

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a



季刊【蔵】 式拾の巻

# 冬号

太平山 やまき

# 蔵

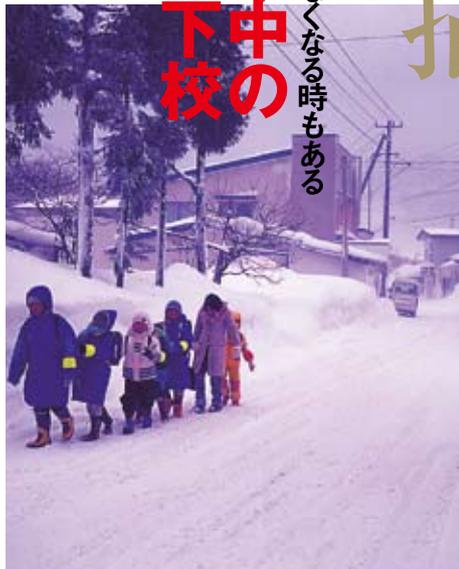
Vol.20  
2003.冬

企画／発行／小玉眞一 編集／凸版印刷株式会社 東北事業部 デザイン／有隈益社 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

秋田市ほか  
沿岸市町村



1m先も見えなくなる時もある

## 吹雪の中の 集団登下校

シベリアからの季節風が直撃する秋田県の沿岸部では、雪が横から、時には下から降ってくる。なにせ、89年〜03年までの年間最大瞬間風速のトップ10のうち9回までを12〜3月に記録。秋田気象台のホームページに「冬期の秋田市の強風日数（日最大風速10m/秒以上）は月に13日程度、曇天日数（雲量8.5以上）は月に23日程度です」と紹介されるように、冬期間は日常的に強風が吹き荒れているのだ。

しかも、月に一、二度は、街中に居ながらにして遭難しそうなほどの猛吹雪となることがある。山岳用語で猛吹雪のために視界が極度に低下することを「ホワイトアウト」と呼ぶが、まさに1m先すら見えなくなるほどあたり一面真っ白となる。日中にもかかわらず車はライトを点灯しノロノロと走り、子供たちは各町内別に分かれての集団登下校となるのである。

# 上槽(搾り)と出荷



## ■上槽(じょうそう、あげふね)

発酵が終わって熟成した醪を濾して液体(清酒)と酒粕に分けることを上槽といえます。かつては醪を袋に入れ巨大な浴槽のような槽(ふね)に入れ、上から圧縮していました。最近では、アコーディオンのように左右から醪を圧搾する「自動圧搾機」を使用する蔵元がほとんどです。なお、大吟醸などの場合は、袋を吊し垂れ落ちる雫を集める「雫取り」という手法も用いられます。

## ■滓引き(おりびき)

搾ったばかりの酒には、まだ滓(おり)が残っているため、少し濁りがあります。そこで、タンクに10日間ほど静置、沈澱させた後、沈殿部分を抜き取ります。タンク側面の下方には二つの取り出し口があ

りますが、上を上呑(うわのみ)、下を下呑(したのみ)と呼んでいます。この下呑から沈殿部分を抜き出す工程を滓引きと言います。

## ■ろ過

清酒中に残る微細な固形物をろ過します。太平山では「ろ過綿」と呼ばれる綿を「ろ材」として使用しています。

## ■調合

自然の力を利用して醸すゆえ、原料、製法が全く同じでもタンク毎に微妙な差があるのも否めません。そこで、目標の酒質となるように複数のタンクで仕込まれた清酒をブレンドし調合を行います。

## ■火入れ(加熱殺菌)

清酒を約60℃に加熱することにより、生酒を殺菌するとともに、酵素の働きをとめるために行います。また、火入れ貯蔵することで、新酒独特のあらさや新酒くささを取り除き、香味が整います。

初添えから約21日。発酵の終了した熟成醪(もろみ)を搾り新酒ができあがります。しかし、完成品として出荷するまでにはさらなる工程を必要とします。今回は、熟成醪を搾る工程から出荷までの流れを要約して紹介します。

太平山では大多数の酒の火入れをプレート式熱交換器で行っていますが、より繊細な管理が求められる鑑評会出品用の純米大吟醸は、茶瓶の一升瓶に移し替え、一本一本、湯桶に入れて火入れ作業を行っています。

