

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a



季刊【蔵】拾四の巻

# 夏号

太平山 ヤマキウ

蔵  
Vol.14  
2002.夏

企画／発行／小土建設株式会社 ●秋田県青森秋田郡飯田川町飯塚子飯塚一西の一 ●TEL018-1504 ●TEL018-9772100 FAX018-9772104  
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／佐藤勝彦 取材文／海老名エディトリアル事務所

# 故郷 点描

秋田の四季 — 秋田県沿岸

遊び頃は七月二十日過ぎからお盆前まで

## 磯遊び・ 海水浴の頃



秋田の夏は思いのほか暑い。特に7月下旬～8月中旬は、最高気温の平均が28.8度、同じく一日の平均気温が24.8度もある。関東圏を例えるなら、銚子・館山など外房地区とほぼ等しい気温となるのだ(1971年～2000年のデータを基に算出)。

東北内においても、同緯度上に位置する太平洋側の岩手県宮古市に比べ、最高気温・平均気温ともに2度以上も高い。これは太平洋側を寒流の親潮が流れ、日本海側を暖流の対馬海流が流れることに起因するのだが、海水温も高いこの時期の秋田では海水浴や磯遊びに興じる若者や親子連れでいっぱい。県中央部には遠浅の砂浜、南部・北部・並び男鹿半島は岩礁地帯と変化にも富み、県内はもとより、岩手県からも数多くの人が秋田の海を求めてやってくるのである。



# 味覚の養殖化



山本益博 ◀小林カツ代

リレーエッセイ

第14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「タイムス」「味な宿に泊まりたい」（新潮社）、「東京1000円味のグランプリ」（講談社）など。「音楽で違いましょう」（音楽之友社）近刊。

最新情報は

<http://www.so-net.ne.jp/telesco/>



カツ代さん、「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。」とは、よくぞおっしゃって下さいました。「塩は悪いとばかりに控えすぎたり、病気でもないのに一家ごぞって減塩食」、わたしも本当におかしなことになってしまったものだと思います。

そこで、今回は、わたしたち大人の味覚についてちょっと考えてみたいと思います。

そもそも味覚というのは、人間の感覚のなかで最も保守的なものとも言えます。ですからあまり冒険をしたがりませんし、未知の味についてもとても慎

重です。子供の頃の、親から与えられた食べものを通して獲得していった味覚を、そのまま大人になっても後生大事に守り続けるということになります。

つまり、親が子供にとって最初の味覚の教育者というわけですよ。この第一の教育者の信念が揺らいでいるとしたら、どういふことになるでしょうか。わたしたちが、ものを食べ味わった瞬間に口を突いて出る「おいしい！」という言葉は、それを食べれば身体が健やかになると脳が判別、判断をしたときに発する言葉なんじゃないかなと思うんですね。

目の前に運ばれてきた食べもの、料理をまず目でとらえ、耳を澄まし、香りをかきとり、それから口へ含んで、舌で味わうわけですが、最も大切なことは、その食べものが食べてもよいものかよくないものかの判別です。身体に害のあるものなら、のどを通さないようにします。食べても安全と五感を総動員して、脳に青信号を送ったとたん、脳から発するシグナルが「おいしい！」という言葉なのではなからうかと思うのです。

## 食べて味わってもわからない…では 食材に貼ってあるシールの「記号」を食べているだけ

その「おいしい！」という言葉には、いつも小さな感動が秘められているんです。その感動を拙きおこすのが、塩ではないでしょうか。塩梅のよい、つまり塩加減のほどよく決まった味つけに出逢うと、身体が間違いなく反応するんですね、誰でも。それは、人間が生まれてきた故郷、つまり、海の塩味に一瞬ふれた感動なのじゃないか。人間はものを食べるたびに里帰りし、生まれた故郷を確かめ、懐かしむ、その感動が「おいしい！」という言葉となって出てくるのではないのでしょうか。



ですから、減塩などといって、塩加減のはかない味ばかりに馴らされてしまった子供たちは、故郷を見失い、ものごとに感動することもない、そこはかなとなし人生をおくることになりかねません。

すべては、先人の知恵を頼りにせず、目先の知識や情報にふりまわされている親たちの責任です。黙っていても向こうから食べるものが押し寄せてくるから、自ら五感を使って身体によいものを選ぶ必要がないと思ってしまう。そのために、人間が本来持っているはずの動物としての野性を失い、五感を退化させてしまったのではないですか。いつてみれば、味覚の養殖化現象ですね。

