

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a



季刊【蔵】式拾壹の巻

# 春号

太平山 やまきり

# 蔵

Vol.21  
2004.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子飯塚 西の一 ● TEL 019-1504 ● TEL 019-877-2100 FAX 019-877-2104  
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 取材文／海老名エイトリアル事務局

## 千秋公園

公園全体が桜色に染まる  
秋田を代表する桜の名所。



# 故郷 点描

秋田の四季 — 秋田市

慶長7年（1602）に常陸から国替えとなった初代秋田藩主佐竹義宣（さたけよしのぶ）が、翌8年に築城した久保田城跡。以来、佐竹家は計約270年、12代にわたり当地を治めることとなる。現在は市民公園として利用されており、約1000本の桜が咲く県中部を代表する桜の名所でもある。4月中旬～5月上旬に行われる観桜会の時期には、メイン会場となる二の丸にてステージショーが披露されるほか露店も多数出店。満開の桜の下では花見に興じる人たちの姿を夜遅くまで見ることができる。

千秋公園（当時は千秋園）の命名者は、秋田県出身の漢学者狩野良知。「千秋」の由来は、秋田の「秋」に長久の意の「千」を冠し、長く栄えることを願ったものとされる。1989年には本丸の北西部角に、市内を一望できる御隅櫓（おすみやぐら）が復元。桜の風情に彩を添えている。

上槽後の工程でも日本酒の呼び名が変わるんです。

# 日本酒の種類についてのやさしい

## 上槽くビン詰めまでの 主な工程の名称

蔵読者の皆様からのご質問の中で、多いもののひとつが「日本酒の種類について」。そうなんです。日本酒の種類って原料、醸造方法などだけじゃなく、搾ってからビン詰めまでの工程によっても呼び方が変わるんです。そこで、最終回となる今回は、前号でも紹介した上槽くビン詰めめの工程の復習をしながら「日本酒の種類について」をご紹介します。

搾ってからビン詰めまでさまざまな工程がありますが、ここでは、その中から代表的なものだけを紹介します。

- **使用原料の違いによる分類**
  - ・ 純米酒／米、米麹のみで醸造したお酒
  - ・ 本醸造／醸造アルコール類をほんの少し(添加量が白米の10%以下)使っているお酒
  - ・ 普通酒／特定名称酒(吟醸、純米酒、本醸造)に該当しないお酒
- **酒母製法の違いによる分類**
  - ・ 生酛造り／酒母の育成に際し天然の乳酸菌を利用する古来からの手法
  - ・ 速醸酛／醸造用の乳酸を始めから添加するスタイル。現在、日本酒の大多数はこの製法が用いられています。
- **上槽から瓶詰めまでの工程の違いによる分類**
  - ・ しぼりたて新酒・ふな口酒(無濾過)／その名の通り搾っただけで一切手を加えていない酒。瑞々しいフレッシュな風味が特長です。
- ★ 代表的な商品名…天巧無濾過生、生酛純米無濾過生、澄り無濾過生
- ・ 生酒／上槽から出荷まで一切熱を加えていないお酒の総称です。ゆえに前出の「しぼりたて新酒」「無濾過生」タイプも生酒のジャンルに分類されます。

