

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

くら

蔵

Vol.17
2003.春

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字飯塚一四の一 ● TEL018-1504 ● TEL018-8772100 FAX018-8772104
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 — 仙北郡中仙町



山全体が桜色の霞に包まれたかのよう
八乙女公園の桜

「ドンパンパンパン、ドンパンパン」の歌詞で知られる民謡「ドンパン節」。「八乙女公園」はこの民謡の発祥の地として知られる仙北郡中仙町にある桜の名所だ。こんもりとした山全体が公園として整備されており、陽春とともに辺り一面桜色の霞に包まれたかのように。すぐ下を奥羽山脈を源とする「玉川」が流れ、そのいただきからは秋田を代表する穀倉地帯・仙北平野を一望することができる。

この公園一帯は、安倍貞任と源義家が戦った「前九年の役」(1051年・永承6年)1062年・康平5年)の古戦場でもあったとされ、往事を忍ばせる数々の伝説も残るとか。古くは雑木が生い茂る史跡にすぎなかったが、大正時代に地元の篤志家が約3000本のソメイヨシノを植樹。以来、桜の名所として知られるようになり、桜祭りも開催されている。

季刊【蔵】拾七の巻

春号

太平山 ヤマキウ



写真で見る

「みずほ蔵」での

製麹作業

取材日：平成15年1月31日～2月1日
 作業工程：純米大吟醸「天巧」用（添え、留め用）
 使用米：平成14年度兵庫県産山田錦特A米40%精米

酒造りの基本となる麹づくり。蔵元ならば地域によりその製法が若干異なりますが、当社の麹は、秋田県醸造試験場の指導をベースとする「秋田流」と呼ばれる手法を用いて作られています。作業に要する時間は麹菌を散布（種切）から完成（出麹）まで50～55時間。今回は当社の麹室で行われている大吟醸「天巧」に使われる製麹作業の様子を紹介します。

【一日目】

①06:00 蒸米・荒いき抜き

蒸し米を自然冷却。蔵人たちが「荒いきを抜く」と呼ぶ行程です。この時点の蒸米の水分は42%前後。

②10:00 引き込み

常時36度前後に保たれている麹室に蒸し米を運び（引き込み）、床（こ）…作業台の（こ）に、蒸米を広げます。一定の温度まで下がったところで蒸米をひとまとめにし布で包みます。蒸し米全体の温度を一定にしつつ所定水分になるまで水分を蒸発させます。

③11:00～14:00

数時間に一度、ひとまとめにしていた米を広げ、重さを量り、所定の水分になっているかを測定します。必要な水分に至らない場合は「包んで広げ重さ（水分）を量る」作業を2～3度繰り返します。



④14:00 種切（たなぎり）

所定の水分31～32%になったら、種麹（もやし）を散布。この際、麹菌は天井に向かって振るよう散布するのが秋田流。空中に浮遊した麹菌が蒸し米に自然に付着します。もちろん麹は配用、仕込み用（添え用）によってその使う菌の量が異なります。この作業を「種切」と呼びます。

⑤14:35 包み上げ

室内の空気が動かないよう約5分間待った後、ひとまとめにし、球状にします。さらに麹菌が繁殖しやすい温度・湿度を保つよう布団でくるみます（包み上げ）。球状にするのは、熱の放熱を防ぐため表面積を最小にするためです。このままの状態では翌朝まで保管します。夕方まで、仕込み、翌日使用する米の洗米作業など、深夜～早朝にかけては麹の手入れ作業が断続的に行われます。



【二日目】

⑥05:00 切り返し

塊状になっている米を崩し粒状に戻し、均一化するための「切り返し」を行います。

⑦05:30 盛り

麹蓋（こうじぶた）の中に杉で作った「曲げわっぱ」を置き、その中に約15升の米を盛ります。「曲げわっぱ」を使うのも秋田独特の方法です。米を入れた麹蓋を重ね、布や布団で包み、麹を育成します。この間、蒸米、引き込み、仕込みなどの作業が同時並行で行われます。



