしょう。常日頃、親子連れの食事のマナーの悪さにへきえきとしているものですから。しかしこれは今に始まったわけではなく、二十年前前に書いていた私の日記にもそのことが出ています。電車の中で次から次へと小さい子にお菓子を与えているその子の祖母、レストランでギャーギャー騒ぐ子を横に平気で食べているさして若くもない両親、等々二十年前も現在も、たいして変わらないのです。

今年文部科学省が子供たちの食教育に力を入れ

るとのこと。そのために管理栄養士を学校に派遣し、直接子供たちに食の大切さを教える方針との趣旨を新聞で読みました。それはとても喜ぶべきことなのですが、でも、そこには欠けているものがあります。なぜなら、食といえば栄養、栄養なのです。今までにも、栄養がもっとも重視されるように、給食設備のある学校には必ず栄養士がいます。それだけでは不十分と、今度は栄養士の上に位置する管理栄養士も必要ということになったのでしょ。

しかしです。栄養は確かに大事。ことに発育さかりの子供にとっては。なのに私がブツブツいうのは、食といえば栄養という考え方が十年一日の如く、ここ何十年も変わらないのです。



体も心もつくっていくと、 これが今の時代の食教育。

今の時代、それだけでは足りません。心も育てる食教育が必要だと私は思うのです。どんなに栄養的に満点でも、そこに美味しさというもつとも大切なことが抜けてはならない要素です。ただし、美味しさというのは味だけでなく、美味しく食べるということも非常に大事な要素ですよ。だって、栄養的にも優れ、味もよいというのでも、誰と食べるかによって大いに違ってきますもの。朝から晩まで体によい料理をと一生懸命な母親が食卓では暗い人であったり、ガミガミいう人であったりの例を知っています。そんな家の食卓はさぞ味気ないものではないでしょうか。栄養士、管理栄養士の世界の中で、そのことを重視しているとは思えないのです。しつこいようですが、食の大切さイコール栄養教育という図式が昔

も今も、なのです。だからなんだと思いますが、私のような、料理の世界で三〇年以上も味をつくり出すプロに、一度たりとも文部省時代からも声がかからないのが不思議です。体も心もつくっていくことがほんとの食教育なのに。

益博さん私も、食イコール栄養教育であるという考えだけに立っていないので、あのような楽しいイベントも計画されたでしょう。



食というのは実に多くのことを含みますよね。私のように毎日素材と出会い、料理をしている人間は、命の仕組みにまで考えが及ぶほど沢山のことを毎日、毎回、教えられ、学び、発見しています。

私たち人間は動物や魚や野菜や果物の、それはそれは多くの命をもらって、生き長らえていることを、だから命を大事にしなくてはいけないことも、子供たちに教えたいと思います。それから料理を作ることの楽しさや、料理は女だけがするものではないことも。

近頃の日本の子供たちがファーストフードばかり食べているからキレルとかよく言われます。だからもっときちんとした食事を教えていかなければと。しかし、きちんとした食事だけでは人は育ちません。そのあたりをもっと教育の中に取り入れてほしいと願うのですが…。

その歴史は八〇〇年以上。
一方、「第6回ワールドゲームズ」の
公式競技用メダルの制作も手がける

川連漆器 塗り師のお話。

川連漆器 塗り師
躑躅森 健さん
(つじもりけん)

昭和25年福川町生まれ。高校卒業後、
塗り職人であった父の下で修行。身上が
り(修行終了)の後、全国の漆器産地を訪
ね歩く。平成12年、川連漆器 塗り部
門の伝統工芸士としての認定を受ける。
SHOP / 秋田ふるさと村・躑躅の森
TEL0182-33-8848

宮城県との県境にも近い県南・稲川
町に伝わる川連漆器。今から八〇〇年
以上もの昔、鎌倉時代(しげみち)の
弟・道矩(しげのり)が、家臣に刀の鞘
や弓などに漆を塗らせたことに始まる
という。その後、江戸時代後期以降は、
廉価で堅牢な日常漆器の産地として発
展。東北の古い商家・農家に残る朱色
あるいは黒色の椀や祝膳は、そのほと