● **上槽**  
熟成したもろみを圧搾機で搾ります。大吟醸など一部の高級酒は「雫取り」という手法を使います。

● **滓引き**  
タンクに10日間ほど置き清酒中に残っている滓を沈殿させます。

● **濾過**  
「濾過綿」などで微細な固形物を除去します。

● **火入れ**  
生の清酒に含まれる酵母等微生物、酵素の働きを止めるために60〜65度で低温加熱殺菌を行います。

● **貯蔵**  
火入れを施した日本酒は一般的に6ヶ月ほど熟成。秋口から出荷されます。加熱処理を行わない生酒は低温庫で貯蔵されます。

- ★ 代表的な商品名…しぼりたて生酒
- ・ 生貯蔵酒／生の状態で貯蔵。瓶詰め時のみ加熱処理して出荷されるお酒です。出荷直前まで生の状態で貯蔵されていたのでフレッシュな飲み口が特長。主に冷用酒として出荷されます。
- ★ 代表的な商品名…生貯蔵酒、吟醸生貯
- ・ 古酒／火入れ後、長期保存したお酒。通常3年以上貯蔵した酒をさすことが多く、奥深い独特の風味が特長です。
- ★ 代表的な商品名…大吟醸
- ・ 火入れ熟成酒／「火入れ」「貯蔵(熟成)」「瓶詰」という、古来から伝承されてきた基本的な工程を経たお酒。現在も大多数の日本酒がこの工程で瓶詰、出荷されており、分類上の名称が存在しないので、便宜上「火入れ熟成酒」と表記しました。
- ★ 代表的な商品名…天巧、生酛純米、佳撰太
- 平山
- \*他に、上槽後一切加水しないで出荷する「原酒」があります。

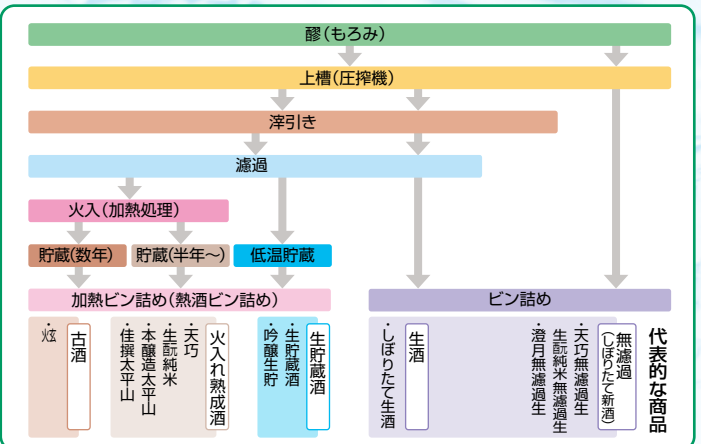
● **瓶詰**  
お酒の種類により、殺菌のために約60度に加熱し瓶詰めする「熟酒瓶詰め」と、熱を加えずそのまま瓶詰めするものがあります。



## 日本酒の種類

日本酒の種類を表す名称は「精米歩合」、「使用原料」、「酒母製法」、「上槽後の工程」などの違いで分類することができます。

- **お米の精米歩合の違いによる分類**
  - ・ 吟醸酒／原料米の精米歩合60%以下
  - ・ 大吟醸酒／原料米の精米歩合50%以下





# 稲の風景—私も



## 小林カツ代◀▶山本益博 リレーエッセイ 第21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。「愛しのチャー公へ」「料理上手のコツ」「小林カツ代 料理の辞典」等がある。最新刊は「実践 料理のへそ」(文春新書)。



益博さん、前は“稲を愛でる催し”のお話をしてくださいましたね。私も招かれていましたのに、仕事が入っていて参加できず残念に思っていました。

ほんとに、稲というのは素晴らしいものです。稲穂という言葉も大好きです。時代の昔から、私たち日本人にとってはまさに生きる糧でした。なぜ、御飯と、必ず尊称をつけるのかも益博さんのお話でよく分かりました。麦めしとか、鯛めしとか、あるいは男の人たちが愛情をもって“めしだ、めしだ”と言うことはあっても、御飯のことを“はん”と呼び捨てにはしないのですものね。そんな古代からの稲、米に対する敬

意を持ちながらも、米離れはすすんでいるようです。しかし、私はそういわれることに実は疑問を持っているのです。事実は確かに米の売り上げは落ちているようですが、それはあくまで、昔に比べて、ということではないのでしょうか。なぜなら、おむすびやさんはどこも大盛況ですし、コンビニでのおむすびの売り上げはのびる一方だし、回転ずしも、客が列をなしています。

とはいっても、家庭ではあまり食べなくなつたといわれています。確かに、昔のようになんて一人が二杯も三杯もお代わりをした時代ではありません。でも、じゃあ家ではごはんをあまり食べないかというと、もつと