⑧14:00 仲仕事（なかしごと）

麹の攪拌を行う「仲仕事」と呼ばれる作業を行います。米を混ぜ、積み替えた後、再び麹蓋を布などで覆います。

⑨20:00 仕舞仕事（しまいじごと）

わっぱをはずし、麹蓋全体に米を広げ、表面積を広げるために3本の筋を入れます。麹蓋の位置を変え布などで被い温度調整を図ります。この間、2日目の深夜から三日目の「出麹」まで、2～3時間毎に積み替え作業を行う。当社では2人の当直を置きこの作業を担当する。

【三日目】

⑩19:00 出麹（でこし）

麹が完成します。出来上がった麹を麹室から出すことを「出麹」と呼びます。麹室から出された麹は、翌朝まで乾燥した部屋で管理（枯らし）され、製麹作業の全てが終了します。





益博さま。現在の日本は、他者どころか、人間さえよければいい、もっと極端に言えば、自分の家族さえよければ、そして自分さえよければいい、と思っている人も少なくありません。まったく身近な例で、それも小さいことなのですが、こんなことがあります。

うちの助手が、娘の通う小学校であったイベントから帰ってきて嘆くことしきり。もちつき大会があつて、母と子がたくさん。土、日、祭日であろうともなぜか父親の参加は少ないそうです。そこで彼女が驚いたこと。テーブルに並べられたつきたてのおもちは、一部の親たちが自分の子と、自分の分を次々とっていくものだから、あとから他の子らが、わーいと歓声をあげてとんできたのに行

きわたらず、がっかりして、待っている子どもたち。その子たちの前で何の思いやりも見せずに食べる親を見て、憤りすら感じた助手はいいいます。彼女は仕事を持っているので、娘が小学校へいくまでは、保育園にあずけていました。そこではまず子どもたちに行きわたってからはじめて親たちが、というものだったので当然そう思っていたら、なんと、われがちに食べる母親が多くてびっくり。

こんなところで昔の親はと持ち出すのはいやですが、まずは子ども達にと思うのが普通ではないでしょうか。子どもはきつと、自分の分だけ先にもらつても、母親のそばへ行き、「ママも食べる？」とすすめたりするのはないでしょうか？ 助手の彼女は、それなりにおしゃれをした貧しさとはほど遠い人たちの食べる光景に、なんだかとても肌寒い思いがしたと。



小林カツ代◀山本益博
リレーエッセイ 第17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。常に生活に視点をのいた姿勢が、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。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。



敬意を払うとは



人が、ものを食べるという行為は、たくさんのことを見せる場合があるものです。私は益博さんとはじめて食事を一緒にした時のことを忘れることが出来ません。フランス料理でした。その見事な食べっぷりは美しいとさえ思いましたもの。ナイフとフォークを音もなく素早く、巧みに扱い、あつというまに召し上がりました。その時の益博さんは、お皿の上の料理に対して、ほんとに愛情があるんだ、と思いました。妙な言い方をしますと、それでこそ、素材の命がまっとうする。

なにはともあれ おいしいごはんが基本

せつかくのおいしいものも、他者への思いやりもなく自分さえよければとガツガツお腹を満たす行為は、食べものへの敬意などみじんも感じられ

ません。先日、私は米どころ秋田から帰ってきました。まったく残念なことに、秋田で五回も食事をとる機会があったのに、一度もほんとにおいしいごはんを口に出来なかつたことです。そのうち一回は朝食がパンでしたが、あとの四回、すべてごはんつきだったのですよ。自分の土地の、それも有名なあきたこまちを生んだ秋田のお米が、なぜ普通に頂けないのでしょうか？ いずれも家庭の食事ではなく、外でしたが、どれほどがっかりしたか益博さんならお分かりでしょう。秋田では一昨年まで毎年「日本一の米づくり」を目指した米農家が日本全国から集い、日本一を決めるという審査会がありましたね。益博さんも私もその審査員の一人でした。

朝から夕方近くまで九十一種ものごはんを食べるといふ一見過酷なものでした。ところがお米の偉大さは、九十一種ものごはんを食べ、味わいし



ても、決して飽きなかつたことです。それどころか、審査員一同（五名）審査を終えた日の夕食は、白いごはんを普通に食べたいと言って、他の人を驚かせたものです。私たちは心底お米が好きで、お米に敬意を払っているからこそなのです。

