

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

くら

蔵

Vol.15
2002.秋

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子飯塚二四の一 ● TEL 018-1504 ● TEL 018-877-2101 FAX 018-877-2104
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／佐藤勝彦 イラスト／藤井みゆき 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
雄勝郡皆瀬村



迫力満点。
湯煙に紅葉はえるV字渓谷
小安峡の紅葉

秋田と岩手・宮城の両県にまたがる栗駒山を源とする皆瀬川の最上流部。山あいの閉静な温泉地として人気を集める小安峡温泉に隣接する景勝地だ。渓谷をまたぐ川原湯橋から見下ろす谷の深さは約60m。思わず目もくらむような高さだ。

まるで鋭い刃物で深くえぐられたようなV字谷の谷底には遊歩道も設けられ、渓谷美を間近に堪能することもできる。しかも、崖のいたるところからシューシュー、ポコポコと音をたてて蒸気が噴出。遊歩道沿いの大噴湯からはすさまじい量の熱湯が噴出し、あたり一面真っ白に。行く手が湯煙に遮られることもしばしば。が、これもまた一興。

紅葉の見頃は例年10月中旬前後。渓谷全体が黄や紅色に染まり、湯煙や清冽な流れに映える様は見事。まるで錦絵のような色鮮やかな眺めを堪能できる。

季刊【蔵】拾伍の巻

秋号

太平山 ヤマキウ

「生酏」づくりって何？

お酒の元となる酏(酒母)をつくるために

ここでちょっと前号のおさらいです。
 お米から日本酒をつくるためには、①麴の力を借りてお米のデンプンを糖にかえる。②その糖を酵母という微生物の力を借りて日本酒(アルコール)が造られる。③その酵母には日本酒のタイプにより最も適した酵母がある。ということをご紹介しましたが、ご理解いただけましたでしょうか。今回はそれを踏まえ「生酏(きんぴと)」について紹介します。

さて、②の工程において糖化した米をアルコールにするためには、仕込み米の量に応じた酵母が必要となります。そこで、優良な酵母を純粋に大量に培養した「酏(酒母)」造りが行われます。「二酏(酒母)三造り(醪)」と呼ばれるように、酒造りにおいて最も重要な工程のひとつである酏(酒母)づくり。読んで字のごとく、日本酒の元であり、その良し悪しが最終的な仕上り具合を決定づけると言っても過言ではありません。



生酏

酏立て→
 麴と蒸米と水を酏タンクに仕込む。

山卸作業

酏立て6~7時間後にタンク内の麴と蒸米をすりつぶす。
 荒糲。二番糲。

雑菌を退治→

硝酸還元菌が出現。仕込み水に含まれる硝酸塩から亜硝酸を生成し野生酵母を退治。

乳酸発酵→

乳酸菌が乳酸をつくり硝酸還元菌が消失。乳酸菌自身も活性が弱まる。

無菌状態→

20日ほどで微量の乳酸菌以外検出されず。ほぼ無菌状態。

酵母添加→

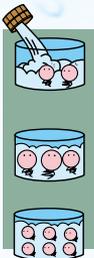
添加とともに急速に酵母が増殖。

←アルコール発酵→

数日後にアルコール発酵を開始。アルコールの生成とともに残った乳酸菌も死滅。

速醸酏

酏立て↓
 酵母と醸造用乳酸を酏タンクに仕込む。



酏(酒母)の完成
 仕込みから10~14日。
 これに蒸米、麴を加え醪を仕込む。

酏(酒母)の完成
 仕込みから約1カ月。
 これに蒸米、麴を加え醪を仕込む。

自然界の乳酸菌を利用する古来伝統の方法

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。微生物の存在を知らなかった時代の人々は、神に祈りながら精進潔斎し試行錯誤を繰り返して酒造りを行う中で、自然界の乳酸菌を利用する方法を見出します。雑菌が酸に弱いことを利用し、乳酸

菌が生産する乳酸で雑菌を退治。無菌状態となった中に優良な酵母を添加することにより大量の酒母(酏)を造ることが可能となったのです。古来より用いられてきたこの方法による酒母を「生酏」。一方、それに対し、人工的に醸造用の乳酸を始めから添加する方法を「速醸酏」