も食べるのは御飯ではありませんすまいか。そんなお米大好き日本人が、確かに益博さんがおっしゃるとおり、“稲”にまで思いをはせることはなくなっているかも知れません。

私も、益博さんが“稲”の恩恵を語ってくださったおかげで、もう何十年も前のある風景を思い出すことができました。

まだ、料理研究家というか、新婚時代といてもいい若い頃、夫の転勤で九州の筑後で住んだことがあります。私は根っからの街っ子で、戦後少し、地方の暮らしをしたことがあります。それとて都会から見れば田舎と思える程度の地方都市。野菜畑や麦畑はありましたが、稲を見た記憶はないのです。

でも見ていました。

その日を境に私はブツリと、さみしさとはさようなら。何でも話の分かるチー公もいるし、優しい夫はいるし、なによりもこんなに美しい稲穂がある！都会では見ることができなかったあれこれが山のようにあるではないか！とがぜん活動開始。筑後へくるまで日本舞踊を教えていたので久留米まで日本舞踊を新しく習いに出かけることに。そして車中から見る景色にいつも心の中でキャオと嬉しくて。

たった一年しかいなかったのに、春夏秋冬一度きりの風物に、どれだけ心なごみ、温かくなったことでしょう。三月の桃の美しさなんて、途中でバスを降りてしまった

そんな私が、当時はほんとなーんにもない筑後の町にやってきて、もうさびしくてさびしくて、すぐにもあの賑やかなふるさと大阪へ帰ってしまいたい、涙が出そうでした。

そんな時一匹の捨て猫を拾い、チー公と名づけ、家のすぐ横を流れている筑後川をチー公と一緒に眺めることがよくありました。ある日突然に、向こう岸に、黄金色に輝いている風景に気づきました。夕日に染まっ

て、ほんとうに黄金色だったのです。私は家から双眼鏡を出してきて、眺めました。

「あーっ、稲穂だ、チー公、稲だよ、なんて美しいのオ、ミレーの晩鐘そっくり！」

声に出して叫ぶほど、私は感激し、いつま

ほど。まさに桃源郷そのものでした。次のバスがくるまで桃の木の下にいたり、菜の花畑にいたり。踊りのことはあまり覚えていないのに、タンポポの群落かと思うほど咲いていたのや、よもぎをつんで草餅をつくったのや…。

稲穂の美しさはこちらがこうべを垂れてしまいますね。荘厳といっても言い過ぎではないと思います。刈り入れる人の姿、束ねた藁の造形美、等々。見て良かったものが、田舎と呼ばれる地方にはいっぱいありました。だから、私にとってお米は、やはり稲穂から始まることを、益博さんが思い出させてくださったんです。

ヤマザクラの樹皮を材料に、その美しさを極限まで高める

# 樺細工職人のお話

大橋 忠さん



11人の伝統工芸師は大多数が大橋さんと同じ昭和20年代前半生まれ。だが、そのキャリアの長さは大橋さんが群を抜く。

樺細工は世界でも類を見ない樹皮を使った伝統工芸品。

桜の街・角館ならではのお土産としても人気を博している樺細工。山桜（オオヤマザクラ・カスミザクラ）の樹皮の特徴を活かした独特の文様と光沢が特徴で、世界でも角館だけに伝承される伝統工芸品だ。天明年間（1781～88年）の頃にこの地を治めていた佐竹北家の家臣が下級武士の手内職として広めたのが始まりとされ、以後、明治、大正、昭和、そして平成と2000年の年月を越えてその技が受け継がれている。現在は角館を中心に約100

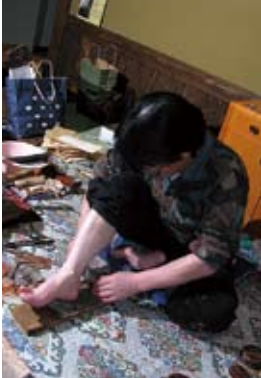
の企業、従業員数にして300人以上の人が樺細工作りに従事しているが、その頂点に位置するのが11人の伝統工芸師。今回登場いただいた大橋さんは、その中でも屈指の経験年数を重ねる樺細工職人だ。