自分の土地のお米に真実、敬意があればよから来た人たちに、なにはともあれおいしいごはん、が基本中の基本ではないかと思えます。秋田の人たちは心優しく、温かく、私は大好きですが、この経験は残念でなりません。

今回は話があつちこつちに飛びました。他者と共に生きるというテーマではもう一度きちんと話したいと思えます。

「てんでん てまりのてんでんまり」と童謡にも唄われる「手毬」。かつては女の子の遊び道具だった手毬だが、現在は地域の伝統的な民芸品として全国各地にその技が伝承されている。東北では、八戸、鶴岡、尾花沢などにその姿を見ることができ、今回紹介する本荘の「ごてんまり」も、古くからこの地に伝わる民芸品のひとつ。言い伝えによると、慶長18年(1613年)



三方に下がる紅白の房が華麗さをより一層引きたてる。400年以上の歴史を伝える伝統民芸品。

本荘城の御殿女中から広まった 本荘ごてんまり 佐々木トキコさんのお話



この地に入城した本城豊前守満茂に仕えた御殿女中が作ったのが始まりとされ、徐々に城下の人々に広まったのだとか。他の地域同様に、毬表面に色鮮やかな柄が縫い付けられるが、多種多様な幾何学模様様の色彩の豊かさや鮮やかな柄、そして、毬の左右と下の3方に紅白の房が付けられるのが特徴だ。

先人たちの技の保存、伝承活動も盛んで、市民を対象に年2回の講習会が行われるほか、高校での講習会、さらには、毎年11月に開催される「全国ごてんまりコンクール」には例年全国20数都道府県の愛好者から400点余りの作品が出品される。

本荘市郊外、土屋地区に住む佐々木トキコさんは、約40年にわたり「本荘ごてんまり」作っているベテランの一人。「わだしガタが小さい頃は、ゼンマイのワタ詰めタメもので遊んだもの



ツタスけど。本荘の毬は裝飾用だから中には糊殻をいれるのツス」と佐々木さん。「本荘ごてんまり」はこの糊殻を丸めた球の部分に、色とりどりの糸を縫い付けて作られる。大きさはさまざま。これまで、周囲2cmから最大1m以上のものを作ったことがあるとか。刺繍に使われる糸は通称「リアアン」と呼ばれる手芸用のもの。金、銀、赤、黄、緑など100種を越える色があり、これを一度ほどき適度の太さに

したものを使っている。佐々木さんのようなベテランともなると作業も手馴れたもので、周囲60センチの六号サイズを一日で仕上げる。

「本荘の毬の糸模様は菊が基本だスな。メジャーで球を16等に分けてその上いろいろな色を刺繍します」と佐々木さん。伝統的な糸模様としては、ほかに、三つ割り、四つ割り、六つ掛けなどがあるが、最近では、これらをベースとした梅、桜、花火などの創作模様が次々

と考案され、多彩なバリエーションが楽しめる。

「今は農家仕事を引退しながら、年中を通して作っているスども、昔は冬場の内職としてやつタものだった。最近では、本荘市内の高校の授業で教えることもあるんダスども、私ら年寄りが若い人に教えるというのも楽しいモノダスな」と佐々木さん。日々の創作活動に加え、400年の歴史を誇る技の伝承者としても多忙な日々が続く。

「本荘ごてんまり」の柄は、球を16等分し手芸用組糸(リアアン)を縫いこむ菊模様の基本となる。糸、針などの道具は一般手芸用のものを利用して。組糸(リアアン)をほどこいてから使うのがコツとか。専用の引き出しには同系色に分けられた組糸がスラリ。色使いや配分にもその人の個性があり、新作創作も楽しみのひとつだ。

佐々木トキコさん。昭和5年由利郡矢島町生まれ。

農家の主婦として農作業、家事をこなす一方で昭和39年に「ごてんまり」伝承者の小松このえさんに習う。以後、主に冬の農閑期を利用して、まりづくりを続ける。平成13年に行われた第33回全国ごてんまりコンクールで秋田県知事賞を受賞する。