自分の能力に自信が持てないものだから、他人の判断を仰ぐことになり、他の価値観に身をゆだねることになるのだと思います。

食肉の偽装問題など、悲しいほどに滑稽ですね。売られているシールをそのまま信用するのは間違いではないかもしれませんが、食べて味わっても、それがまったくわからないという愚かさ。例えば、黒豚の肉を買ってきて食べているのは豚肉ではなく、シールに貼ってある「黒豚」という記号を食べているんですね。とつても情けないことです。

この現状をどう打破したらよいのでしょうか。もう元には戻らないような気がしますし、いやいや、まだまだ手遅れではないぞという思いにもかられません。カツ代さんのお考えをお聞かせ下さいませ。イギリスのジャーナリストが書いた「狂食の時代」(ジョン・ハンフリーズ著、講談社刊)を読むと、食材からして、ごく普通のものを手に入れることすらむずかしい時代になってきましたものね。

秋田の夏を勇壮に彩る土崎港祭り  
その、すべてをとりしきる最高責任者

平成14年度土崎神明社例祭  
大祭典委員長  
播磨谷 正保さん  
(はまやま まさひろ)

# 大祭典委員長のお話

7月20日・21日の両日、秋田市の北部・土崎港地区で行われる「土崎港祭り」。天照大神を祭神とする土崎神明社の例祭で、男岩・女岩一対の夫婦岩と武者人形を曳山(やま)に飾り、数種類の「港ばやし」の囃子の音とともに町内を曳きまわす伝統行事だ。

例年、神明社に奉納される曳山は20数台。神明社を運営する奉賛会に加盟している町内単位での参加が原則である。したがって、曳山の制作や祭典の準備は、すべて各町内の人々の手で行われており、祭典に関わる運営は、9年

降の週末は、すべて祭りのために費やされるといっても過言ではない。前回、前々回の統前町の時も、自町内の代表として活躍した播磨谷さん。山と積まれた祭り関係の資料が物語るように、祭りに関してはあらゆることを熟知しているのだが、やはり、今回の職は重さが違うと言っ。

「奉賛会には約50の町内が参加しているが、曳山を出すか出さないかの確認に始まって、神事を手伝う役員の選出と手配、役所へ提出する書類の準備、祭り当日の神事など、この役に就いてからともかく仕事がいっぱいだなあ。勤め人が多いから何より、会合の日程調整と、そのための準備が大変だ」と笑いながら語る。

土崎港祭り(地元では単に「曳山」や「ま」と表現する)は、港ッコにとつて盆正月より大切な行事。地域の学校も休みになり、「曳山のためだば、なんぼ、じえんこ(お金)使ってもいい」と公言



曳山のみが注目されがちだが、古式にのっとり行われる神事も見逃せない



統前町内の女兒が「浦安の舞」を奉納



賑々で行われる土崎神明社本殿での神事。統前町の役員は狩衣を各町内の代表は袴を着用。



20日(宵宮)の昼に曳山を神明社に奉納・参拝する。

に一度巡ってくる統前町と呼ばれる数町内が合同で執り行っている。今回、登場する播磨谷さんは、この統前町の長である大祭典委員長。平成14年度「土崎港祭り」の実質的な最高責任者でもある。

播磨谷さんがこの職に選出されたのは昨年の秋。以来、今年度の祭りに向けての準備が始まり、祭り当日までに行われる会合は60日を越える。特に、各町内の祭りの準備が本格化する5月以



300年近い歴史を誇り、平成9年に「土崎神明社の曳山行事」として国指定重要無形民俗文化財に登録される。宵宮の20日は揃いの浴衣で、本祭の21日午後からは町内の半纏姿で山車を引く。平成14年度は20台の曳山が奉納される予定だ。

する者もいる。老いも若きもこの祭りを1年の節目に感じている人も数多いのだ。それだけに、祭りをとりしきる大祭典委員長の職は、土崎に生まれた者にとっては、憧れの職であり人生最高の名誉である。

「我が町内にとつても名誉なことですからね。精一杯やらせてもらうスヨ」と播磨谷さん。その横顔に、曳山とともに生きてきた港ッコの心意気が垣間見えた。



大正14年1月17日 秋田市土崎港生まれ。神明社評議委員、統前祭典委員長、一騎町二区町内会長、一騎町二区曳山委員長、などを歴任。まさに、土崎港祭りの生字引きとして、地域の人々からの人望も厚い。秋田市土崎港中央6丁目(一騎町二区)在住。