「戦後は私の生まれた歩行町（おかちまち）から、川原町、小人町界隈は樺細工職人が多く住んでいましたね、樺を貼り付ける時に使う「木型」を鉄鎚で打つ「カンカン」という音が町内中から聞こえたものです。まさに「門前の小僧、習わぬ経を誦む」。誰に言われるでもなく樺細工職人だった父親の手伝いをしていましたという。

中学卒業後は定時制高校に通いつつ、改めて樺細工を父に学んだ大橋さんだったが、卒業後は東京で就職することになっていた。ところが、卒業を間近にして母親が病気になる夢を断念。やむを得ず角館に残ることとなり、

大橋忠さん

昭和22年10月29日角館町歩行町（おかちまち）生まれ。幼い頃から家業であった樺細工の手伝いをし中学卒業とともにこの世界へ。36歳の時に当時、国内最年少で伝統工芸師の認定を受ける。現在は、伝統工芸師として技の継承に努めるとともに、全国で行われる物産展等で実演を披露している。



原料の桜の樹皮を削る樺削り（樺はたじ）。原材料となる樺は、オオヤマザクラ（カスミザクラ）、表面のツブホコをこそげ落とす樺細工職人にとっては基本となる大切な作業。普及品は機械で削ることが多いが、仕上がりの良さは手作業にはかなわない。



樺に巻きくせを付けるための木型。茶筒などの場合は、厚さ1ミリほどのサワグルミの板（緑木）をこの木型に合わせて削る。その上に樺を貼り付け筒状にする。



光沢を出すために専用の刃物でさらに表面を削る。



茶筒のふたの部分の貼り付け作業



貼り付け用の膠とコテは常に暖めおく。



父親と共に樺細工作りを続けていたが、24歳の時にその腕を請われ名工・竹内八郎氏のもとへ。36歳の時には当時最年少で伝統工芸師の資格を認定され、現在は11名いる伝統工芸師の若手工人のリーダー役として活躍している。「嫌で嫌でしようがなく始めた仕事でしたが、本当に人生ってわからないですよ」と大橋さんは笑う。

日本酒同様に大橋さんらが手がける樺細工はすべてが天然素材。原料となるヤマザクラの樹皮は専門の業者が収穫、3年ほど乾燥させた後に大橋さんから職人の手に渡る。文様、色合いによって仕入れ値に10倍もの差があるという樹皮だが、その持ち味を生かすも殺すも職人さんの腕次第。天然物のため色、文様、手触りともに同じものが一

つとしてない。それゆえ作り手には、それぞれの個性を見極め、その特性に応じた加工技術が求められる。あるレベルまでは、素材の良さで技の未熟さを補うことも許されるだろうが、伝統工芸師である大橋さんたちの世界ではそんな道理は許されない。皮肉なことに、良質な素材を使えば使うほど、仕上がった作品は作り手の技量を正直に語るのだという。

振りかえれば樺細工を手がけて40年余。「これからも、その技の伝承にも務めたい」と語る大橋さんである。

型もの（茶筒・燗など）、木地物（硯箱など）を得意とする大橋さんの作品。3～11月は石黒家向かいの「角館樺細工センター」で制作実演をしている。

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 西新宿

## 成子坂 田一（でんいち）

西新宿で見つけた日本料理の名店。大人の隠れ家のような、居心地の良さも魅力。



新宿副都心の一角、住友新宿オークタワー1階にある日本料理のお店。都会の真中にありながら上質な癒しの時間を与えてくれるその空間は、まさに大人の隠れ家といったところ。個室スタイルのテーブル席を主体とした造りで、2名席3室、4名席1室、6名席1室、そして、8名席が1室。さらにカウンター席が5つある。