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 港区赤坂

赤坂 あじさい

選り抜かれた旬の素材を美味しくいただく

店主の佐藤さんは山形県の出身。赤坂の寿司店、築地の有名な料亭での修行を経て、今から8年前に独立。現在では赤坂を代表する日本料理店のひとつとして知られ、政財界、マスコミ、芸能関係者の利用も多い。TBSの人気情報番組「花まるマーケット」の料理コーナーの講師としても活躍するなど、各方面から高い評価を得ている方だ。料理は伝統的な日本料理をベースとしたものが中心だが、東北の素材にこだわっているとのこと。稲庭うどん、山形の田舎そば、芋煮にしん茄子煮など、料理もおのずと東北の懐かしい味を彷彿とさせるものが多い。日本酒も太平山をはじめ、山形、宮城など東北の蔵元が中心ということもあり、常連客には東北出身者のお客さんが多いのが特徴だ。料理はコースまたは単品からのお好みとなるが、初めての方



は、こだわりを満喫できるコース料理(5000円)がオススメ。呑んで食べて一人あたりの予算は7~8000円と、赤坂近辺では比較のお手頃。炬燵式の広間、個室のほか、手軽に利用できつつプライベートにも配慮したテーブル席など、商談、接待、宴会、食事会などさまざまな利用の仕方ができるのも嬉しい。ランチメニューもあり、こちらは定食で1000円。なかでも開店以来の大人気作の「さば味噌煮」がセットになった「さば味噌煮定食・1000円」(夜は単品で600円)がオススメ。骨まで柔らかく、しかも、味がしつかりしみ込んでおり、銘柄米を使ったご飯との相性もピッタリ。この「さば味噌煮」を求め遠方からわざわざ訪ねるファンも多い。

おすすめ料理

コース料理 5000円~
飲んで食べて
一人7000円前後が目安

お酒

太平山 生酛純米 720ml 3800円
太平山 天 巧 720ml 7800円

東京都港区赤坂3-12-7
赤坂ソシアルビル2階
TEL03-5570-9505
営業時間/11:30~13:45
17:00~23:00
定休日/日曜・祭日
<http://www.ne.jp/asahi/akasaka/ajisai/>



秋田市 保戸野

酒庵 田なか

日本酒と料理を楽しんだら
最後は手打ち蕎麦でしめる

秋田の食通、左党の間で噂の一軒。弊社太平山の酒をはじめ、県内外の日本酒が常時50種ほどそろっている。料理は地元秋田の素材、伝統の味をモチーフとしたものが中心。比内地鶏、貝焼きなどの定番料理50種のほか、日替わりで約20種の料理がそろっている。が、「主役はあくまでも日本酒。日本酒をおいしくいただけるような料理づくりを心がけています」と主の田中さん。とすればフルーティーで軽やかな吟醸酒ばかりが目立ってくる日本酒だが、「田なか」で飲める日本酒は、生酛づくり、山廃仕込みといった日本酒本来のどっしりとしたタイプが多い。しかも、そのほとんどが燗をして出される。もちろん常温、冷酒でもOKだが「生酛、山廃などは、冷やよりも燗をしたほうが香りも美味しさも楽しめる」というのが田中さんの持論だ。



大学進学が縁で郷里の大阪から秋田に住むことになった田中さん。学生アルバイトとしてたまたま入った秋田の田舎料理の名店「酒盃」で、日本酒と料理の魅力を知りこの世界へ。「酒盃」で9年、その後寿司店、居酒屋などで経験を重ね平成13年8月に「田なか」を開店させた。青大豆と白目大豆をミックスして作る自家製豆腐。1日限定10食前後、国内産そば粉を使った手打ちそばも人気。「まずは豆腐でおなかの調子を整え、お酒と料理をいただく。そして最後はそばで締めるのが「田なか」流。市内中心街からは少し離れているがわざわざ訪ねても決って期待を裏切らない名店のひとつだ。



