

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a

蔵

Vol.19  
2003.秋

企画発行/小玉蔵造株式会社 ●秋田県青森県秋田郡飯田川町飯塚子飯塚二四の一 ●TEL018-1504 ●TEL018-977-2101 FAX018-977-2104  
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



## 抱返り溪谷

ハイキングも楽しめる紅葉美しい溪谷



写真/ 泉谷玄作

# 故郷 点描

秋田の四季  
— 仙北郡田沢湖町

奥羽山脈を源とする玉川の上流部。駐車場のある抱返神社から夏瀬温泉まで、約7.2kmにわたり続く景勝地。秋田県立自然公園にも指定されており、深いV字状の谷の両側には、紅色、朱色、黄色、萌黄色など美しい色をまとった木々が、ゆったりと流れるコバルトブルーの川面に映える。この季節色づく木々は、イタヤカエデ、ホオノキ、ケヤキ、アカシデ、サワグルミ、ミズナラ、クロベなどの天然林。溪谷沿いにはかつての森林鉄道の軌道跡を利用した遊歩道もあり、紅葉狩りを兼ねたハイキングが人気。途中には、回顧の滝、善知鳥の中島、猿へぐりなどの見所も点在。遊歩道には、手掘りの真っ暗なトンネルもあり冒険心をくすぐる。4月末〜11月末までは観光「たざわこ旅の案内人」協会の「溪谷案内人」によるガイドも行なわれている。

季刊【蔵】拾九の巻

# 秋号

太平山 やまきり

# 日本酒のアルコール発酵のタイプ 並行複発酵

日本酒、ワイン、ビールなどは、酵母が糖分をアルコールに変える発酵という工程を経て造られます。同じ醸造酒でも、ワインなどの果実酒は、原料そのものに糖分が含まれているので、酵母を加えるだけで発酵させることができます。ところが、日本酒やビールの原料は、米や麦といったデンプンなので糖分に変えてから酵母によって発酵させなければなりません。このようにお酒の種類によりさま

ざまな発酵形式があり、これらは「単発酵」「単行複発酵」「並行複発酵」と呼ばれる3つのタイプに分けることができます。「単発酵」の代表格がワインです。ブドウ果汁にはすでに糖分(ブドウ糖)が含まれているため糖化工程が必要ありません。プラム、リンゴなど、果実を主原料としたお酒はほとんどがこのスタイルで造られます。

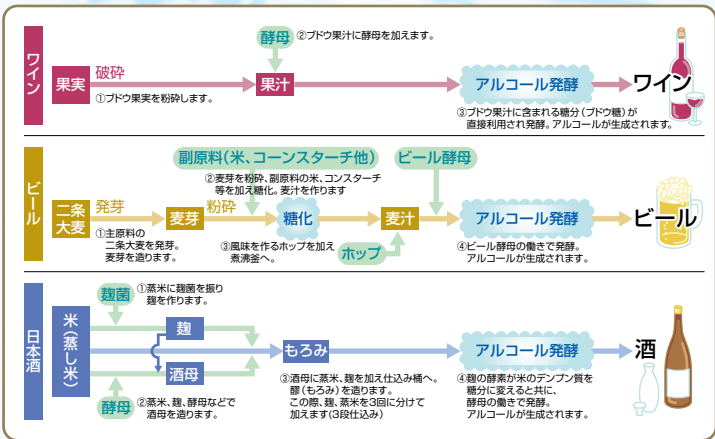
一方、ビールの場合は、まず、主原料

ます。そしてビール酵母を加えることにより発酵、炭酸ガスとアルコールが生成されビールとなります。このように糖化(糖液づくり)と発酵の二つの工程を分けて行う発酵形式を「単行複発酵」と呼びます。それに対し、日本酒の場合は、米の糖化を担う麹と、発酵を担う酒母(酵母)と一緒に仕込みます。このように、ひとつのタンクの中で糖化と発酵が同時に行われることを「並行複発酵」と呼びます。酵母がアルコールを生成するためには、大量の糖分が必要とされます。しかし、一度に糖分が供給されても、発酵はうまく進みません。糖濃度が高くなりすぎると、酵母が糖を消費する効率が低下するからです。ところが、日本酒の場合は、糖化と発酵が同時にバランスよく進むので、18〜20%と高濃度のアルコールを生成し、かつ、まろやかで深い味わいをつくりだすことができるのです。