# 太平山が飲める おすすめ お店

板木県 小山市

## 板前料理 あきた

その名もズバリ「あきた」  
活魚料理と旬の季節料理が大好評  
キリタンポも一年中食べることができず



ご主人の寺野さんは秋田県本荘市出身。大阪と東京の寿司屋、割烹などで腕を磨き独立。23年前に小山市に店を構え腕を振るっている。料理は長年修行を積んだ関西割烹が基本。これに、ヒラメ、フグ、アジ、イセエビなど季節の魚を使った活魚料理、故郷・秋田の料理もアレンジされ、幅広いジャンルの味が楽しめることのできる人気を集めている。

お店は1階がテーブル席と小上がり。2・3階が広間。丁寧で心のこもった料理を庶民的な予算で楽しめることから、自治医科大学をはじめ地元企業の宴席にも数多く利用されているとのこと。季節感を大切にするゆえ、おすすめ料理はその日の仕人具合



によって変わるが、半身を刺身、半身を塩焼き、アラは潮汁にするなど、伊豆出身の奥様のお奨めで、アラカルトに調理してくれるものうれしい。秋田ゆかりの味としては、小山市に大ブームを巻き起こしたという「稲庭うどん」や「とんぶり」「じゅんさい」「ハタハタ」などを得意。セリの根っこもしっかりと入っている「ぎりたんぼ」は、1年中OK。しかも、ちよっとだけ食べたいという人のために「一口ぎりたんぼ」も用意されている。

### おすすめ料理

ぎりたんぼ鍋 1800円(1人前~)  
一口ぎりたんぼ 680円  
晩酌セット 1200円  
(料理3品+お酒2合)

### お酒

太平山餃子(1合) 300円  
生貯(300ml) 750円  
純米吟醸・月に雁(4合) 3700円

板木県小山市城山町2-3-10  
TEL0285-24-0944  
営業時間/16:00~24:00  
定休日/不定休



秋田市 山王

## 秋田の地酒と田舎料理 酒盃

故郷のイメージを

そのまま再現したかのような店内で  
秋田の地酒と田舎料理を味わう

重量感ある柱や床板。白熱球の灯りもどこか暖かい。歴史を重ねた古民家を彷彿とさせる店内で、秋田の地酒と料理を楽しむことができる。



リスト表に並ぶ酒は太平山をはじめ秋田県内の蔵元16〜17社醸造の約50銘柄。主人自ら蔵元を巡り最新情報入手。その時期に飲み頃を迎える旬の酒や限定酒など、月替りのおすすめ日本酒も用意されている。

「太平山の生酛純米は、温めると味にふくらみとまろみが出てきますよね。だから、当店では、原則としてぬる燗でお出ししているんです」と、主の沖口さん。県内外で行なわれる日本酒の鑑評会にも足繁く通うなど、日本酒にかける情熱にはなみなみならぬものがある。さらに、蔵元の代表者・杜氏も参加して、お酒を料理と共に楽しむ会を2ヶ月に一度開催するなど、日本酒通にはつとに知られた一軒でもある。



山菜・きのこなど、素材の産地にもこだわらる。ゆえに料理内容も仕入次第となるが、これから夏にかけては、マダイ、岩ガキなどがおすすめ。「鯨と茄子の味噌貝焼」、「白魚とじゅんさい貝焼」、「比内鶏料理」なども、秋田ならではの味として人気がある。お通しとして出される写真の「箱膳」も評判。つなぎ料理としては充分過ぎるボリュームと質の高さ。主のイキをさりげなく表しているかのようだ。

### おすすめ料理

箱膳(お通し) 1200円  
鯨と茄子の味噌貝焼き 800円  
おまかせ料理 4000円~  
比内地鶏串やきとり 2本600円

### お酒

生酛純米(ぬる燗・1合) 600円  
純米大吟醸 游神(1合) 1400円  
純米大吟醸 天巧(1合) 1000円

秋田県秋田市山王1-6-9  
TEL018-863-1547  
営業時間/17:00~23:00  
定休日/日曜



あきたの逸品

こだわりの味を  
全国にお届けします



可憐なコマクサ咲く秋田駒ヶ岳の麓。自然豊かな田沢湖畔で育った清流岩魚。  
**清流岩魚(いわな)**  
宝風(たからかぜ) 田沢湖畔

## 四つの味セット

サケ科イワナ属。その名の通り、ゴツゴツとした岩肌が露出した源流部に住む深山幽谷の主・岩魚。日本の溪流魚の中では、最も標高の高い所まで生息する魚で、夏でも水温が15度以下の場所を好みます。しかも、俊敏でかつ繊細。釣り人はその気配を決して悟られないよう細心の注意を配するなど、ごく限られた人のみが手にすることができた幻の魚でもありました。

