

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a

# 蔵

Vol.13  
2002.春

企画/発行/小土蔵造株式会社 ● 松田県南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/小土真一郎 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



三月から始まる米づくり  
これが終わればまずはひと段落。  
田植えの頃

ある農家の親爺さんにこう言われたことがある。「都会の人がだは『米づくりは田植えから始まるもの』と思ってるいらしスども、本当は田植えまでの準備が一番大変なんだス」と。一粒の米を作るまで八十八の手間が必要とされることから「米」という字が生まれたと言われるが、まさにその通り。最も忙しいとされる4〜5月の週末は、天気予報とカレンダーを睨みながらの落ちつかない日々が続くのだ。田植えの準備は3月中旬、種籾の塩水選別から始まる。苗を育てるためのビニールハウスを建て、4月中旬に育苗箱に種まきを行い、約1ヶ月かけ15センチほどの苗に育てる。この間、田んぼでは田起こし、肥料撒き、畔塗り…と、GWも返上の仕事が続く。そして、すべての準備が整った5月中旬の週末を中心に、全県ほぼ同時に田植え作業が行なわれるのである。

季刊【蔵】拾参の巻

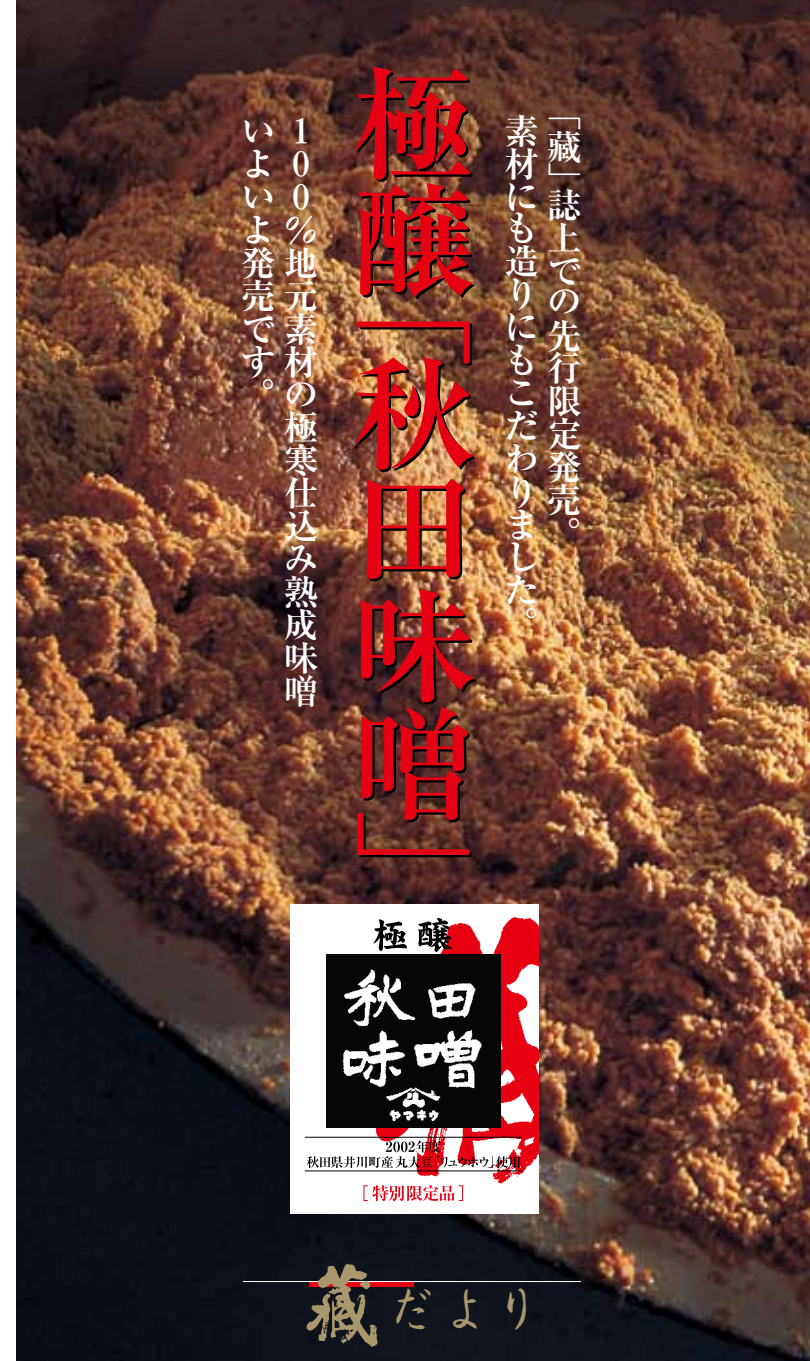
# 春号

太平山 やまきウ

「藏」誌上での先行限定発売。  
素材にも造りにもこだわりました。

# 極醸「秋田味噌」

100%地元素材の極寒仕込み熟成味噌  
いよいよ発売です。



中道さんが育てた井川町産丸大豆・リュウホウと、  
車屋さんが育てた飯田川町産・あきたこまちを寒仕込み  
秋田の恵みを醸した贅沢なお味噌です。

「藏」6号〜8号(平成12年夏号から  
冬号)で紹介した至高の秋田味噌造り。  
あれから約1年4ヶ月。誌上で紹介した  
大豆と米を使った限定味噌がついに発売  
されることとなりました。

大豆は、当社から北へ約2キロ。井川  
町今戸地区の畑で契約栽培されたリュウ  
ホウ。一帯は八郎潟に接する肥沃な大地。  
大豆を作って20年以上という中道正信さ  