蔵だより

である二条大麦を発芽させた麦芽(ばくが)を造ります。麦芽には自分自身のデンプン質を糖分(麦芽糖)に変える糖化酵素が含まれています。この酵素の力を利用して糖化、麦汁(ばくじゅう)を造り





# 遺伝子組み換えのレシピ、私からも



益博さま、遺伝子組み換えのことなど、前号ではむつかしいけれど、大事な深刻な問題提起をなさいました。近頃、私はつくづく思います。なぜこれほどまでに、もっと大量にもっと効率よくと、人類はつき進んでいくのでしょうか。

もちろん、向上していくというのは必要だし、人間がもしその心を持たなかったら、今も私たちは石器時代のごとく、獣の皮をまとって、野山を駆け回っていたことでしょう。日に日に何かを発見し、それを生かしていったからこそ、今の便利さがあるのですから。

私にしたところで、自然が大好き、と言

## 小林カツ代◀山本益博 リレーエッセイ 第19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」「黄金の和食レシピ」「小林カツ代料理の辞典」等がある。



いながら、トイレひとつとっても水洗でないところへは二の足をふみます。

現在はどこの家でもお湯がでます。考えてみれば、これもまたすごいことです。蛇口をひねれば水も湯も自由自在。この日本では前には夢のようだったことが現実になっているんですものね。

もう十分、もう十分と言いつつ、新しく、より便利なものがあるとびつき、そしていつのまにか慣れてしまいます。トイレの話に戻して恐縮ですが、水を流す時はハンドルというのが当たり前だったのが、小さなバアになり、ついには手をかざすだけで水が流れる…。なんでそんな必要があろう



かと思えます。目の不自由な人はさぞや分  
かりづらいだろうに、なんでハンドルのま  
まではいけないのか。故障が多いというの  
が理由ならば、もし、停電したら、手かざ  
しなどどうなるのかと。

しかし、手かざし賛成派というのが世の  
中にはいて、どこにも手をふれずに済むか  
ら清潔といわれた。たしかにそんな声もあ  
ろうし、衛生上も望ましいかもしれないけ  
れど、もう良い、もう良いと、益博さん、  
本当にそう思うんですよ。

農薬に強い、雑草に強い、殺虫剤に強い  
種子をつくり出すために遺伝子を組み換  
え、リスクの少ない収穫量の多い作物をつ

に核兵器だって、イラクだ、北朝鮮だと人  
の国のことをとやかよく言えた義理じゃな  
い、いちばん持っているのはアメリカ。核  
兵器のお金も、みんな食べものに換算して  
ほしい。そうしたら、どれだけのムダなお  
金を人を殺すために使っているか分かると思  
う。

それにそもそも遺伝子組み換えやクロー  
ンをつくるのにも気の遠くなるほどのお金  
を使っているはずです。

前にも言ったかと思いますが、スーパー  
へ行ってどこへ行って、ありあまるほ  
どの食材の山です。閉店間際になると売れ

くり出す…。

それだけを聞いていると、飢えた国の  
人々がこの研究によって助けられるかの錯  
覚をおこします。

しかし、どうやらそんな人道的見地から  
ではなさそうです。戦争という史上最強の  
ムダ遣いが出来るほど富める国アメリカな  
ら、今すぐにも一国はおろか何か国でも、  
救えますもの。なぜなら、イラク戦争で使っ  
た最新鋭爆撃機がなんと、1560億円！

1560億円を食べものに換算すると、  
お米もパンも、肉も野菜も、一体どれだけ  
買えるのか見当もつきません。ましてや、  
他の戦闘機や兵器や爆弾 e t c . . . 。おまけ

残りの食材をガンガン捨ててます。

遺伝子組み換えも、クローンも、私はぜ  
つたいに踏みこんではならない世界だと思  
います。これからも進展していくというこ  
とに歯止めは効かないにしても、国の長が、  
しっかりとしてほしい。オゾン層を破壊して  
おいて、何が人類の発展でしょう。私たちは  
子孫への生命の責任があると思うのです。