その岩魚をブナの原生林広がる奥羽山脈を源とする清流な水で育てたのが、今回お届けする「宝風の「清流岩魚」セット。塩焼き、味噌焼、煮魚など、いろいろな料理が楽しめる「生いわな」のほか、「宝風」の主が思考錯誤の末に実現した「いわな寿司」「天吟醸粕漬」「骨酒用焼きいわな」をセット。日本酒との相性も抜群。清流岩魚の魅力をご堪能ください。

清流岩魚の味セット  
8800円(税・送料別)

### 新鮮 生いわな

(22cm前後のもの 7尾)  
田沢湖畔の豊かな自然の中で育った清流岩魚。塩焼き、山椒みそ焼き、醤油焼、お好みの調理法でその味をお楽しみいただけます。(調理しやすいうえ、また、衛生上内臓は取り除いております)

### 珍味 いわな寿司

(500g 化粧箱詰め 1箱)  
ハタハタ寿司の岩魚版。岩魚を麹と酢でめた飯寿司。お酒の友に、食事に溪流の美味しさを満喫ください。冷凍冷蔵で長期保存も可能です。

### 滋味 大吟醸粕漬 (5尾)

新鮮な岩魚を特製調味液に漬け、その後大吟醸酒粕で作った秘伝味噌に漬け込んだ贅沢な味。骨も柔らかくなり、風味も抜群。焼き上げた岩魚は頭からいただけます。

### 骨酒用 焼きいわな

(3袋(各1尾入))  
こんがり焼き上げた岩魚を袋づめ状態でお送ります。ご利用時には、袋に包丁を入れ軽く温め、熱燗のお酒2合ほどを注げばOK。風味豊かな岩魚の骨酒がいただけます。

<単品発送も承ります>

生いわな (1尾) 450円  
いわな寿司 (1箱) 2000円  
いわなの大吟醸粕漬 (1尾) 550円  
骨酒用焼きいわな (1尾) 460円  
※それぞれ税・送料別

宝風(たからかぜ)

秋田県仙北郡田沢湖畔生保内字浮世坂74-8  
TEL0187-43-0456 FAX0187-43-2488

同封の「宝風」行き専用ハガキでお申し込みください。クール便にて全国発送いたします。

蔵

倶楽部  
特別編集

太平洋が飲める店

# ニューヨーク編

ザガット誌で高い評価



写真右の壁面に見える「青結寿司」の文字が  
ニューヨークの街にも不思議とマッチする

## 「ブルーリボン・スシ」

ニューヨークの中でもおしゃれな町ン  
ーホー。目抜き通りに入った、石造りの  
建物が並ぶ落ち着いた通りに、アメリカ  
人の熱狂的ファンを持つ「ブルーリボン  
・スシ」がある。グルメたちが投票で飲食  
店を格付けする本「2002年版・ザガ  
ット」では、ニューヨークにある全レス  
トランの中で極めて高い評価を得た。  
中はコンクリート打ちっ放しで、シッ  
クな雰囲気だ。寿司カウンターとテーブ  
ル席。メニューには、ネーミングや見た  
目が楽しい品が多い。スモークサーモン  
をイカで巻き、眼のような形をした「タ  
イガーズ・アイ」、マヨネーズ味のトビ  
ツ子をグラタンにした「ダイナマイト」。  
人気ナンバーワン「ドラゴン・ロール」は  
ウナギ、アボガド、カイワレなどを使った  
ボリュームたっぷりの巻物だ。酒は吟醸  
を中心に30〜40銘柄を常備。少し前ま  
でのアメリカ人は「寿司にはワイン」だっ  
たが、今は9割が日本酒を注文する。太平



BLUE RIBBON SUSHI  
119 Sullivan St. (bet Prince & Spring Sts.)  
Phone 212-343-0404

特別取材/宇野隆哉 写真/本田 理

山「生飢純米」の評判は?「透明な感じだ  
けど後に引く。少レクリミーなので刺  
身、茶碗蒸しなどに合いますね」とは、  
マネージャーのトミーの評だ。  
4合ボトルで55ドル、グラス一杯5ドル  
という値段だが、ボトルを空けている客も  
多い。食べて飲んで、一人50〜70ドル程度。