## ■貯蔵

火入れをした新酒は貯蔵タンクの中で約6ヶ月貯蔵します。

この間に、酒の旨味成分が微妙にからみあい、



まろやかで馥郁(ふいく)とした清酒となるのです。先月号でもご紹介したとおり「純米大吟醸 天巧」は、容器の香りが移りにくい茶瓶に入れ替えられ専用の低温貯蔵庫で熟成されます。

## ■呑み切り

徹底した温度管理のもと貯蔵して

も、タンク内の熟成の具合はきき酒をしてみないとわかりません。そこでタンクから酒を少しずつ取り出し、酒質を調べなくてはなりません。この作業を「呑み切り」と言います。特に、火入れ貯蔵後の8月、初めて「呑み切り」を行うことを「初呑み切り」と呼び、大切な年中行事のひとつになっています。

## ■調合

市販酒の目標の酒質に仕上げるために、数本のタンクから酒を取り出し、ブレンドします。

## ■割水(わりみず)

市販酒の決められたアルコール度数に合わせるために水を加えます。

## ■ビン詰め

よく洗浄したビンやお酒を充填します。太平山では「熟酒ビン詰め」法と呼ばれる、お酒を約60℃に加熱して瓶詰めをします。完成した商品は検品後、全国に出荷されます。

## 蔵だより

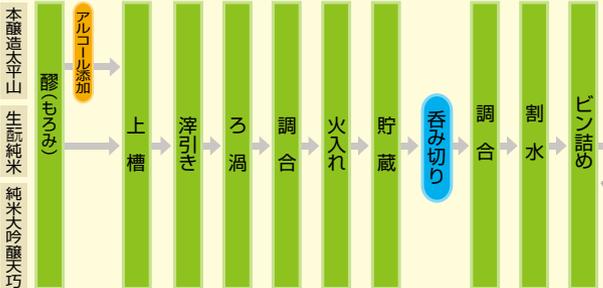


出荷

呑み切り

上槽から出荷まで

酒粕



# 稲を愛でる



山本益博 ◀▶ 小林カツ代

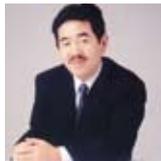
リレーエッセイ

## 第20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「味な宿に泊まりたい」(新潮社)、「音楽で逢いましょう」(音楽之友社)、「エルブリ」想像もつかない味」(光文社新書)、「東京・味のグランプリ 勝ち抜いた59軒」(講談社)など。最新刊「マスヒロの365日食べ歩き手帳」(講談社)。

最新情報は <http://www.so-net.ne.jp/telesco/>



カツ代さん、今回は楽しい話をお届けします。遺伝子組み換え食品をはじめ、いま食べものの話をしようとする、どうしても悲観的になってしまうというのは寂しい限りでなんとも残念です。

去る11月22日から30日までの9日間、六本木ヒルズの日本料理「A11」で、昼のみではありましたが「富草(とび)の席」という“稲”を愛でる催しが開かれました。

衣服造形家の眞田岳彦さんが提唱され、彼の監修のもとに開催されたのですが、ゲストプランナーとして、わたしも少しだけお手伝いさせていただきました。

振り返ってみれば、昔からわたしたち日本人の生活の中心にあったのが“稲”でした。こうべを深く垂れた稲穂のついた稲を

収穫すると、その実は米として、わたしたちの主食となり、そればかりか米をとった草皮、つまり藁は蓑やわらじ、藁葺の屋根、藁半紙となって、衣・食・住を支えてきました。そればかりか、藁は神事や祭事にも欠かせないもので、精神の拠り所でもあったわけです。春の桜、秋の紅葉と、日本の四季を彩る草花が多くありますが、根つきのよい稲がまっすぐにのびて風に揺れる、鮮やかな緑一面の田園風景こそ、わたしたち日本人の心のふるさとの景色じゃないかと思うのですね。