んどが川連漆器といわれるほど、東北
の人々には馴染み深い塗りである。
他の漆器・伝統工芸品がそうである
ように、川連漆器もその制作にあたっ
ては完全分業制で行われている。木を
形成する木地、塗りを担当する塗り、
そして、蒔絵・沈金(ちんきん)を施す加
飾(かしやく)と大きく三つに分類され、
それぞれに専門の職人がいる。今回登
場いただいた躑躅森さんは、その中で



去る8月16日~26日まで秋田県内で行われていた「第6回ワ
ールドゲームズ」の公式競技メダル。右下には竿灯をモチーフとした川
連漆りのプレート(直径3.6cm)が埋めこまれている。今回このメ
ダル造りは、そのすべてを秋田県漆器工業協同組合内のメダル制
作委員会が担当。その際に中心的存在となったのが躑躅森さんだ。

い手法・技法を取り入れた漆器が増え
ています。昔と違って職人の交流も盛
んですからね。全国的にも他の地域で
学んできたことを、自分流にアレンジ
して漆器づくりに反映する職人さんが
増えていきますよ」と躑躅森さん。その
言葉通り、躑躅森さんは伝統的な川連
漆器を手がける一方で、自らの師であ
り父でもあった先代が考案した「仁右
衛門(にえもん)塗り」の技法を伝承。
七色の本乾漆粉と研ぎ出し蒔絵の技法
を使った独自の塗り方で、どこかオリ
エンタル的な風合いを醸し出している。
完全分業化されているゆえ、他の工
程に関しては素人同然という職人が当
たり前の世界にあつて、躑躅森さんは、
木地から加飾までの工程すべてを一人
でこなすことができるという。「新し
い物を作る時って、他の人にお願いま
るより自分でやった方が絶対早いじゃ
ないですか。さらに、工程を一通り知っ

も中心的存在となる塗りの職人。産業
経済大臣が認定する川連漆器の伝統工
芸士の一人でもある。
「昔は椀や盆など生活に密着したもの
が多かったですけどね。昭和四十年代
の後半からは、テーブル、家具など種
類も格段に増えました。川連漆器の場
合、下地塗りに柿渋を使うのが特徴な
のですが、その伝統を守りつつ、新し



ておくと、木地や加飾担当の職人さん
にも、自分の求めるイメージが伝わりや
すいですしね」とも。ちなみに、川連塗
りに関わる人で躑躅森さんのように、
すべてを一人でこなす人は他にいない。
年齢・キャリア的には既にベテラン
の域に達しているが、チャレンジ精神、
好奇心に関しては若手以上。まさに川
連漆器職人のニューウェーブの一人な
のである。



左の椀は川連漆器の定番ともいえるスタイル。棗(なつ
め)の蒔絵は、鳥海山と象潟の九十九島を輪島在住の弟
さんが施したもの。右奥に立つ丸盆がオリジナルの
「仁右衛門塗り」。多色を用いた石目塗りは他の産地に
は例を見ない技法。



横手・秋田ふるさと村内には、工房&直売所
もあり、その制作過程を見る事も可能だ。

太平山が飲める おすすめ お店

東京都 五反田

秋田料理 吾作

秋田犬のブロンズ像がお出迎え
秋田ゆかりの料理がズラリ



大館出身の先代が大衆酒蔵として店を始めたのが昭和24年のこと。その後、昭和30年代から「秋田の郷土料理」を手がけるようになり、以来、秋田の懐かし味と出会える店として多くの秋田県出身者にも親しまれてきた。目黒川沿いに立つビルの1〜3階が店舗。1階はテール席、2階が宴会場、3階が個室というつくり。メインとなる日本酒はもちろん太平山。味噌もヤマキウの秋田味噌(吟醸味噌)を使うなど、店主自らも当社製品ファンのお一人である。

秋田を代表する郷土料理の「きりたんぼ鍋」は9月下旬〜4月下旬頃まで。きりたんぼは、大館から直送。きりたんぼ鍋には欠かせない比内地鶏も、本場・比内町産のもの。素材はもちろ