んが中心となり、手塩にかけて育てた極上  
大豆です。麹のもととなるお米は、当社  
と古くからお付き合いのある町内(飯田  
川町飯塚)の車屋善也さんが育てた「あき  
たこまち」。より美味しい味噌に仕上げ  
るためには、清酒麹に匹敵する高品位で  
香り高い麹づくりが不可欠。そのために

も、品質の良いお米がどうしても必要な  
のです。

いずれも当社から見える範囲で育てら  
れた真正銘の地元産。製造担当者もこ  
とあるたびにその成長ぶりを目にしてき  
た、生まれも育ちも由緒正しき素材です。

仕込み作業は1年で最も寒さ厳しい平  
成13年1月中旬に行いました。蒸した大  
豆に米麹、塩を加え味噌桶の中へ。その  
後は、自然の力を利用しての天然醸造。通  
常は機械で行なわれる切り返しも、あえて  
手間のかかる手作業で行うなど、まさに昔  
ながらの手法を用いた手造り味噌です。

味噌のタイプとしては、吟醸系味噌な  
らではのふくよかな風味を活かしつつ、  
色合いと味はややマイルド。奥深さのな



## 特別限定品 極醸「秋田味噌」

1kg入り 1,000円  
大豆：2000年井川町産リュウホウ 100%  
米：2000年飯田川町産あきたこまち 100%  
仕込：平成12年10月  
熟成：1年4ヶ月の熟成味噌

かにも独特の甘さを感じさせる味わい優  
しいお味噌です。素材の味をより繊細に  
生かしたいお料理やドレッシングのペー  
ス、焼きおにぎり用にもおススメです。  
本紙「藏」読者のみなさまへ先行限定  
販売となります。お求めは、同封の商品  
カタログをご覧ください。



藏だより





# 母の立場から



## 子供時代のかげがえのない時間

益博さま。前回では母親が子どもに伝える味の大切さを、とてもいいねいに話してくださいました。ことに、「美味しいものを目指して台所に立つお母さんの姿を子供たちに見せてやって欲しい」と言われた言葉。これ、とてもとても大事です。母親あるいは父親（事情によってはその他の人でも）が自分たちのために一所懸命作ってくれている姿は、子供の心にぜひいい影響を与えていくと思います。母にまわりついたり話しかけたり、手伝わされたりといった台所で持ったある時間…これは子供時代のかげがえのないものではないでしょうか。