ところが、稲の収穫の機械化、効率化が進んで、藁は産業廃棄物同様のハンパものになってしまいました。機械化によって、

農家の方の労働が軽減されたことは結構なことですが、米ばかりに気がいって、藁を見捨ててしまってきたことはゆゆしきことではありますまいか。

そこで、“稲”を植物として改めて捉え直し、衣・食・住の側面から、風土、身体、生命などを見つめてみようではありませんか、というのが「フィールドプロジェクト2003 稲穂」の趣旨でした。その一環として、六本木ヒルズの日本料理「A11」で「富草の席」が設けられたわけですが、じつは、2003年（平成15年）春にオープンした六本木ヒルズには、小さいながらも水田が作られました。映画館の屋上の一角ではありませんが、この大都会のビルの屋上でもわずか

一俵ですが収穫がありました。

秋には美術館もオープンしましたので、そのワークショップで“稲”にまつわる催事をおこない、それがつながる場所として、六本木ヒルズ内の日本料理店に白羽の矢が立てられたというわけです。

わたしがお手伝いさせていたいただいたのはここからなのですが、「富草の席」の献立を次のように考えました。米から作られる食べもの飲みものを出来るだけ、巧みに組み合わせよう。

炊き立ての御飯にはじまり、御結び、水飯、煎餅、餅、それに清酒、粕取焼酎といった具合です。江戸時代、薪の節約もあって飯炊きは朝一回でした。その炊き立てを御飯

と尊称して呼び、あとは昼めし、晩めしとってお茶漬などにして食べたわけですが、炊き立ての御飯のありがたさに感謝し、冷めても美味しい御結びも頬ばりました。水飯というのは、炊き立ての御飯の上から冷たい清水をかけるもので、熱々のときには分かりにくかった御飯の一粒一粒の甘みがしっかり味わえました。この御飯に添えたものは梅干、豆腐といった、これまた御飯と切っても切れない縁のある食べものです。

献立は清酒の一杯からはじまりましたが、ここにわたしたちが選ばせていただいたのが、太平山の「生酛純米酒」でした。そして、食事の締めくくりには粕取焼酎、フランスのマール、イタリアのグラッパに当

たるもので、酒粕からもさらに蒸留酒を作ってきたわけで昔の人は本当に無駄をしませんでした。

「富草の席」では、わたしの家内もメンバーに入った眞田さんを中心とするチームが、藁で作り上げた造形物で席を飾りました。米糠と塩の盛りによる“清め”にはじまり、藁の灰と炭の手火鉢による“暖”、それに“花入れ”“衣”“紙”など、お客様が座った座ぶとんまで作られました。

こうしてみると、わたしたち日本人は、“稲”に包まれた暮らし、“稲”の恩恵があったからこそ生活が出来たのだなあと、しみじみ思いました。米のことはかり考えていたわたしは反省しきりです。



中世中期（16世紀頃）から明治時代まで北海道・東北と西国・瀬戸内海を結ぶ重要な交易ルートだった北国船や北前船。積荷は蝦夷方面に行く下りが、酒、塩、砂糖、紙、木綿などで、大坂方面に行く上りは昆布、鯨などの海産物や米など



であった。北前船の積荷の利益は「千石船一航海の利益は千両」とされ、下り荷三百両、上り荷七百両といわれている。寄港地のひとつであった土崎港（現 秋田港）には、往時を偲ばせるさまざまな文化、風習が残るが、北海道産の

↑手前から前に向け表面をこそくように削ると、次々とおぼろ昆布が出来上がる。

↓削る直前の昆布。長さは70～80cm。



←両表面を削り下準備が施された。

「アキタ」と呼ばれる独特の刃物で向こう側が透けて見えるほどに薄く仕上げる「おぼろ昆布」

## 北前船寄港地の面影を今に伝える 昆布職人のお話

株式会社竹中商店

秋田市土崎港中央3-10-11

TEL018-845-0051

営業時間/9:00～17:00 日曜定休



竹中商店の商品。「おぼろ昆布（はつしも）」が1000円/40g入り。「しころろ」が500円/50g入り。「カリカリおやつ昆布」「しころろ巻昆布」は1袋500円。全国発送もOK。秋田港の展望タワー「セリオン」1階では、土日祝日に実演販売も行っている。

昆布を加工した「おぼろ昆布」もその中のひとつ。夏、収穫された昆布がこの地で「おぼろ昆布」に加工されるのは初霜の降りる晩秋の頃。そのため土崎では、おぼろ昆布を「はつしも」と季節感にあふれる名で呼び、古くは秋田産のものが豊臣秀吉に献上されたとの記録もあるという。その土崎で大正の頃から昆布加工・乾物商を営んでいるのが（株）竹中商店。今も昔ながらの手作業で