「しよつたる鍋」を主体としたコース料理もある。最近では広く東北の素材の開拓にも力を入れているとのこと、お隣り岩手県の前沢牛を使った「和牛しゃぶしゃぶ」も人気がある。

んその味付けも、秋田にゆかり深いお店ならではの、かに、稲庭うどん、とんぶり、いぶりがっこ、じゅんさい、ハタハタ寿司など秋田を代表する珍味も勢揃い。「きりたんぼ鍋」、

おすすめ料理

- きりたんぼ鍋 3,300円
- しよつたる鍋 2,700円
- ハタハタ塩焼き 1,200円
- ハタハタ寿司 900円
- 和牛しゃぶしゃぶ 3,800円

お酒

- 太平山 辛口 大徳利 1,100円
- 太平山 辛口 一合徳利 500円
- 太平山 生貯 1,100円(300ml)

東京都品川区西五反田1-29-2
TEL03-3491-2221
営業時間/16:30~22:45
オーダーストップ22:00
定休日/祝日・日曜日



秋田県秋田市

すし・活魚料理 魚酔亭

秋田の海は高級魚の宝庫

旬の味をお手ごろ価格で堪能できる

白木づくりの高級感あふれる店内だが値段は庶民的。というのも、板場を守るご主人は、秋田中央卸売市場買参人、天王町漁業組合仲買人の資格を持つ。ゆえに、中間マージン無しに素材を仕入れることができるので、安くても新鮮な魚介類を楽しむことができるのだ。しかも、魚介類はそのほとんどが秋田の港に揚がったもの。実は、対馬暖流が北上する秋田沖は知る人ぞ知る高級魚の宝庫。真ダイ、黒ダイ、ブリ、ヒラメ、マコガレイ、フグ、コチ、クルマエビ、カワハギ、黒ソイなど白身魚を主体に多様な魚が獲れるのだ。店内には生簀(いけす)もあり、その中からお好みの魚介類を選んで、刺身、焼き物、汁物など一匹丸ごと料理してもらってもできる。

これからの季節のオススメとしては、活ダコ、真ダイ、黒ソイなど。いずれも活造り、うす造りが美味しいとのことだが、活ダコはしゃぶしゃぶでも楽しむことができる。干したフグ、



真ダイ、黒ソイなどの骨を素焼きにし、太平山の熱燗を注いで作る「骨酒」もいける。風味豊かでお料理にもピッタリ。からだの芯から暖まる。

秋田独自の釣船として知られる「電気釣船」も所有しており、乗合い、仕立ていづれのスタイルでもOK。初心者でも大物が釣れる釣船として、こちらも人気を集めている。

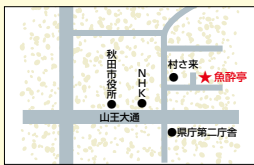
おすすめ料理

- 黒ソイの活造り 3,000円(5~6人前)
- 黒ソイ頭汁 400円(味噌仕立て)
- 活ダコのしゃぶしゃぶ 1,000円前後(1人前)
- コース 3,000円~

お酒

- 太平山 1合 290円
- 太平山 生貯純米 2,000円(720ml)
- 太平山 天巧 4,000円(720ml)
- 骨 酒 500円

秋田市山王2-2-34
TEL018-862-6923
営業時間/11:00~14:00
(ランチタイム)
16:00~23:00
定休日/日曜日



国内で海外で太平山が大活躍。



「太平山純米大吟醸 天巧」
「太平山生酛純米」
モンドセレクション
2年連続金賞受賞。



モンドセレクションは、ベルギー王国経済省に認定された組織委員会が運営する世界規模の食品コンテスト。この2001年大会で、当社の「太平山純米大吟醸 天巧」と「太平山生酛純米」が2年連続金賞を受賞しました。同セレクションにおいて、秋田のお酒が2年連続金賞を受賞したのは今回が初。天巧・生酛純米ともに、乳酸菌を利用して酵母を育てる太平山独自の秋田流生酛造りで仕込まれたお酒で「すつきりして、かつ、旨味を楽しめる」のが特長。まさに、世界が認めた秋田の逸品です。