戦争というのは凄まじいエネルギーを使  
い、オゾン層にも多大の影響を与えている  
とのこと。今、人間の英知は、地球の修復  
のためにこそ使われるべきではありませんま  
いか。

## 伊達藩歴代の技を現代に伝える

## 御矢師のお話

永澤家は、かつて仙台・伊達藩の御矢師だった家柄。長らく、父・政治郎さん、長兄・則明さんの3人で弓矢作りを行ってきたが、平成11年に父が亡くなり、今年3月に則明さんが急逝。現在、その技のすべてをただひとり伝承するのが永澤繁明さんだ。

繁明さんが矢師の道に入ったのは23歳の頃。高校卒業後、関東地方の電機メーカーでエンジニア(設計)として充実した日々を送っていた繁明さんだったが、父の薦めもあり一大決心をして帰省。政治郎さんの下で矢師としての道を歩むこととなる。その後、3人は有限会社永澤弓具を設立。それぞれ矢師として活躍する一方で、兄則明さん

永澤 繁明さん(左)  
明久さん(右)

程が大切です。どこかで手を抜いたり、油断をしたりすると最後の最後につけがきます。自分の銘である『繁竹』を入れられるものは1ヶ月に5〜6組(1組4本)ぐらいでしょうか。兄が元氣な頃は、互いの作った弓矢の出来具合をよく議論したものでした。『ここはいいけど、あれは許されないんじゃないの』とかいった具合です。作品的には最高なんです。見た目も、実際に弓を射っても問題ないんですが、職人しか分からないというか、互いに譲れないものがあつたんですよ』と繁明さん。

弓矢は、「甲矢(はや)」、「乙矢(おとや)」の2対で一手。弓道競技では、一手2回の計4本の矢を射ることから、4本を1組として(あるいは一手2本)納めることが多い。したがって、矢4本の重さはおろか、重心、太さ、張りの具合にばらつきのない均一化されたものが理想とされる。一本一本の出来が

五城目町のシンボル森山の麓にある自宅兼工房で、弓矢づくりを行う永澤さん親子。取材したこの日は、七輪の火で矢の曲がり直す「矯め」の作業中だった。ちなみに「繁竹」の銘が入るのは父、繁明さんが手がけたもののみ。静寂の中で作業は進む。



営業窓口を兼務。繁明さんは職人一筋にその技を磨いてきたのであった。

最近の弓矢はジュラルミン製が主流とのことだが、繁明さんが手がける弓矢は、昔ながらの竹を用いたもの。心技体ともに極めた上級者向けの嗜好性が高い弓矢である。材料となるのは2〜3年生の「矢竹」と呼ばれる竹。四季の変化がはつきりとしている秋田の「矢竹」は、密度が均一で「弓矢」には理想的とのこと。毎年稲刈りの頃に繁明さん自らが県内各地で刈り取りに出かける。その後、約1年間の自然乾燥を経てようやく弓矢作りが始まる。その工程は、すべてが手作業。竹を火に通しながら真っ直ぐにする「矯(た)め」、竹の重さ、重心などを均一にする「削り」、砂・石 砥石を使い削り目を平らにする「石洗い」、さらに、「火入れ」「研草(とくさ)洗い」「仕上げ矯め」など、80を越える工程があるという。「すべての工



竹矢に使う羽根は鷲や鷹などの猛禽類のもの。このことでは入手が困難と申す。弓矢の長さや、その人の身長、技量などで異なる。

いくら素晴らしいとしても、4本揃わなくては何ら価値がないのだ。

繁明さんの工房では、その技を継ぐべく息子の明久さんが修行に励んでいる。既に矢師の道に入り8年。その資質に対し、父・繁明さんが期待するものは大きい。師匠という立場からの評価はまだまだ厳しい。「矢師の腕は弓道の段位に比例するとも言われますが、私も五段を有した頃によく見えてきたものがありました。息子は現在四段。やはりあと一歩が足りないんです」とのこと。その一歩を踏み越えんと、父の下でより一層の研鑽を積む明久さんなのである。