近年、考えられないような恐ろしい少年犯罪が次々と起こりましたね。その度、私は思います。こ

の子供たちは親たちとどんな会話を交わし、どんな食事だったのだろうか。どうしても思い浮かべることが出来ないのが、台所でのシーンなのです。風景よりもっと想像が出来ないのです。とにかく何も思い描けないのです。もし台所での思い出がいっぱいあれば、あんな事件は起こさなかつたかも知れません。

私は働いている母親ですから、子どもより先に家に帰っているのはまれでした。夕食の支度ぎりぎり家に着くと、待ちかねた子どもたちがとび出てきます。

「ね、ね、今晚のおかずはなーに？」  
「ね、ね、お手伝いするねっ」

小林カツ代◀山本益博

リレーエッセイ 第13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。食の仕事ばかりでなく、あらゆるジャンルでテレビ、ラジオ、講演など多方面に活躍中。常に生活に視点を置いた姿勢が、男女を問わず幅広い層に支持され、著書は160冊以上。「男の老い支度めし支度」「愛しのチー公へ」「料理上手のコツ」「黄金の和食レシビ」等。2002年春には約2500レシピの「小林カツ代 料理の辞典」が発売される。





## 子供時代には、 たくさんの味を知らせてほしい



「はんはもう子どもたちが炊いてくれています。朝指示した準備はきちんと整い、まさにあとほ、ママがするだけという日もあり、それはその日の子どもたちのすこし方によります。でも、いつもいつも心の中で「ママはまだかな、ママ早く帰ってきてね」



人でもせいぜい5品くらいまでしか覚えていないものです。10も20も記憶に残って、スラスラ言える人なんてまず居ません。私のような食のプロに育った子どもたちでさえそうですから。

料理そのものも、もちろん大事ですが、同じくらいに一所懸命つくっている姿、そして、大事なことは、きちんとおいしいものを食べさせるということ。大切な幼児期に、自然食という名の不自然な食生活をさせている母親がいっぱいいます。塩は悪いとは

と口に出さないでもそう思っている様子がありありと分かるのです。働く親の子どもは、専業主婦の母親の子どもより、淋しいことが多いのは事実でしょう。しかし、母親が家にちゃんといながら、寂しく育っている子供たちが多いのも事実です。それは、益博さんが言われているところの、美味しいものを目指して台所に立つお母さんの姿をただだけ見たかであって、時間があるないの問題ではないのです。

ふしぎなことに、料理そのものというのは、意外と子供の記憶に残らなくて、数で言えばほんの少し。料理があまり得意でない母の子だった人でも、たとえば、「うちのおふくろの作るちらしずしだけはうまくいったなあ」とか。料理上手の母親に育てられた

かりに控えすぎたり、病気でもないのに一家ごとして減塩食、甘いものは果物が黒さとう使用のものしか食べさせない。「はんは玄米のみといった実に偏った食生活を強いるのもまた“愛”なのです。しかし、子供時代にはたくさんの味を知らせてほしいのです。ファーストフードにうるさい人も自然食という名の偏りには寛大です。

子どもの舌は敏感です。現代の子どもたちも、美味しいもの、そうでないものが、実はとてもよく分り、それは大人以上と言ってもいいくらい。親がどれだけ丹精こめて作った離乳食でも、気に入らなければ口からベーンと出されてしまう、といった経験は母親なら誰もが持っているでしょう。生まれてたった数ヶ月、それでもその子の舌はおいしいもの、好きな味、きらいな味がはっきり分るのですから。味つけの大事さもまたいつかゆっくり益博さんと話し合いたいと思います。

ガラクタクこそが庶民の文化史  
歴史の狭間に埋れがちな  
普段の暮らしを後世に伝えたい

## 秋乃宮はくぶつ館 館長のお話。

秋乃宮はくぶつ館 館長  
油谷 満夫さん  
(あぶらや みちお)