本年度の表彰式はリスボン（スペイン）で開催。紋付袴姿で表彰式に望みました

「天巧」で世界のVIPをおもてなし。

全日空国際線 機内サービス用に「天巧」が採用されました。



「太平山純米大吟醸 天巧」が、全日空・国際線ファーストクラスの機内サービス用に採用され、世界の皆様にもその味をお楽しみいただいております。「天巧」は、酒造好適米の最高品種である山田錦を使った太平山を代表する純米大吟醸酒。このコーナーでも紹介しております「モンドセレクション2年連続受賞」という輝かしい実績が示すように、世界のVIPに提供するに相応しい日本酒として、採用が決定したものです。採用期間は今年9月～来年2月末までの半年間。全日空の翼とともに世界の大空を駆け巡ります。

全国の蔵元から1133点が出品。全国新酒鑑評会で金賞受賞。



通算89回目を迎えた「全国新酒鑑評会」で「太平山」が最高位である金賞を受賞。その優れた技が高く評価されました。国内で最も権威ある全国唯一の日本酒のコンテストだけに、杜氏・蔵人の喜びもひとしお。「これからもより丁寧な酒づくりに務めたい」と藤田喜代美杜氏は語ります。ちなみに、秋田県全体では14点が金賞を受賞。全国5位と美酒王国・秋田の存在を全国にアピールしました。

蔵 倶 楽 部

酒まめ知識 ② 飲み頃温度

いよいよ秋本番を迎え、日本酒がより美味しい季節となりました。今回は、お酒の飲み頃温度についてご説明しましょう。

Q：吟醸酒、純米酒、生酒…と、日本酒にもいろいろな種類がありますが、それぞれ飲み頃の温度というのはあるのですか。
先日、ある居酒屋で「純米酒を軽くお燗してください」とお願いしたら「純米酒を燗するなんて…」と、いさめられてしまいました。私個人的には、純米酒は常温かぬる燗が美味しいと思うのですが。（宮城県仙台市 Y・Kさん）

A：お酒の種類により飲み頃温度は異なります。ただし、日本酒は嗜好品ですのであくまでも目安としてお考えください。一般に、香りが繊細でフルーティーな飲み心地に特徴がある吟醸酒、生酒、樽酒などは「常温～冷やして」、日本酒本来の味が楽しめる普通酒・本醸造酒は「常温～やや熱めのお燗で」、旨味成分の多い純米酒は「常温～ぬる燗」でいただくのが、それぞれのお酒の特長を一番楽しめる飲み頃温度とされています。
最近では、日本酒を冷やして保存するお店が多くなりました。品質保持という点でメーカーとしては大変うれしいことです。しかし、その一方で、熱燗でいただくことの多い普通酒以外のお酒は、すべて「冷やしていただく」と思われているお店が多いのも事実です。まさに、Y・Kさんのご指摘の通りで純米酒は、常温あるいは少し温度を加えた方30℃～45℃くらいが、旨味も香りもより一層引き立つタイプのお酒です。

日本酒の飲み頃温度

	冷やして 7～10℃前後	常 温 15～20℃	ぬる燗 40℃前後	熱 燗 45～50℃
吟醸酒	◎	○	△	×
生 酒	◎	○	×	×
普通酒	○	○	○	◎
本醸造酒	○	◎	◎	○
純米酒	○	◎	◎	○

◎ よりおいしくいただけます ○ おいしくいただけます
△ あまりおすすめできません × おすすめできません



お酒に関する疑問・質問がありましたら、同封のハガキを利用して「酒まめ知識」のコーナーまでお送りください。



な ぜか秋田で食べた「きりたんぼ」はおいしかったのに、家に帰って鍋にしたら…。と、思うほど味が違いました。やはり、地元のおいしい空気、水が調味料となっているのでしょうか。(東京都/関口さん)

蔵 「きりたんぼ」の味の決め手は、比内地鶏(臍物があればより理想的なのですが)と、ささがきにしたりゴボウ。特にゴボウは、4人前の鍋に1本ぐらいうつもりで。これで、スープのコクがグーンと増すはずですが、一般に鍋の野菜というところ、春菊がつきものですが、「きりたんぼ」にはセリが必要品です。今号で紹介した五反田の「吾作」さんは正統派キリタンボが楽しめるお店です。ちなみに、JR四ツ谷駅前にある「太平山酒蔵 総本店・03-33351649」のキリタンボ鍋(冬季限定)は、弊社社員直伝の味。こちらでも本場の味が楽しめますよ。