永澤明久／昭和47年1月20日 五城目町生まれ。23歳の頃から本格的に矢師の道を目指す。始めの3年間は祖父・政治郎の下で修行。その後は父・繁明と共に竹矢の製作を行なう。弓道四段。平成19年の秋田・若杉国体出場を目指し修練を重ねている。

永澤繁明／昭和17年8月22日 東京生まれ。昭和20年3月に実母の美家である五城目町に疎開。高校卒業以後、モーターのエンジニアとして5年間のサラリーマン時代を経た後、帰省。父・政治郎(平成11年没)、兄・則明(平成15年没)と共に御矢師として活躍。教師六段。秋田県代表として国体でも活躍した経歴を持つ。



〈訂正とお詫び〉  
前号掲載文中の「有限会社北日本花火興業」は「株式会社北日本花火興業」の誤りでした。訂正してお詫び申し上げます。

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 銀座

## 日本料理 志良田(しらた)

銀座のまんなかたたすむ和の空間  
居心地のいい隠れ家的存在のお店



煌(き)びやかな装いに包まれる夜の銀座のまんなか。銀座7丁目の花椿通りとソニー通りの交差するビルの地下1階に仕上げられた和の空間。銀座に店を開いて36年目を迎える日本料理のお店だ。カウンター5席にテーブル1席、座敷が3室と、ゆったりとお酒と料理を楽しむにはちょうどよい広さ。場所柄、社用での利用も多いが、隠れ家的な居心地の良さも人気で、「プライベートな時間を大切にしたい、自分流に過ごしたい」と訪ねる常連さんや同伴のお客さんも多い。

料理は素材の良さを堪能できる関西系が基本。日本料理の粋を凝縮したかのような料理を目でも舌でも満喫できる。特にこれから冬にかけてはフグ料理や、いわしつみれ鍋、鴨鍋などの



鍋物が自慢の品。「上品で繊細な味わいが特徴の太平山・天巧は、お客様にも大好評。特に女性のお客様にファンが多く、当店の料理との相性もいいですね」と女将さん。口コミでその人気が広まったという「志良田」。単品で頼むよりはコースで利用したほうが何かとお得だ。料理とお酒を楽しんで一人1万円位と、この界限では比較的廉価。「銀座界限に馴染みの店を持ちたい」という方にはお勧めの1軒だ。

### おすすめ料理

季節のお造り 1500円～  
季節の焼魚 1300円～  
会席コース 7800円～  
\*予算の目安は、料理、お酒を楽しんで1人1万円～1万8000円前後

### お酒

太平山天巧 720ml 5800円

東京都中央区7-5-12  
ニューギンザビル8号館 地下1階  
TEL03-3573-0486  
営業時間/17:00～23:00  
(オーダーストップ22:00)  
定休日/土・日曜、祭日



秋田市川反

## かまくら家

かまくらをイメージした  
プライベートスペースがユニーク  
出来立ての味が楽しめる「豆腐料理」も大人気



えてから徐々に加熱して作る「生搾り豆腐」は、この店独自のオリジナル。醤油のほか抹茶塩が添えられ、大豆そのものの味を実感できる。さらに営業時間中2〜3回に分けて作ることから、まさにできたての味が楽しめる「すくい豆腐」もオススメの一品。どちらも日本酒との相性もピッタリだ。

このほか、一皿280円という超破格の値段で旬の味を満喫できる「超目玉メニュー」も要チェック。ちなみに秋(10月下旬頃まで)の目玉は「秋刀魚の刺身」。しっかり2人分あって見栄えもグッドなのだ。ほかに、真真中に明太子とチーズを詰めた「かまくらコロッケ」や、かまくらの本場・横手の名物料理として注目されている「横手やきそば」なども人気。

宴会プランもあり、料理は2500円。8名以上からはプラス1500円で飲み放題コースとの組み合わせもできる。

### おすすめ料理

生搾り豆腐/すくい豆腐 430円  
生搾り三種盛 650円  
かまくらコロッケ 580円  
横手焼きそば 450円

### お酒

太平山辛口造り 小徳利350円  
大徳利650円  
純米大吟醸 天巧 ボトル4500円  
グラス850円  
さんきち(米焼酎・5年貯蔵)  
グラス380円