昭和9年1月10日平鹿町浅舞生まれ。平鹿高校卒業後、米店、貸本店、文房具店などを営みながら生活用品・農具・民具などを収集。「油谷コレクション」として注目を浴びる一方で、約10年にわたり平鹿町伝承館の館長を務める。  
平成4年4月、私費を投じて、秋の宮温泉郷に「秋乃宮はくぶつ館」を開設。庶民の暮らしを紹介する民俗博物館としては、全国屈指の資料を収蔵するとされる。自噴温泉のお風呂もあり、入浴もOK。

秋田県の南端、あと数キロも走れば宮城県鳴子町に至る国道108号沿い。情緒あふれる山峡の湯として知られる秋の宮温泉郷の一面に、油谷さんの「秋乃宮はくぶつ館」はある。

古い山の分校を彷彿とさせる建物は、かつて温泉旅館として利用されていたもの。そのたまたまいにも期待感が膨らむが、館内に入ってビックリ。蓄音機からアイドル歌手の等身大ポスターまで集められた音楽の部屋、パン

フレット、映写機、プレミアム商品が並ぶ映画の部屋、土人形からお菓子のおまけまで展示されている人形の部屋、さらには、雑誌、旅関連、玩具、民具などなど、一瞬にして大正・昭和の頃に迷い込んだような不思議な空間が広がる。しかも、そのすべてが庶民の世界。生々しくも懐かしい。誰もが知っている生活の断片が所狭しと紹介されているのだ。

油谷さんがコレクションに興味を持

ち始めたのは10代後半の頃。最初は、ごく普通の切手、古銭好きな青年のひとりに過ぎなかった。ところが、昭和30年代に入ると油谷さんたちの住む地域にも、近代化という波が怒涛のごとく押し寄せるようになる。

「この一帯は秋田でも有数の穀倉地帯。昔からの農具がいろろあったんだ。ところが、農業の機械化が進むにつれてこれら農具が、いとも簡単に捨てられるのを目にしたんだ。それを見



江戸～明治初期。  
歩いて旅した頃の資料を展示するコーナー。



汽車の旅をテーマに、鉄道、旅行グッズを紹介。  
主に明治～昭和初期のものが多い。



音楽のコーナー。多少雑然としたところに庶民派コレクターの温かさがある。



本物の映写機もある映画の部屋。  
映画が全盛を極めた頃の資料がならぶ。

ていると、道具とともに昔の人がだが築き上げて来た知恵や技も捨てられないような、もつと言え、古い人間も捨てられるような気がしたんだ。と油谷さん。以来、地域の家々を訪ね歩き、農具、民具、生活用品を収集する日々が始まるのだった。

「これまで伝えられてきた歴史というのは、すべて勝ち組み、より強い立場にあった人の目から見たものばかりだったんすな。弱い立場の人の歴史はなか

なか残らないんダス。ところが、どんな時代でも、その時代を本当に支えてきたのは我々と同じ庶民だったんですよ。どちらかというと立場の弱い人達だ。だからこそ、庶民の生きた証、文化史を後世に残したかったんダス」。

「近代化豊かなこと」捨てることのように思われがちですが、だからこそ拾う文化があつてもいいんでねスベガ。貧乏でも、心美しく、心豊かに生きたいんダスよ」と微笑む油谷さん。その穏やかな笑顔がとても印象的だった。

<秋乃宮はくぶつ館>  
雄勝郡雄勝町秋の宮字湯の岱106  
TEL0183-56-2608  
入館料/大人500円  
開館時間/9:00~17:00  
開館期間/4月1日~11月末 期間中無休



# 太平山が飲める おすすめ お店

東京都 青山

## 魚がし料理 魚政 外苑前店

青山界隈では数少ない大人のための和食の店器の上に、板前さんの技が冴える。



オシャレな街として若者に人気の青山界隈では、数少ない大人のための和食の店。その名の通り、旬の魚介類を中心とする魚河岸料理を楽しむことができる。料理は、おつくり、酢のもの、珍味など定番モノが約30種類。ほかに、その日のオススメが20種類ほど。場所柄、舌の肥えたメディア、広告、デザイン業界で活躍するお客さんも多いとのこと、プロの板前ならではの舌でも目でも楽しめる料理づくりが身上。「自宅が河岸の近くということもあり、特に、仕入れには力を注いでいる」と、比内町出身の店主・大澤さん。ランチオンマット替りの数紙に書かれた「気前の良い人 味と芸術のわかる人歓迎 しみったれおこわり!」の口上にも、その心意気を知ることができる。