「おぼろ昆布」作りを行っている。原料となる昆布は函館周辺で採れる2年物の天然真昆布。国産昆布の中でも最高級品とされるものだ。

削り手は竹中さんの親族ら5人。乾燥昆布をわずかに酢を入れた水にくぐらせた後、独特の刃物で表面を削ると「ビューッ」「ビューッ」という甲高い音とともにあつという間に「おぼろ昆布」が誕生する。「おぼろげに向こう側が透けて見えるほど薄く削る」ことから

その名がついたとされるだけに、その厚さは約0.05ミリ。原料となる昆布の両面をすいて約30～50枚の「おぼろ昆布」が採れるという。

この、昆布を削る時に使う刃物は「薄刃」または「アキタ」と呼ばれ、柄のない出刃包丁のような形をしている。同じ土崎で明治41年から鍛冶を行っている「正勝刃物鍛冶」で作られた特注品だ。約20分の作業で切れ味が鈍るとのこと、その日使う分を砥石で研いで事前に用意しなくてはならない。こちらもすべて手作業。その出来次第でその日の作業に大きな影響を与えると

ことで、砥石でこれら刃物を何本も研ぐ作業の方が、より辛く神経を使うのだとか。

ちなみに、「アキタ」という名の由来は、この刃物を考案した人が秋田出身の人だったという説や、薄く削ることを「アキタする」と呼んだこと由来とするなどの説がある。今となつては検証するすべもないが、いずれにしろ「おぼろ昆布」が秋田と深いつながりを持っているのは事実のよう。椀に放つとあたり一面に潮の香りが広がる「おぼろ昆布」。秋田の年越しや正月、慶弔の席には欠かせない縁起物のひとつでもある。



おぼろ昆布を削る「アキタ」。「正勝刃物鍛冶」の銘が。



左が「おぼろ昆布」、右が「しころろ昆布」。違いはおぼろ昆布は昆布の表面を薄く削るのに削ったものが、しころろ昆布は、昆布をブロック状に重ね機械で縦に薄く削ったもの。



手前は「おぼろ昆布」を削った後の芯の部分を乾燥させただけの「カリカリおやつ昆布」。潮の香りが口中に広がり熱燗の相性も抜群。奥に見える「しころろ巻昆布」も美味い。

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

## 寛文五年堂 東京銀座店

秋田の逸品「いなにわ手綱うどん」と、旬の料理を堪能できる店。



県南・稲川町稲庭地区を故郷とし300有余年の伝統を今に伝える稲庭饅頭。良質な小麦を原料に縄を縛うがごとく細く伸ばすその麺は、絹のよなめらかなさと心地よいコシの強さが特徴だ。その伝統の技を現在に伝え、世界的な食品コンクール「モンドセレクション」で5年連続大金賞を受賞するなど、食通の間で高い評価を得ている「寛文五年堂」直営の店が、ここ「寛文五年堂・東京銀座店」。「いなにわ手綱うどん」の美味しさをより一層引き立てる、旬の「ヨ品料理」コース料理など多彩な料理を堪能することができる。「お酒を楽しみながら料理も」という時には、セットコースがオススメ。「特別おもてなしコース」は、先付け、造り、焼肴、煮物、さらには稲庭うどんなどがセットになって5000円。銀座とい



う場所を考えるとかなりお得。寒さが増すにつれ美味さを極める「ぶぐ料理」や「しゃぶしゃぶ」「うどんすき」なども食通に評判の味だ。

地元・秋田でも食べる機会がめつたにない生麺タイプの稲庭うどんが食べられるのも嬉しい。発祥以来、乾麺としてその歴史を築いてきた稲庭うどんにあって、日持ちのしない生麺はうどん職人やその家族だけに許された限定品。まさに「幻のうどん」の味をいつでも楽しむことができるのだ。この生麺を使っているのが「生ざるうどん」「うどんすき」「鴨せいろ」など。ほかに、乾麺と生麺二つの麺を、醤油、ゴマ、梅肉の3つの付けダレで味わえる「三種三味うどん」もオススメだ。