と呼びます。「生酏」は「速醸酏」に比べ、手間も日数もかかることから、最近の日本酒造りでは「速醸酏」を用いることが圧倒的に多いのですが、「生酏」で造ったお酒は味に「ふくらみと巾」がでるとされ、キレが良くコクのある酒に仕上がります。



捨てられる命



小林カツ代◀山本益博 リレーエッセイ 第15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。「男の古い支度めし支度」「愛しのチー公へ」「料理上手のコツ」「黄金の和食レシピ」等。現在約2500レシピの「小林カツ代 料理の辞典」が発売中。



益博さん、「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、ものごとくに感動することもない」というお言葉、的確に、現代の健康食ブームにおどらされている子どもたちのことを指摘されました。

しかしそれ以上に、現在はおとなが油断なりません。狂牛病に端を発して、雪印、日本ハム等、食べ物の世界で、次々と変なことが起こっています。たしかにメーカー側がごまかすのはとても悪いことです。しかし、その前の段階で、行政側の対応の鈍さが今に至る大事を引き起こしたといえないでしょうか。

狂牛病という予期せぬアクシデントの中で、後

で、どれだけ多くの牛が処分という名のもとに殺されていったか。どの母牛も命がけで子を産む。テレビでしか観た事はないけれど、人間に勝るとも劣らぬ長い時間がかかり、母牛は苦しみで涙を流す。そうやって生を受け、こんどは人間によってそれはそれを手をかけて成牛に育てあげる。

なのにですよ、狂牛病が日本でも出た、その日から日本国内、疑惑の嵐がふきすさびました。お肉屋さんや焼き肉屋さんがまるで自分たちが悪いことでもしたように小さくなっているように見えしました。酪農家は罪もない狂牛病に感染しているかもしれないという牛たちまで次々と死へ送り出しました。海外国内問わずテレビや新聞は、二千人頭処分とか五千頭処分とか安売りの如き扱いです。牛であれ何であれ、それが命というふたつとない尊いものであることに変わりはないのに。



おとなこそ 真の食教育、 命の教育が必要

命です、食材です、こんなに簡単に捨て去っていいのですか？子どもには食育と世のおとなはかまじしい。しかし、おとなこそ真の食教育、命の教育こそが必要です。牛肉もミルクもたしかに会社の利益のために捨てるべきものを混入したり、輸入牛を国産と偽って焼却して保証金をせしめたりしたことは非常によくないと思います。

でもね、益博さん、だからといって、こんなに命や食材を粗末にしているものではないでしょうか？雪印

そしてこの原稿を書いている最近の話題は、スーパーなどの売り場で、日本ハムの全製品を回収と、どの新聞にも出ています。そう、雪印の時もそうでした。雪印の全製品が消えました。それから後、日本では許可されていない添加物や農薬が使われていたものとか、とにかくこのところ絶えず食べ物を捨てる話題です。牛たちが何千何万殺されようと、“処分”で片つき、食材が何トン捨てられようと“処分”で片つく。



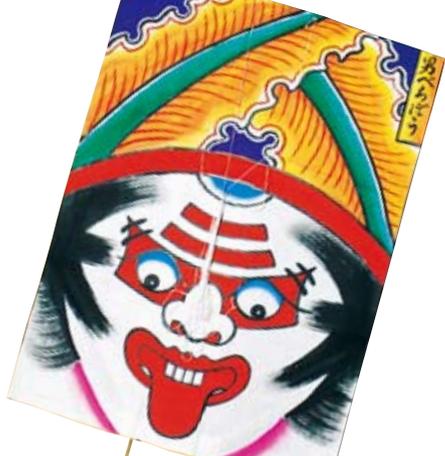
事件のときは雪印に納めていた酪農家はミルクをいっばいいっばい捨て、乳牛たちは乳をはらし、等といったことがありました。とても悲しい、つらいです。

毎日私はビクビクしています。また何か食に関する不正なことがないかと。それは自分たちの命がおびやかされる心配もさることながら、それ以上に“命”が捨てられてゆくつらさなのです。命も食材もゴミじゃないんです。確かに不正はよくない。しかし、事が起きると犠牲になるのは政府のおえらい方(ほんとはちよつともエラクナイ)ではありません。新聞を拡げると頭を下げているのはいつもいつも会社の責任者たち。これもまた、私は悲しい。次々“命”を処分していく人間というものに、いつかきつとバチが当たる。そう思われませんか？