は、鶴と亀をイメージした陶器のオブジェが配されるなど「青山山」ならではの洒落た雰囲気。明太子、漬物、ナムル食べ放題のランチ（7種類・840円）も好評。

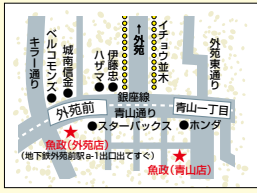
### おすすめ料理

- おつくり 800円～
- 刺身大漁盛 3,000円～
- 日替り料理 400円前後～

### お酒

- 太平山 本醸造辛口 銚子(2合) 750円
- 太平山 生貯(300ml) 800円

東京都港区南青山2-26-35  
青山KKビル地下1階  
TEL03-5410-4047  
営業時間/11:30～14:30  
17:00～翌朝5:00  
定休日/日祝日  
(青山店 港区南青山2-2-15  
ウイン青山1階 TEL03-3478-5303)



ちなみに写真の

料理は、春をイメージした「新じゃがの海鮮焼き」、「鯛の饅頭」(各800円)。店内は桂離宮がモチーフ。日本庭園の池を表したというセーターテーブルに

# 秋田市 秋田駅東口 和食ささ木

住宅街にある隠れ家のようなお店華麗な日本食の真髄を手軽に楽しめる

開発著しい秋田駅東口地区。商店街並ぶメインストリートから一歩入った閑静な住宅街に溶け込むようにたたずむ。事実、主の自

宅の一面を店にしているので、初めて訪ねる人は、よくよく注意しないと店があることすらわからない。つい最近まで看板もなかったというまさに隠れ家の存在の店だ。店内はオープンキッチンになっている板場を挟んで、カウンター&座敷(約20名収容)、小部屋(約14名収容)にわかれている。包丁を握る主の仕事ぶりを見ながら酒肴を楽しめるという趣向。お客さんは圧倒的に女性客が多いとのことだが、口コミでその存在を知り足繁く通う男性客も少なくない。

料理は5000円のコースのみ。品数にして8品前後。旬の魚介類、山菜、キノコ、野菜をつかった料理が中心となる。店主は30歳代前半と気力も体力も充実しており、仕事に妥協を許



さないのが身上。素材の吟味も自らも行うとのこと、その日の仕事は毎朝の秋田市民市場へ向くことから始まる。これから初夏にかけてはホンナ、アイコ、シドケ、根曲りダケなど地物山菜を使った料理が楽しみ。なお、お店利用の際には予約が必要となる。

### おすすめ料理

- おすすめ料理
- コース 5,000円のみ
- \*要予約

### お酒

- 天巧(2合) 2,000円
- 日本酒 銚子(2合) 700円
- ふぐのひれ酒 600円

秋田市東通1-22-2  
TEL018-837-8544  
営業時間/18:00～  
入店20:00頃まで  
終了22:00頃  
定休日/日曜



酒まめ知識

④

太平山のお酒をもっと知っていただくために

世界と日本のプロも認めた、愚直なまでに真面目に造られたお酒です。

純米大吟醸 天巧

平成13年度全国新酒鑑評会金賞受賞、モンドセレクション2年連続金賞受賞など、数々のコンテストで高い評価を得ている純米大吟醸酒。酒造メーカーとしての気概と杜氏・藏人の技が、凝縮された当社を代表する製品です。自然天然に咲かめられた「天巧の妙味」に由来するその名の通り、原材料は米、米麴、水のみ。アルコール添加を一切せず米の旨みを引き出すことにより、その名に恥じない酒本来の味をお楽しみいただけます。

酒造りには、酵母を育てる「甑」(酒母)造りが欠かせません。これは蒸し米と米麴、水をタンクに仕込み、乳酸菌の働きを利用しながら酵母を増殖させる工程です。この際、一般的には乳酸を人工的に添加する「速醸法」という手法が用いられます。それに対し、自然の乳酸菌の働きに任せながらの方法が「生甑づくり」。この技法を基に独自の工夫を加えたのが「秋田流生甑造り」です。