今 は七義父が お酒のつまみに「エゴ」を食べていました。嫁に来て初めてこの食べ物に出会った私に、ほんのり顔を染めた義父が「エゴ」についていろいろ語ってくれたことを思い出しました。(桐生市/田中さん)

蔵 懐かしい故郷の味、秋田ならではの珍珠はまだあります。県内くまなく探索中ですよ。

小 玉さんでは漬物は 出していないのでしょうか。秋田の漬物は特に好きなので、是非とも販売していただきたいのですが。(足立区/横塚さん)

蔵 残念ながら弊社では漬物類の製造は行っておりません。前号でも紹介致しましたが、有楽町駅前・交通会館1階に、秋田の特産品を販売している「あきた県産品プラザ」があります。ぜひ、ご利用ください。

秋 田地方自慢の味噌汁など がありましたら、ぜひ拝見させていただきます。(横浜市/西さん)

蔵 汁物に限らず、秋田では味噌を調味料に使う料理が数多くあります。次号、冬のこと号でなるべく多くの情報を紹介したいと思えます。

夏 号で一番最初に 読んだ「よもやま見聞録」を紹介した「よもやま見聞録」。角館出身の私としては当然ですよ。全国各地に「ヤマ」はありますが、角館のはやはりすごいですね。(豊明市/伊藤さん)

蔵 ありがとうございます。秋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。「次世代に素晴らしき秋田を伝承する」。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。

＊小誌・春号の「太平山が飲めるお店」で紹介いたしました「蔵 太平山」様の場所は「JR神田駅南口」徒歩1分です。また、記事内においても一部間違いがございました。ご関係者の皆さまにご迷惑をおかけいたしましたこととお詫び申し上げます。

■表紙の人
熟成を終え、袋詰めの工程に運ばれた秋田味噌。写真の桶で約5トンの味噌を仕込むことが出来ます。秋田県内でトップクラスの味噌製造元ゆえ、オートメーションも多いと思いますが、実際は随所に人の手を必要とする昔ながらのスタイルを踏襲。写真の菅原文明さんは、デジタル計量機器に匹敵する精度で袋詰ができる達人です。



季刊「蔵」拾壹の巻

菜酒 探訪 あきたの味



男鹿の漁師料理に由来する豪快な郷土食。目でも、耳でも、舌でもその醍醐味を満喫できる。 「男鹿の磯焼(石焼)」

1000度近くまで熱せられた真つ赤な石を、具の自身魚と水の張られた桶の中に入れると「ジョバ、ジョバッ」という音と猛烈な湯気をあげ桶の中の水は一気に沸騰。これに、ネギ、豆腐を入れ秋田味噌で味付けをした豪快かつ素朴な料理が、男鹿半島名物の磯焼(石焼)料理だ。もともとは、男鹿の荒磯を漁場とする漁師たちの料理法だったのだが、今から四十年ほど前に、男鹿温泉郷・男鹿ホテルの支配人がお座敷用料理として創案。以来、全国にその存在を知られるようになったというきさつがある。

石と桶さえあれば、いとも簡単にできてしまい、そんな料理であるが、やはりそこには男鹿半島でなくてははいけない秘密がある。たとえば石。猛烈な熱さにも瞬時に下がらぬ温度差にも耐えるのが、地元で金岩(かねいし)と呼ばれる真つ黒な石。学術的には溶結凝灰岩という火成岩の一種なのだが、男鹿半島のごく一部の海岸、しかも、嵐のあとにしか浜に打ち上げられないというこの地域独特のものだ。

わずか、数分で出来上がってしまうというこの料理。一瞬のうちにすべてが熱せられるためだろうか、魚の身がホクホクしてほのかな甘さもある。秋風が吹くこの季節、お酒を友にいたたくにはピッタリの逸品である。