ペロリと舌を出した凧が大空を舞う
装飾用としても大人気の「べらぼう凧」

「能代凧」を作り続けて約百年

北萬凧提灯店のお話



舌を「ペロリ」と出したユニークな
図柄が特徴の「能代凧」。その図柄から
「べらぼう凧」とも呼ばれる江戸時代か
ら伝わりとされる能代の郷土玩具だ。
かつては、市内にも数多くの凧職人が
いたが現在も作りつづけているのは、
ここ「北萬凧提灯店」一軒のみ。二代
目となる主の北村長三郎さん（84歳）
と奥さんのミツノさん（80歳）さん、そして、
近くに嫁いだ娘のマツ子さんの3人が
その技を伝承している。

「北萬凧提灯店」の初代、北村萬左衛
門氏が凧づくりを始めたのは明治時代



「べらぼう凧」には女べらぼう（右）、
男べらぼう（中）のほか、初代の萬左
衛門さんが考案した旗べらぼう（左）
と3種類の図柄がある。

だったという。それが、現在のような手
書きのスタイルとなったのは昭和30年
代以降のこと。テレビが普及するとと
もに、遊びのスタイルそのものが激変。
従来の玩具から装飾品としての需要が
増え、民芸品としての需要が高まった
のだという。

とはいっても、「北萬凧提灯店」の凧
はあくまでも実用主義。「能代凧」は縦
骨二本、横骨を三本使うが、凧をより
受けやすくするために、今も上・中・
下と横骨の厚さを微妙に変えるのだと
いう。しかも、作り方も昔のものとは
分と違わない。丸竹を割り竹ひごを作
り骨を組み合わせる一方で、和紙に墨絵
を描く。ちなみに和紙は福岡県八女市
の手漉き和紙。さまざまな和紙を使っ
たが、これが一番凧に適しているのだ
という。これが乾いたら紙と骨を合わ
せ色を指す。「かつては染粉を使って
色付けを行っていましたが、装飾用と

しての需要が増えてからはより鮮やか
なポストカラーも併用するようにな
りました」とは娘のマツ子さん。

「べらぼう凧」には、頭に芭蕉の葉
を描いた「男べらぼう」、牡丹の絵を描
いた「女べらぼう」のほか、旭日旗を描
いた「旗べらぼう」の三種類がある。
前者ふたつが古来より伝承される図柄
であるのに対し、後者は、先代の萬左
衛門氏のオリジナル。日露戦争に出征、



作業場いっばに能代凧を広げてみた。北村ミツノさん（左）と、娘のマツ子
さん（右）。昔は家族総出で凧を作ったとか。奥さんも、娘さんも知らず知ら
ずのうちに仕事を覚えてしまったという。

後半のこと。当時は、あくまでも子供
用の玩具。そもそもが「しゃくわり」
と呼ばれる「屋根打ち職人」の冬場の家
内職として発展したという背景もあり、
版画を擦り出したごく簡単なものが主

勝ち戦となったことを祝って考案した
ものだという。さらに、「能代凧」には
戦国武士を描いた「武者絵凧」もある
（図柄は10種ほど）が、その最大の特徴
は、描かれる人物が一人であるという
こと。「かつては二人〜三人の武将を
描く凧もあつたそうだけど、凧を揚げ
ると絵が小さくて良く見えない。んだ
がら、良く見えるようにと一人にした
そうです。これも、萬左衛門が最初に
やりはじめたといわれているス」と、
奥さんのミツノさん。こちららも「べら
ぼう凧」に勝るとも劣らない迫力。

いずれの凧も「北萬凧提灯店」で購入
することができる。



能代七夕用・土崎港祭り
用の提灯の制作も手がけ
ている。



北萬凧提灯店

店主の北村長三郎さんは今年84歳。取材当日は体調を崩されたため、奥さんと娘さんお二人
からお話をうかがった。店名の「北萬」は屋号。地元で毎年8月に行われる能代七夕用の提灯
などの制作も手がけている。能代凧は、サイズにより3500円・5000円・1万円の3種類。