「このように自然の乳酸菌を使って培養された酵母は生命力がとて強い。天巧は通常の2倍近い約40日間の発酵期間が必要なのですが、最後まで発酵力が持続することにより、繊細かつ旨味の成分の多い酒に仕上るんです」と藤田杜氏。その高雅な香りと味を楽しんでいただくために、10度前後に冷やしてお召し上がり上がりください。

米は酒造米の最高品種である山田錦を40%まで精米したものの。酒の性格を決定づける酵母は、醸母とした香りを醸し出す9号系を使用。仕込み水は、丘陵地帯の地下から湧出る天然水。これら厳選された素材で造った醪を、10度以下に保たれたタンクで約40日間かけて長期低温発酵。ゆっくりと時間をかけて醸すことにより「天巧」ならではの香りと味を実現できる。

- アルコール度数 16度以上17度未満
- 720ml 2,500円
- 1.8リットル 4,850円

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。

あきたの逸品  
こだわりの味を  
全国にお届けします

豊稔のよこごびを鄙の都からお届けいたします

秋田 一乃穂 秋田市 菓子



「黍(しとき)」とは水に浸した生の米を挽き碎いて粉にし、さまざまな型に固めた食べ物のこと。かつては、神祭の際の供物として使われていたもので、現在の餅やお菓子の原点ともいえる日本古来の伝統食でもあります。この昔ながらの手法を継承し、独自の工夫を加え作り上げたのが一乃穂の「秋田黍菓子」シリーズ。いづれも、故郷の誇りである秋田のお米を100%使用。秋田の素材に徹底してこだわったお菓子なのです。

「一乃穂」で扱う商品は「餅」「豆がき」「紗舞玲(サブレ)」「最中」「味噌がき」のわずから種類。にもかかわらず、日本航空の国内線機内食に過去3度も採用されるなど、その知名度は既に全国区。米の国・秋田のイメージをそのまま再現した素材感あふれるお菓子として、お土産・贈答用としても喜ばれています。このように、今や秋田を代表する銘菓として人気を集める「二乃穂」の秋田黍菓子。今回

は、地元秋田のみ販売の「秋田黍菓子」の中から、比較的手持ちのする3品を全国へお届けいたします。



<しとき豆がき>

黒豆の入った餅をからりと焼きあげたおかき。サクサク食感でお年寄りでも容易にお召し上がいただけます。

<しとき紗舞玲>

収穫を祝う俵型の米粉入りサブレ。軽い歯ざわりと豊かな風味をお楽しみいただけます。

<しとき味噌がき>

サクッ軽い秋田米のお煎餅を秋田味噌で味付け。実はこのお味噌、小玉醸造の吟醸秋田味噌を使用。素朴で懐かしい故郷の温もりをお楽しみいただけます。

秋田黍菓子 一乃穂

秋田市中通2-4-15  
フリーダイヤル0120-724-200  
FAX018-831-0010  
http://www.merea.or.jp/ichinoho/

●本品、お詰め合わせさまざまな商品をご用意しております。ご希望の方は同封の専用申し込みハガキにてご注文ください。





味付けはお好みで。  
その家独自の味付け法がある。

# 菜酒 あきたの味 探訪



最近是一年中食べられるようになりました  
これぞ、ねっばる(粘る)秋田の代表的郷土食

## ギバサ

秋田の冬から初春の味として親しまれているギバサ。生の状態では茶褐色の芽えない姿をしているが、熱湯をかける独特の潮の香りとともに鮮やかな緑色に変身。これを包丁でたたくと納豆にも負けない粘りがでる。あとは酢醤油、酢味噌と好みの味をつけていただくだけ。酒の肴にも、ご飯にかけて麦とろのように食べてもイケル。なによりも、値段は安いし、調理も簡単。最近では加工済みパックも一年中売られている庶民の味だ。