- 太平洋の値段  
\$ 5.00/glass  
\$16.00/masu  
\$55.00/bottle
- ドラゴンロールの値段  
\$12.00
- 巻コンボの値段  
巻コンボ1 \$11.75  
巻コンボ2 \$14.50  
巻コンボ3 \$17.50



## 太平山の飲める店の

関西版もお願いいたします。  
(兵庫県神戸市/小松さん)

ほかに、静岡、名古屋、京都地域の皆様からも同様のお問い合わせをいただいております。なるべく多くの皆様のご希望にそえるよう検討させていただきます。また、皆様のお近くでオススメの「太平山」が飲める店情報も教えてください。

## 主人が「蔵」の大ファン。

特に「酒菜探訪」が好きで土地が違ってもこんなに食文化が違うということに感心しています。  
(埼玉県熊谷市/小穴さん)

蔵 秋田は食材の宝庫。秋田ならではの味はまだまだあります。さて、前号(春音)で紹介した「ギバサ」ですが、「どこで買えるの」という問合せを数十件もいただきました。反響の大きさに驚くやら、嬉しいやら…。

今月号からは、お取り寄せ情報も併記します。



## 酒菜探訪

あきたの味

合わせ酢におろし生姜を添えて

下ごしらえしたじゅんさいを最後に椀に放つだけ。上品な風味を楽しめる

## 夏の季語としても使われる由緒正しき逸品 秋田県山本町は日本一の生産地です

# 「じゅんさい」

「じゅんさい」とはスイレン科に属する多年草の水草。食用とするのは水面を覆う浮き葉の下にある若芽の部分。透明なゼラチン質に覆われ「ツルリ」とした食感が特徴だ。旬は5〜8月。古くは「ぬなわ」の名で万葉集にも登場するなど、沼に小船を浮かべ、若芽を摘みとる作業は夏の風物詩としても知られる。

全国の池沼に群生しているが最近はい栽培も盛ん。中でも、当社からも近い山本町は、年間500トンものじゅんさいを出荷する全国一の産地。自然沼40ha、減反した水田を利用した人工沼202haがあり、約300戸の農家が栽培を行っている。



小船を浮かべて「じゅんさい」を摘みとる風景は初夏の風物詩

的だが、だまこち鰻、烏鍋など醤油味ベースの鍋物との相性もいい。わずかに感じるほろ苦さは、まさに初夏ならではの風味。一度熱湯にくぐらせてから料理に使うのだが、いずれにしても、下ごしらえは手早く。独特のヌメリが落ちないようにするのが肝要だ。

「じゅんさい」のお求めは、TEL0185-83-4587(山本町観光協会)までお問い合わせください

## 母の立場を読んで

今一度、孫との付き合い方について考えさせられました。  
(静岡県静岡市/石垣さん)

食事つてただ単に空腹感を感じたためだけに、だからこそ文化の源だったり、作法やマナーが生まれたり、親子の愛情の橋渡しをしたりと、いろいろな役目も担っていたんですよね。



## 出身は平鹿町浅舞。

前号で紹介された「秋乃宮はくぶつかん」の油谷さんも浅舞生まれとか。なにかお手伝いすることがあればと思っております。  
(栃木県宇都宮市/斎藤さん)

蔵 収集したものを次世代にも伝えられるようにと、有志があつまってNGO結成に向けての準備も進んでいます。一人でも多くの方が博物館を訪ねていただければ幸いです。

## 我がが女房殿に

故郷の教科書のもつりで読まさせていただきます。自然と人と食。まさに三位一体の秋田を誇りに思っています。  
(神奈川県横浜市/斎藤さん)

蔵 山菜、タケノコ、溪流魚。本当にごく身近なところにあるんです。県庁所在地の秋田市だってちよつと走れば自然の宝庫。高級山菜として知られる「タラの芽」なんて、ワラビを獲るより簡単。雑木林に行けばチヨチヨイのチヨイなんです。

表紙の人  
昭和初期に建てられたレンガ造りの味噌蔵をバックにたたくむのは、食品部分分析室に勤務する菊地仁さん(34歳)。味噌づくりには欠かせない乳酸菌や酵母の培養など、顕微鏡の中の世界を相手に日夜仕事にいそしんでいます。モットーは「愛情こそが美味しさの秘訣」。その言葉通り、周りの秋田美人には目もくれず、美味しい味噌を作ってくれる微生物たちへ愛を捧げる毎日。まさに微生物が恋人?それゆえに「結婚の予定はまだない?」のであります。



## 季刊「蔵」拾四の巻

\*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ます。同封のハガキか、Eメールどうぞ。