●秋田県能代市日吉町7-3 ●TEL0185-52-7978
●営業時間/9:00~17:00頃 ●定休日/不定休

皆様のお住まいの近くと、地元秋田で太平山を飲めるお店をご紹介します。

太平山が飲める おすすめ お店

東京 赤坂

器ながや きながや

都心の隠れ家的存在。

日本料理を中心とした創作料理が楽しめる。



六本木と赤坂のほぼ中間点。閑静なたたずまいの中「都心にある隠れ家的存在」とでもいえるようか、あえて繁華街から少し離れた所に店を構えたあたりにも主人のこだわりを感じさせる。料理は旬の素材を活かした日本料理が中心だが「器ながや」開店に至るまでのご主人・北田さんの経歴がユニーク。

料理人を目指し和歌山から上京した北田さんはまず洋食の修行をする。ところが、思うところあり和食の道へ転身。その後、知人の誘いでシンガポールの日本大使館で腕を振るうことに。ここで、和食から洋食はもちろんエスニック料理に至るまであらゆる料理を担当したという。

「器ながや」という店名は、ご主人の趣味である陶器づくりと、



「気長にお店をやりたい」という気持ちに由来。お店で使う器や皿は、自ら焼いた陶器のほか、師と仰ぐ陶芸作家の作品。インテリアにも陶器をさりげなく取り入れられている。料理の中で最近特に人気を集めているのが、写真にもある自家製豆腐と厚焼きたまご。豆腐は佐賀県産大豆の豆乳を使った寄せ豆腐(おぼろ豆腐)。厚焼きたまごはシラス入りのだし巻風だ。一年を通じて鍋物も出しており、フグ、アラ、アンコウ、ハモなどの各種鍋が楽しめる。お酒も「太平山・天巧」をはじめ、約20種の地酒のほか、九州産の10数種類の焼酎がそろっている。いずれも、幻の逸品とされるものばかりだ。

おすすめ料理

主人おまかせコース5000円～
飲んで食べて
一人7000円前後が目安

お酒

太平山 天巧 一合1800円

東京都港区赤坂9-1-7
赤坂レジデンシャルホテル1階
TEL03-3408-8877
定休日/日・祝日
(予約があれば営業)



秋田市東通

あぶり屋 彦助

今、話題の郊外型居酒屋はメニューも豊富。年齢、性別を問わず幅広い層のお客様に大人気。



開発著しい秋田駅東側界隈に昨年誕生した郊外型居酒屋。座席総数120席と同地域では最大規模でありながら、各自のプライベートを大切にしている工夫も凝らされている。料理も一品400〜500円前後と手頃な値段設定。テーブル席はバリアフリー。車椅子対応のトイレも完備する心くばりもうれしい。

名物料理のひとつとして人気を博しているのが、各自テーブルの上に七輪を置き、魚介類、肉類を焼く「七輪DE自前焼き」シリーズ。焼きたてをその場で頂けるという趣向で、マグロの類肉を焼く「まぐろのほっぺ」、「牛舌の葱塩焼き」などが人気。ホタテ、サザエなどの魚介類はそのまま刺身で食べられるほど新鮮だ。ほかに、具にしっかりと味が染み込んだ「関東炊きおでん」シリーズもオススメ。写真の「でかい大根ト口昆布のせ」や、トマトをそのまま炊き込んだ「甘くてすっぱい丸ごとトマトのおでん」といった珍しい創作料理も楽しめる。この秋から登場した「串焼き」シリーズ(90円)も好評だ。

日本酒をはじめ、焼酎、ワイン、シャンパンなどお酒のライ



ンナップも豊富。日本酒は、太平山をはじめ、3種類のお酒を飲み比べる「利き酒セット」、全国各地の銘酒を楽しめる呑みきりサイズボトルもある。焼酎には秋田では珍しい九州の芋焼酎もラインナップしている。

2500円で小鉢、お造り、炙りものなど6品が付くコース料理(6名以上は、予約なしでもOK。さらに5名以上なら11500円で飲み物呑み放題プラン(2時間)との組み合わせもできる。