### おすすめ料理

- 生ざるうどん 1000円
- 二種三味うどん 1400円
- 寛文うどんすき 3800円
- 特別寛文うどんすきコース 5000円
- ぶぐコース 10000円
- ※コースは2名以上、コース利用時はなるべく予約を。

### お酒

- 太平山 純米吟醸 月に雁 (グラス) 1000円
- 太平山 大吟醸・炫 (グラス) 1200円

東京都中央区銀座7-6-5  
TEL03-3571-6076  
営業時間/  
平日11:30~14:00、17:30~25:00  
土日祭日11:30~15:00、17:00~21:00  
定休日/年末年始・お盆



秋田市 秋田駅前

## 郷土料理 太平山

午後2時30分から営業。  
秋田駅前にある庶民派の郷土料理店。ともかくメニューが豊富です。



その名もずばり「太平山」。昭和37年のオープン以来、安くて、手軽に楽しめる郷土料理店として観光客にはもちろん、地元などに親しまれてきた庶民派の一軒だ。メニューは、秋田ならではの郷土食、伝統食、旬を堪能できる料理が中心。しかも、常時100種以上そろい値段段もかなり控えめ。比内地鶏の焼き鳥、男鹿名物の石焼き桶鍋、自家製ガツコ(漬物)、稲庭うどん、きりたんぼなど定番の秋田の味はもちろんのこと、これから冬にかけては、ヤツメ鍋、ダダミの刺身(真鱈の白子)といった、まさに秋田ならではの旬の味も登場する。店舗は1階がカウンター、

テーブル席と小上がり、2階は大小個室が7室。観光客には秋田の味を通り楽しめる2000円~3000円のコース料理がオススメ。ちなみに「太平山コース」は、トンプリ、海草酢、ハタハタ塩焼き、漬物など計6品がセットになって一人前2000円。キリタンボまたは塩魚汁(しよつる)鍋のいずれかと、刺身、酢の物、漬物などがセットとなる「秋田の鍋コース」は2500円となる。ハタハタ焼きや、きりたんぼ鍋などと組み合わせた「ハタハタ焼定食」「きりたんぼ鍋定食」「しよつる鍋定食」などの食事メニューも準備。営業時間も長く、駅前のホテルに宿泊するビジネスマンや列車利用の観光客の姿も多い。



### おすすめ料理

- いなにわうどん 450円
- 秋田の味コース 2000円~3000円
- 秋田の鍋コース 2500円
- 飲み放題コース 3500円 (2時間30分、6名以上)

### お酒

- 太平山本醸造 (1合) 360円
- 辛口造り (1合) 360円
- 生貯蔵酒 (1合) 360円
- 太平山冷酒 (300ml) 650円

秋田市中通4-13-1  
TEL018-832-3592  
営業時間/平日14:30~23:00  
日祝日13:30~22:00  
定休日/無休



純米大吟醸  
太平山・神月(右)  
米=山田錦  
精米歩合=40%精米  
酵母=AK-1  
仕込み水=白神山水  
生酏純米  
太平山・神月(左)  
米=美山錦  
精米歩合=59%  
酵母1701号  
仕込み水=白神山水



「純米大吟醸酒」と「純米酒」の2タイプ

## 「神月」デビュー

しんげつ

世界遺産・白神山地の水で仕込んだ

「純米大吟醸天巧 無濾過生原酒」  
「生酏純米 無濾過生」  
も出来ました。

いよいよ新酒の季節です。太平山でもこの10月に仕込みがスタート。既に新酒の搾りも始まり、爽やかな香りが蔵の中心に広がっています。毎年酒造りに携わっていながら、その年初めて酒を搾る時は緊張の瞬間です。蔵人全員がドキドキしながらその仕上がり具合を確かめ、互いに笑顔がこぼれるとほっとします。今年最初の酒は、10月23日に搾った生酏純米でした。生酏らしい旨味ののったキレのよい酒が出来ました。そのフレッシュな味を堪能できる、搾ったばかりの酒を瓶詰めにした無濾過生タイプは、この季節だけの限定版です。