秋田県秋田市大町4-2-19  
TEL018-862-9055  
営業時間/17:00～23:30  
(ラストオーダー23:00)  
定休日/無休



## 太平洋純米大吟醸 天巧



## 太平洋生酏純米

# 四年連続金賞受賞

## 世界が認めた日本酒の逸品

### 国際的食品選考会「モンドセレクション」で

国際的な食品コンクール「2003年モンドセレクション」で、「太平洋生酏純米」が4年連続で金賞を受賞。さる6月30日日にブリュッセルで授賞式が行なわれました。

「モンドセレクション」とは、ベルギー王国経済省に認定された委員会が1961年から運営している世界最大規模の食品コンクールで、毎回世界各地から5000を越える商品が出品されます。このうち約1100点が酒類で構成され、品質的に優れた上位10%程度に金賞が授与されます。

今回、金賞を受賞したのは「太平洋生酏純米」と「太平洋純米大吟醸 天巧」。「太



平山生酏純米」は県内の蔵元では初となる4年連続金賞受賞。「太平洋純米大吟醸 天巧」は3度目の受賞となります。いずれも、日本酒の造り方を忠実に守り作られており、うまみが濃く、切れのあたる飲み口が特長。既にアメリカやヨーロッパの日本料理店などでファンが急増中の「太平洋」。まさに、世界が認めた日本酒の逸品です。

## 蔵 倶楽部

# 純米大吟醸 「天巧」その3 誕生物語

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

生酏造りの場合、精米歩合が低いと仕込みが難しくなる。さらに、雑菌を死滅させるための乳酸菌を増殖している過程で、別の菌が入ってきて酸ばかりが増えて酵母が弱ったり、味が悪くなったりと、完成に至るまでは幾度の失敗があった。酵素の活性化を高めるため、40%精米の歩合を上げ造りやすさを求める声もあったが、酒類部ならび開発当初の杜氏がであった小玉幸之助はあくまでも大吟醸酒の特長を活かすことを絶対命題として商品化を目指したのであった。

こだわりは、その貯蔵法にもある。タンク貯蔵は、時として吟醸酒の命である香りに影響を与えることが心配される。そのため、貯蔵はすべて茶色の1升瓶で行なうことに。しかも、新しい瓶は瓶自体の香りが付くことから、ある程度使った瓶を徹底的に洗浄し、一本一本手作業で酒を詰めたのである。手間とスペース

杜氏・蔵人たちの苦勞が実ったモンドセレクション金賞受賞。その価値が海外から逆輸入され、一気に人気が広がる。

を必要とすることから、敬遠されがちな作業だが「人間にとつて都合のいい酒造りはありえない」という、杜氏・蔵人たちの心情の現れ。撰氏2度前後の低温倉庫で一夏寝かされた原酒は、その後調合され出荷されるのである。

こうして完成した「純米大吟醸 天巧」は、平成元年の3月から一般発売を開始。全国でも珍しい生酏造りの純米大吟醸酒ということもあり、口コミでその存在が知られるようになる。それとともに、全国新酒鑑評会や、モンドセレクションなどの権威ある各大会で金賞を受賞。ANA国際線のファーストクラス用として利用されたほか、アメリカ、ヨーロッパ諸国への輸出量も年を追うごとに増えている。ちなみに「天巧」とは、自然天然に咲かしまれた「天巧の妙味」に由来。まさに、米と米麹、そして水だけで醸された自然からの贈り物なのである。

\* 次回は、「太平洋生酏純米」誕生についてを予定しています。



## 毎号新鮮な記事にて

所員一同回覧拝読後、FAX資料として保存しております。(太平山は)当地ではなかなか入手できず、東京出張のたびに求めてまいりましたが、今回初めて、貴社から直接発送購入いただいたのを機に、贈答用などに利用させていただきたく思います。愛知県/浅岡さん