おすすめ料理

まぐろのほっぺ 580円
牛舌の葱塩焼き 880円
甘くてすっぱい丸ごとトマトのおでん 280円

お酒

太平山佳撰 一合300円
二合600円
太平山樽酒 一合枮350円
太平山寒仕込み吟醸 300ml 600円

秋田市東通 8-1-25
TEL018-825-5950
営業時間/17:00~24:00
(ラストオーダー 料理23:00 飲み物23:30)
*土曜・祝日の前日は17:00~深夜1:00
(ラストオーダー 料理24:00 飲み物24:30)
定休日/年中無休



「太平洋生醗純米」
モンドセレクションで
三年連続金賞受賞。



秋田の酒蔵としては初の受賞となった国際高品質賞のトロフィー。
6月24日(月)パリにて開催された授賞式には、当社代表取締役社長・小玉真一郎が出席。



世界的な食品コンクールとして知られるモンドセレクションにおいて、「太平洋生醗純米」が2000〜2002年と3年連続して金賞を、「太平洋純米大吟醸天巧」が銀賞をの栄誉に輝きました。また、今回のコンテストで、秋田県内の清酒メーカーとしては初となる「国際高品質賞(インターナショナル・ハイ・クオリティ・トロフィー)」を受賞。よりよいものを目指す当社の姿勢が、世界に認められた証でもあります。

2002年10月24〜28日開催
世界的スローフードの見本市
「第4回サローネ・デル・グスト」に
太平洋も初参加。

本誌・リレーエッセイでもたびたび登場する「スローフード」という言葉。その手軽さゆえ世界中で親しまれている「ファーストフード」に対し「食材の育った土地で、その土地ならではの料理法を調理されたものを口にしてこそ、意味がある」という考えに基づくのが「スローフード」の定義。日本語でいうところの「地産地消」「土産土法」という言葉にも通ずるものがあります。

この「スローフード」発祥の地であるイタリア・ピエモンテ州ブラに近しいトリノで2年に1回行われている世界的規模の「スローフード」の見本市「サローネ・デル・グスト」に、今年も当社も初参加。世界的に人気が高まりつつある日本酒のPRとともに、日本酒を生み出した日本の食文化についても紹介する予定です。

あきたの逸品
こだわりの味を
全国にお届けします

従来の約四倍のガンマアミノ酪酸を含む発芽玄米。
食味にも優れ、炊飯もとっても楽。
発芽健米
さがわい食品 飯田川町



通常は白米2〜3合に「発芽健米」一パック(60g)を混ぜて炊く。炊き方は普通の白米と同じ方法でOK。



血圧抑制、肝機能、腎臓機能の強化などに効果があるとされるガンマアミノ酪酸。「さがわい食品」の「発芽健米」は、従来の約4倍ものガンマアミノ酪酸を含む(当社比)。食物繊維も豊富なのでお通じに悩む女性にもオススメ。



発芽健米乾燥100%タイプ
●0.5合/30パック入り 5,100円
●0.5合/60パック入り 10,000円
(真空パック包装です)
※送料・消費税は別途

さがわい食品株式会社

秋田県南秋田郡飯田川町下虻川字街道上一本木54-2
Tel018-877-2920 Fax018-877-3729

健康食の革命児として今注目の発芽玄米。全国各地のメーカーからさまざまなタイプの発芽玄米が販売されているが、「蔵」がお届けする発芽玄米は他とはチョット違う。
まずはお米。原料となる米は、100%飯田川町産あきたこまち。太平洋の酒蔵からもほど近い、延べ6haの自社水田にて無農薬無化学肥料農法により栽培されたもの。製品化するにあたっては、独自の特許製法により発芽、加工するのだが、あくまでも手作りにこだわるため、栄養価・食味ともに優れているのが特長だ。
数多くの栄養素を含む発芽玄米だが、その主たる栄養素のガンマアミノ酪酸は