おすすめ料理

ゲンとワタの貝焼き 400円
おぼろ(よせ)豆腐 400円
比内地鶏串焼き(一本) 200円

お酒

生酛純米 一合250円
天巧 一合1200円
生酛純米 無濾過生酒 一合600円
津月無濾過生酒 一合600円

秋田市保戸野桜町10-3
TEL018-864-3220
営業時間/17:00~24:00
(日曜は~22:30頃)
定休日/月曜



小玉醸造株式会社の ホームページが 完成しました。

WEB版「蔵」創刊



コンテンツ紹介

季刊「蔵」

小冊子「蔵」の創刊号から最新号までを掲載。ホームページ上でも季刊「蔵」をご覧いただけます。また、冊子よりもさらに詳しい情報や、ホームページのみの特別編「WEB蔵」も更新していく予定です。

蔵元発 とれたてNEWS

新商品、イベント、トピックスなど知って得る最新情報を紹介します。

日記的小玉醸造

当社社員が今日の小玉醸造株式会社の様子を日記風に紹介します。

読者からの声

ホームページをご覧にいただいたの感想、当社に対する質問、問い合わせをメールにて承り、一部をご紹介します。

スローフーズ・スローライフ

秋田に伝承される郷土料理、季節料理、ハレの食べ物、行事食など、秋田ならではの料理・食材・調理法など、秋田の食に関する総合情報ページです。

THIS IS KODAMA

当社の商品、沿革、スタッフなど当社をより深く知っていただくためのルポルタージュ。ドラマチックな展開にご期待下さい。

小玉醸造交遊記 リレーエッセイ

友人から友人へつなげるリレーエッセイ。第1回目は当社社長・小玉真一郎。果たして次号は誰にリレーされるのやら？乞うご期待。

お気軽にアクセスください。

<http://www.kodamajozo.co.jp>

メールアドレスも新しくなりました。info@kodamajozo.co.jp

小玉醸造株式会社のホームページが、グランドオープンしました。酒造り、味噌・醤油づくりに関しての情報はもちろんのこと、イベント、新商品紹介、さらには、蔵で働く人々の毎日を日記的に紹介するコーナーや、ひとつのエポックをドキュメントタッチでルポ・紹介するコーナーなど情報満載。ホームページから当社商品を直接お買い求めいただくこともできるようになりました。

商品案内

当社商品の日本酒、味噌、醤油をご案内。画面上でのショッピングもお楽しみいただけます。

会社案内

当社の沿革、概要を紹介します。

リンク

秋田に関する情報、当社にゆかりのある方々のホームページにジャンプします。

純米大吟醸 「天巧」その1 誕生物語

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

第1回はモンドセレクション金賞受賞の純米大吟醸「天巧」についての連載です。



日本酒業界の常識を崩壊させた級別廃止。
地方メーカー生き残りのための序曲が始まる。

昭和63年日本酒業界に衝撃が走った。酒税法の改正に伴い平成4年4月1日から、従来の特級、1級、2級と分けていた級別を完全に廃止するということが決定したのである。実のところ級別がそのまま日本酒の品質、味の違いを100%示すものではなかったが、一般消費者にとっては長年親しまれてきた指標だっただけに、蔵元や小売店は大きな問題として捕えた。しかも、当時、首都圏の市場では「特級・1級は灘・伏見のメーカー。2級は地方の蔵元」と、互いの住み分けができていたのだが、改正によりその籓（たが）が外れる可能性がある。地方の蔵元

にとっては、灘・伏見の大手が2級の市場に参入する恐怖にさらされたのである。この事態に秋田県内の蔵元でつくる秋田県酒造組合では、級別廃止の動きを察しさまざまな対抗策を検討。秋田の酒づくりが「量から質への転換」をしたことをアピールすべく、吟醸酒向けのオリジナル酵母「AK-1」を開発。平成3年には、多くの蔵元が「AK-1」酵母を使った統一ブランド「秋田旬吟醸」を発売した。このことは全国的に大きな反響を得た。が、秋田県全体のイメージづくりには役だったものの、それがそのまま個々のブランド力のアップにつながるほど甘くはない。結局のところ、自分の力で市場開拓をする必要があった。そのために「コレダ！」という酒が改めて求められたのである。