**蔵** ありがとうございます。ご注文は電話、FAXのほか弊社のホームページからも承っております。「蔵」を皆様でご覧の上、保存されているとは…。恐悅至極、感謝感激、編集スタッフ一同になりにかわりお礼申し上げます。

## 当地にもおいしいお酒は

あるのですが、小玉醸造さんの魅力にとりつかれました。お店紹介も楽しみです。長野県/中村さん

**蔵** 信州にも卓越した蔵元さんがたくさんありますよ

## 酒菜 あきたの味 探訪



## 秋田に秋の到来を告げるキノコ

# 「アミコダケ」

秋田では「アミコ」「アミッコ」とも呼ばれるこのキノコ。イグチ科、ヌメリイグチ属に分類され、全国的には「アミタケ」の名で親しまれている。秋田での収穫時期は8月下旬～9月。松林、しかも、比較的若い木の林に生えやすいとされている。

日本海に沿って南北約200kmの海岸が続く秋田の浜は、その大部分が砂浜で古くから砂防林として黒松の植林が盛んに行われてきた。ゆえに、秋田市や南秋田地区の人にとってはこの黒松林がアミコ取りのホームゲレンデ。季節ともなると早朝、思い思いの林を指したのである。同じキノコでありながら高価なマツタケ、天然マイタケと対極に位置する、極めて大衆的な雑キノ

コ法人代表として、秋田で最も親しまれてきたキノコである。最近では山菜同様、地元産が激減し、中国産が幅を利かせているが、そこそ昔は、素人でもリユックサクがはち切れるほど収穫し、自宅に戻ったら、夕方遅くまで、キノコの掃除、塩蔵加工などを行ったものである。生の状態では黄褐色をしているが、茹でると赤紫色になるのも「アミコ」の特徴。みそ汁の具、酢の物、醤油で甘辛く煮て大根おろしを添えていただくのが一般的。「ナメコ」にも似たヌメリがあるが、「サクリ」としたその食感はあるが、特に小さいものは食味にも優れるが、「ナメコ」以上に珍重されている。



ね。にもかかわらず…。ありがとございます。これからの季節、長野はさらに魅力的ですよ。

## 秋田が岩ガキの

収穫全国一とは知りませんでした。千葉県/名上さん

**蔵** そうなです。最近はその施設で増殖の実験も行われています。ちなみに、男鹿半島は「ザエ」の産地としても知られ、産直などではやや小振りながら1個30～40円で購入できるんです。

## 大曲の花火を見るために

大変な思いをしたことを思い出しました。会場は恐ろしいほどの人の数。つらかったけど、もう一度あの花火に行くつもりです。京都府/三上さん

**蔵** 今年も8月23日に行われま

した。NHKの連続テレビ小説「こころ」の影響ででしょうか例年にも増して県外のお客が多かったとか。時にどしゃぶりの雨も降る最悪のコンディションでしたが、全国から63万人

もの方々が訪れたそうです。三上様のお言葉通り、あの人数は尋常ではありませんよね。最近バック旅行の商品も増えたいです。遠方の方は、旅行会社主催のバック旅行の方が確実かもしれませんね。ちなみに「夏号」で紹介いたしました「株式会社北日本花火興業」様は、創造花火の部門で準優勝でした。おめでとございます。

## 太平山の飲める店

この手の記事好きです。お酒との関係を保った料理が期待できそうですから…。愛知県/鈴村さん

**蔵** ご愛読ありがとうございます。このコーナーを読ま

れて掲載店を訪ねて下さる読者の方が、思いのほか多いのビックリ。太平山が多くの皆様に親しまれていることを改めて感じ、嬉しくもあり、皆様のご期待に応えるべくより一層の研鑽に努めたく思います。

## 季刊「蔵」拾九の巻



表紙の人

「太平山」ブランドのお酒は、発送業務を担当するこの二人の手を経て全国へ旅立ちます。フォークリフトを運転しているのは、大ベテランの渡辺清悦さん(左、総務部所属)。その右隣りに立つのが、渡辺さんのすべてを吸収すべく頑張っている山平純子さんです。「銘柄、数、発送先、住所、荷姿のチェックなど、見た目以上に神経を使う仕事ですが、商品を手にもされるお客様顔を思い浮かべると自然に心も顔も和みます」とのこと。まるで我が子を送り出すような眼差しで仕事に勤しむ二人なのです。