発芽した芽の部分に多く含まれている。ところが大量生産を優先した加工法では、肝心かなめのこの芽の部分が欠けやすい。また、乾燥を急ぐ余り製品に焦げ色がついたりもする。その点「さがわい食品」の「発芽健米」は、加工工程がすべて手作業のため、大切な芽の部分に欠かすことなくお届けできるうえ、低温乾燥のため色焼けもほとんどない。しかも、含有水分が一般的な玄米とほぼ同じため炊飯もとっても楽。原料米であるあきたこまち特有の風味と食感を楽しむことができる。理想的な発芽玄米なのである。



針ジョウガを添えていただく。

これぞ秋田ならではの珍味。
あのねつぱり(ねばり)感がなんともいえない。

「ミズ玉」(タマ)

通称「ミズ」。植物図鑑では「ウワバヒロッコ(野蒜)のミソウ」の名で紹介されている山菜で、秋田では最も親しまれている山菜のひとつ。沢筋や湿気が多い斜面などに群生し、その名の通りクセのない瑞々しさが特長だ。

食用として利用されるのは茎と根の部分。茎は、以前紹介した「鯨と茄子の貝焼き」のほか、おひたし、煮つけ、一夜漬けなどにする。一方、粘りの強い根の部分は「ミスタタキ」と呼ばれるトロ口用に使われることが多い。作り方はいたって簡単。包丁の背などで叩いたあと、細かく刻み、さらに、すり鉢で味噌などと一緒に擦りつぶす。秋田独特の調理法で、好みにより山椒、



里山の沢筋などに群生。素人でも比較的簡単に採取することができる山菜だ。

チ ョット難しい

日本酒講座①は呑み助にはとても勉強になりました。できれば続けて勉強したいものです。(愛知県/杉浦さん)

【蔵】 日本酒についてより詳しく紹介するこのコーナー。今回は「生酛」についての紹介です。次回以降も連載予定ですのでお楽しみに。お酒に関する質問も受けつけております。

味 党の養殖化

特に考えさせられました。何から何まで教育というと学校に押し付けがちな今の親に「親が子供にとって最初の教育者」という意見が大賛成です。(三重県/橋爪さん)

【蔵】 前号の「リレーエッセイ」に掲載されたいた山本益博さんの言葉を受けてのご意見です。このほか大勢の方々から「食」に関するご意見をいただき、その反響の大きさにビックリし

ています。自由と豊かさを求めて突っ走ってきた戦後日本。どこかで、何か大切なものを忘れてきたのでしょうか…。

私 は常々Food食

風土と考えて食事を作っています。母となったら、どんなに忙しくても子供の食生活は文化なのだと思っていて、おふくろの味を覚えさせたいです。(和歌山県/森本さん)

【蔵】 お隣り岩手県には、地域の伝統食を継承・指導的立場として活躍する個人・グループを認証する「食の匠」制度というものがあります。この制度の発足を機に、県内各地の伝統食・郷土食の存在を見直す動きが生まれました。また、毎月第4金・土・日曜日を「いわて食財の日」と定め、県内のスーパー、飲食店などでは県産農林水産物の販売、食材利用の促進を図る運動も行われています。

す ぐく気に入っているのが

イラスト(リレーエッセイ内。絵本風のイラストで暖かくて親しみやすいですね。(千葉県/半田さん)

【蔵】 担当は「藤井みゆき」さん。秋田市の北隣・天王町在住の女性イラストレーターです。山本益博さん、小林カヅ代さんから原稿を頂いて、からイラストを描くのですが、内容を具象化するまでのイメージづくりが一番大変とのこと。

お い い も の は

「味覚」であるとともに「美覚・みかく」であると思う。おいしいものは視覚的にも訴えるものがあり、それを脳が判断して心の中に広がりを与えるのではないのでしょうか。(群馬県/小林さん)

【蔵】 おっしゃる通りですね。日本食には「五味五色」という言葉もありますが、味覚と美覚は食の原点ですね。

*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、メールでどうぞ。

季刊「蔵」拾伍の巻

■表紙の人



経理兼受付を担当する平塚洋子さん。万一のミスも見逃さない厳しい眼で経理事務をこなす一方、お客様を温かく迎える笑顔も素敵な方です。ちなみに平塚さんの横に見える金庫、年代物ですがまだまだ現役。あまりに重く購入以来一度もこの場所を動いたことがないのだから。まさに当社の歴史を見守ってきた重鎮でもあります。