*次回は、天巧誕生物語 その2「どこにもない酒をつくらう」の予定です。



酒菜
あきたの味
探訪



「落と身欠鰯の煮付け」

花見の席や行楽のお重に必ず入っていたこの料理。堅い身欠鰯をいかに柔らかく仕上げるかが腕の見せ所。

ヒロッコ(アサツキ)の芽に始まり、バツキヤ(フキノトウ)、アザミ、アイコ(深山イラクサ)、コゴミ(クサソテツ)と、春の訪れを告げる秋田の山菜の数々。その調理法はさまざまだが、春の行楽時期、特に桜の宴や人の集まる席に必ずといっていいほど登場したのが「フキと身欠にしんの煮付け」だ。ベースとなるのは、身欠鰯と落、それ以外の具としてはコンニャク、薩摩揚げなど。具はそれぞれの家庭により微妙に異なるが、いずれも、醤油で甘辛く煮付けたものだ。

以前、このコーナーで紹介した県南地方の「カド焙り」(鰯の塩焼き)同様、

春は鰯の季節。「春告魚」とも書かれるように、糠漬けや身欠鰯などある程度保存の効くように加工された鰯が北海道や樺太から入って来た。その一方で、これら漁場へは秋田の農村部からも多くの若衆が出稼ぎに出かけており、故郷に春風が吹く頃、稼いだ現金とともに、大量の鰯や加工品を土産として持ち帰る。その彼らを待ちかまえていたかのように桜が咲き、春の到来と再会を祝う数々の宴が行われるのだが、その席の料理として出されたのが、鰯を使った料理。写真の煮付けのほか、鰯の昆布巻き、ヒロッコと鰯の貝焼きなども食卓を飾ったのである。

私 は山登りが趣味で

二年前に登った虎毛山、高松岳が印象に残っており、次回は和賀岳へぜひと願っています

蔵 和賀岳は秋田と岩手の県境に位置する山ですね

昔から懐深い山として知られており、その山麓にはブナの巨木が人知れずたたずんでいることもこのほかに、花の山としても人気がある「秋田駒ヶ岳」もオススメ。世界自然遺産の白神山地もありますよ。

だすよ、だすな

という言葉が何ともいえぬ味わいです。秋田の言葉を存分に取り込んだ文章を書き下さね(兵庫原 橘さんほか三通) 一口に秋田の言葉といっても県北、沿岸、県南では、イントネーションや響きが微妙に異なります。言葉を「音」で表現できるテレビやラジオと

チ ョット難しい日本酒講座

を非常に興味深く拝見させて頂いたいただきました。ぜひ今後もこのような日本酒に関する記事を掲載いただきたくよろしくお願いたします。

蔵 今回日本酒造りの中で

も最も大切とされる「製麹作業」の様子を紹介しています。また、今年三月からは当社のHPがグランドオープン。より多くの情報を発信できるようにしました。是非ご覧下さい。(詳しくはP11を参照ください)

前号で紹介された 「だまご鍋」。その名前の由来を教えてください。また、冬にはよく食べるものですか？

蔵 何かを丸めたことを表す

秋田弁の「だまご」に由来する説。お手玉(方言でタマ)に似ていることから名付けられた説などありますが、はつきりとした名前の由来はわかりません。ご飯をつぶして、丸めるだけと、作り方が簡単なのでから、「キリタンポ」よりもポピュラーな鍋物として、日常的に食べられています。

編集部から 「麴」の漢字表記について

「こうじ」の漢字表記としては大きく「麴」「糵」の二種類がありますが、現在は主に「麴」が用いられています。その部首から麴Ⅱ「むぎこうじ」、糵Ⅱ「こめこうじ」と、理解される場合もあるようですが、本誌では米で作るごく一般的な「こうじも」も「麴」と表記しておりますので、ご理解くださいますようお願いいたします。

季刊「蔵」拾七の巻

*このコーナーでは、当社商品に関してはこちらのこと、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。



表紙の人

猿田美緒子さん 「ヤマキウ」ブランドでお馴染み。味噌・醤油を醸造する食品部・分析室に勤務。味噌・醤油の味の決め手となる塩分、アミノ酸などの成分管理を行う「美味しさの見張り番」です。