同じく、今年初めての純米大吟醸を搾ったのが「天巧 無濾過原酒」です。こちらのもこの季節だけの限定版。華やかな香りと新酒の瑞々しい味わいがお楽しみいただける完全手造りの逸品です。そして、この冬デビューするのが「神月」です。仕込み水は世界遺産・白神山地の地下深くから汲みだした天然水「白神山水」。酒造りに最適な軟水で、今年春に仕込まれ蔵で熟成させた杜氏の秘蔵子です。40%精米の山田錦を使った純米大吟醸酒と、純米酒の2種類。いずれも、白神山地の大自然の奥深さを彷彿とさせる、柔らかな味わいをお楽しみいただけます。



「太平山純米大吟醸 天巧 無濾過生原酒」  
「太平山 生酏純米 無濾過生」

\*いずれのお酒も同封の申込書、当社ホームページ上からもお買い求めいただけます。なお、限定版につき売り切れの際はご了承ください。

蔵 倶楽部

# 生酏純米 誕生物語 その1

小玉醸造株式会社のモノ造り物語



吟醸酒、大吟醸酒全盛期にあつて、あえて純米酒というカテゴリーで世に送り出された生酏純米。そこには、太平山の酒造りに対する基本的姿勢が見え隠れする。太平山の原点を集約したかのような生酏純米の誕生秘話をご紹介します。

「純米大吟醸天巧」とほぼ同時に発売された「太平山生酏純米」。誕生以来、酒本来の旨味を再認識させた名作として高い評価を得るとともに、2000年からモンドセレクションで4年連続金賞を受賞する。今や「天巧」とその人気を二分する「生酏純米」誕生に至るまでの秘話をシリーズで紹介したい。

話は今から50年以上。昭和24年の頃までさかのぼる。

あらゆる物資が困窮を際めたこの時代、酒造りにおいても限られた原材料で需要に対応するために、醸造アルコール、糖類、酸味料などを副原料として加えた「三増醸酒(俗に言う「三増酒」)が実用化される。その名称の通り、米と米麹のみを使用した「純米酒」に比べ、3倍近くの酒を製造できたが、白米1トあたり720

リットルもの醸造アルコールが添加されることで醗が薄まり、味、香りともに薄っぺらになりやすいという欠点があった。

その三増酒に日本酒本来の美味しさを加えるために、太平山ではブレンド用として味にふくらみと幅がありコクのある生酏造りのお酒を別個に醸造。最終工程でこの二つを割合し、出荷していたのである。もともと、この手の日本酒は味よりも量、価格の安さにその魅力があったため、アミノ酸塩でその味を補う蔵元が大多数だったのに対し、太平山は「可能な限り三増酒に頼らず、あえて手間のかかる生酏づくりで美味さを加えたい」という酒造メーカーとしてのこだわりが強かった。「三増酒」に混ぜるなど今にしてみれば、信じがたい話ではあるが、結果としてこの技術の伝承こそが、現在の「生酏純米」の下地となり、量から質へと変遷を遂げた太平山の技術力の礎となっただけである。

\*コクがあるのにキレもある。冷酒でも燗酒でもその持ち味を十分に楽しむことができるまさに理想的な酒でもある「生酏純米」。次回はその造りの特徴について紹介します。



酒菜  
あきたの味  
探訪



熱燗との相性も抜群。これぞ秋田ならではの鍋！

「ヤツメの味噌貝焼き」

鍋王国・秋田でもひとときわ異彩を放つのが「ヤツメ(ウナギ)の味噌貝焼き」であろう。具はゴボウ、ネギ、豆腐など。これを味噌貝焼きにしていたのだ。が、少しばかりクセのある独特の味がまた熱燗とよく合うのだ。  
目が8つあるように見えるため、ヤツメウナギと名前がついているが、実際の目は一対だけで、あとはエラの孔。しかも、ヤツメウナギはウナギの仲間ではない。口が吸盤状になっているのが特徴で、魚類より一段原始的な無類類(田口類)に分類される。  
「秋田の淡水魚」など数多くの著作があり、魚類の生態不詳しい杉山秀樹氏(秋田県水産振興センター内水面利用部部长)によると、秋田には「スナヤ増えそうなのこの冬の秋田である。」  
「日本海沿岸、特に、秋田、新潟では河口の定置網、雄物川、子吉川ではドウなどで捕獲されます。今年には近年にないほどの豊漁と聞いています」  
か。杉山さんによると  
「日本海沿岸、特に、秋田、新潟ではく食べられているようです。米代川はドウなどで捕獲されます。今年には近年にないほどの豊漁と聞いています」