このギバサ、正式名称はホンダワラ科に属するアカモクと呼ばれる海藻。秋田ではごくあたりまえのように食べられているが、実はギバサを食べるの

は全国でも秋田県だけとか。他県では海の雑草同然に扱われている何とも不思議な海藻なのである。かつてはハタハタが産卵する藻場としての役割も担っていたのだが、ハタハタ同様に県産ギバサは減少気味。最近では飛鳥、三陸産など他県産のものが主流になりつつあるという。それにしても「プリコ」といい「ミズ



熱湯をかけると一瞬のうちに鮮やかな緑色に変わる。最近では細かく刻まれたパックも売られているが、あの香りと粘りを楽しむためには、自分で手を加えるのが一番。

読者のページ

# 蔵 広場

●ご意見・ご感想をE-mailでも受け付けております。  
kodamajz@trust.ocn.ne.jp

## 友 友人からいただいた

御社・秋田味噌を食べてビックリ。同じような味噌でも全然違うんですね。今年から娘が秋田の学校に入学し、秋田がより身近な存在になりそうです。(岩手県/橋本さん)

蔵 岩手にもおいしいものがある。たくさんありますよ。特に北三陸・種市町周辺で初夏〜夏が旬の「天然ホヤ」は最高。おろしたてをそのままいただきますね。秋田にお越しの際は、娘さんと当社の見学にいらつしゃいませんか。

## 秋 田味噌は私の孫も

大ファン。そのままキウウリにつけていただくのも「もっ」とと大喜びです。(東京都/田所さん)

蔵 今号で紹介した「極醸秋田味噌」は、秋田産大豆に秋田産あきたこまちで仕込んだ限定味噌。ほのかに甘味を感じる吟醸タイプで、生野菜との

相性もピッタリですよ

## カ ツ代さんの

「動物や魚や野菜の多くの命をもらって生きながらえている」と言う部分を読んでハッとする思いでした。「食事教育」という考えに触れ、毎日の取り組み方が変わりつつあります。(東京都/大河原さん)

蔵 常識と非常識の境が不明瞭となりつつある昨今。確固たる信念を持ち続けること自体がとても難しくなりました。でも、そういう時代だからこそ、家庭のあり方、親と子の付き合い方がより大切なものとなるのかもしれない。

## 父・祖父とも杜氏

という家系ゆえ、日本酒には特別な思いがあります。淡麗辛口が好きで、御社の辛口がお気に入り。いい酒に出会えて人生幸せに思う。長生きしてウンと飲むぞ！(広島県/角川さん)

## 蔵

日本を代表する酒どころ・広島からいただいたお褒めのお手紙。ありがとうございます。まつたりとしたタイプのお酒が多いとされる秋田にあつて、「太平山」は飲み口爽やかなキレのある酒を造る蔵元として親しまれています。今流に表すところ「淡麗でかつ旨みがあるお酒」とでもいいでしょうか。これからも、いい酒づくりに邁進してまいります。

## モ モンドセレクション

連続受賞おめでとうございませう。秋号掲載の記事で「授賞式はスペインのリスボンで」との表記がありましたが、正しくは「ポルトガルのリスボン」ではないでしょうか。(千葉県/渡辺さん)

## 蔵

ご指摘ありがとうございます。授賞式はポルトガルの首都・リスボンで」と訂正させていただきます。

\*このコーナーでは、当社商品に関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、また「蔵」に対するご意見・ご希望もお受けいたしております。同封のハガキか、Eメールでどうぞ。

## 季刊「蔵」拾参の巻



■表紙の人  
酒造メーカーを代表するふたつの顔。一人は、経営者として全体を担う蔵元(社長)。そして、もう一人が、現場責任者として酒造りの全てを担う杜氏。プロ野球に例えるなら蔵元はオーナー、杜氏は監督ともいえるでしょう。その杜氏として平成13年春から活躍しているのが写真の藤田喜代美さん。入社36年目。酒造り一筋で歩んできた実直な性格そのままに、仕事ぶりも頑固一徹。先輩杜氏が築き上げた「太平山」の味を伝承します。