私 も主人も日本酒党で

お燗をするのが好きですが、冷やして飲むと美味いお酒と、お燗に向くお酒の区別がわからなくて購入の際にいつも迷っています。これからの季節、もっとお酒を楽しみたいのですが...  
兵庫 兵庫県/村手さん

蔵 お燗をすることでより日

本酒の持ち味がより際立つのは、酒そのものの味がしっかりとしている本醸造タイプのお酒です。また、冷たくして飲まれることが多い純米酒ですが、その持ち味を堪能するなら冷酒よりもぬる燗でいただく、香り、旨味ともによりふくらみが出ます。

家族で行った秋田を

思い出しながら読ませてもらいました。転勤族で宮城に2年住んだこともあり、思い出の場所を訪ねるついでに青森・秋田と夏祭りを見て回りました。最近、大曲の花火がいいと読み

ましたので、読者ページのようツイアーで出かけようと思っております。お店紹介ですが、京都、大阪にはありませんか。京都府/前田さん

蔵 より楽しい花火観覧の旅

となることを願っております。名古屋以西のお店紹介も行う予定です。もう少しお待ちください。

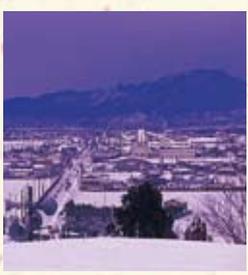
毎回、日本酒講座を

楽しみにしています。飲むのは好きですが、今回のように製造法の違いを理解するとなお、美味さが増す気がします。長崎県/岸本さん

蔵 ありがとうございます。

日本酒には、製造法、原材料の違いによりさまざまな分類方法があります。それぞれの違い、特徴を知るとより、日本酒を美味しく召しあがっていただくことができるはずですよ。

秋田を一度旅してみたい



れることができせん。先日、TVで「抱返り溪谷」が放送されていましたが、またまた「早く秋田へ」の気分が高まりました。栃木県/金子様  
蔵 小山駅から秋田駅までは東北&秋田新幹線で約4時間。まわりすべてが真っ白に染まる冬の秋田も旅情にあふれています。雪景色を愛でながらの露天風呂、郷愁を誘う小正月行事、そして、今年仕込んだ新酒ができたことを祝い、蔵内を公開する当社の蔵開き(2月中旬予定)など、冬ならではの魅力にあふれています。

季刊「蔵」貳拾の巻

表紙の人物 猿田修さん  
米に含まれる澱粉を糖に変える糖化作用のほか、味、香りといった酒の個性、持ち味に大きな働きをする麹(こうじ)。その造り(製麹・せいきく)の責任者が酒類部の猿田修さん(47歳)。一麹屋とも呼ばれる専門職で入社後12年目からこの仕事一筋に打ち込んできました。種麹の散布(種切)から完成(出麹)までは50〜55時間。作業は他の蔵人と共同で行いますが、その管理はすべて猿田さんの仕事。まさに太平山の酒造りの基本中の基本を司っているのです。ちなみに、17号(2003年春号)の表紙に登場した猿田美緒子さん(食品部)は猿田さんの奥さん。夫婦共々、至高の味を追い求める猿田さん夫妻なのです。



表紙の人物 猿田修さん  
米に含まれる澱粉を糖に変える糖化作用のほか、味、香りといった酒の個性、持ち味に大きな働きをする麹(こうじ)。その造り(製麹・せいきく)の責任者が酒類部の猿田修さん(47歳)。一麹屋とも呼ばれる専門職で入社後12年目からこの仕事一筋に打ち込んできました。種麹の散布(種切)から完成(出麹)までは50〜55時間。作業は他の蔵人と共同で行いますが、その管理はすべて猿田さんの仕事。まさに太平山の酒造りの基本中の基本を司っているのです。ちなみに、17号(2003年春号)の表紙に登場した猿田美緒子さん(食品部)は猿田さんの奥さん。夫婦共々、至高の味を追い求める猿田さん夫妻なのです。