目でも舌でも堪能できる料理は、その季節ならではの旬の素材を用いたもの。さらには、「写真の牛タン和風柔らか煮」に象徴されるように、和のテイストを取り入れた創作料理との出逢いも楽しみ。夜の部はコースのみの設定で、これから暮春にかけては深山の山菜をあつらえたものが、初夏から夏にかけては



鱧のコースが楽しめる。また、そば通にはつとに知られた四谷「瓢たん（ひょうたん）」が姉妹店とあって、コースに組み込まれる「三立そば」も人気。蕎麦粉は北海道江丹別産（えたんべつ）。香り高く、のど越し爽やかな細打ちそばで、キリリと引き締まったつゆとの相性も絶妙だ。

なお、ゆったりとした気分で料理を楽しんでいただくために、夜の部の利用は原則として予約が必要。17時からと20時30分からの2部入れ替え制となっており、予約は前日の15時までで申し込みが必要となる。

### おすすめ料理

- お昼のお献立（月～金）
- 柔らかにしん生姜煮 1300円
- 煮豚と根野菜 1500円
- ロールキャベツと大根味噌掛け 1500円

\*すべてお膳料理です

- 夜の部（要予約）
- おまかせ料理 9000円～

### お酒

- 太平山辛口 一合徳利 800円
- 太平山天巧 グラス 1200円
- 720ml瓶 7000円

東京都新宿区西新宿6-8-1  
住友新宿オークタワー1 F  
TEL03-5339-3966  
営業時間/11:30～14:00/17:30～23:00（月～金曜）土曜11:30～祝日15:00～ 定休日/日曜



秋田市 山王

和ダイニングバー

## 庵穏楽（あんのんらく）

スタイリッシュな空間の中で和食をカジュアルに楽しめるお店。



秋田市の官庁街・山王に昨年12月24日オープンしたお洒落な和ダイニングバー。スタイリッシュに演出された大人の食空間として、幅広い層のお客様に親しまれています。



店名の「庵穏楽」とは「気持ち穏やかにして、心から楽しんでもらえる和の空間」という意味。現代風にアレンジした土壁に、木のぬくもりあふれるアンティーク調のテーブルや調度品。壁には京都在住の画家が描いた一枚の絵をあえてバラバラにして埋め込むなど、店内はどこか懐かしくもモダンな和のテイストでいっぱい。洗練された癒しの空間の中、ジャズをBGMに本格

的な和食とお酒を堪能できる。

料理は、秋田の地魚や三陸屈指の漁業基地・岩手県大船渡港直送の魚介類、秋田県小坂町産の桃豚などを素材としたもの。グランドメニューが45〜46種、ほかに日替わりのオースメメニューが5〜6種あり、いずれも1品380円からと価格もリーズナブル。基本は和食だが、口代わりにピッツア、パスタなど洋食系の料理が楽しめるのも心憎い演出。秋田市内で太平山の樽酒が飲める数少ない一軒でもある。

ユニークなのが「本日のおすすめコース」。午後5時〜午後9時までの時間限定ながら、旬の素材を盛り込んだ和食6品がセットになって1800円と超バリュー価格。パーティープラン（2500円）もあり、プラス2000円で2時間30分までの飲み放題プラン（要予約・「本日のオースメコース」との組み合わせも可）が利用できるのも嬉しい。

### おすすめ料理

- 本日のおすすめコース 1800円（オーダーは午後5時～午後9時）
- お造り三点盛 980円
- 桃豚の串揚げ 580円
- 海老真丈の湯葉揚げ 750円

### お酒

- 太平山佳撰 一合徳利 350円
- 太平山樽酒 一合 380円
- 太平山天巧 グラス 950円

秋田県秋田市山王2-7-14  
山王Mzビル2F  
TEL018-862-1066  
営業時間/17:00～深夜0:00  
定休日/日曜







春は新酒の季節。この冬仕込んだお酒が次々と搾りの時期を迎えています。太平山が今年ご用意したのは、新商品の「澄月」と、昨年大好評をいただいた「津月」の二銘柄3タイプ。いずれも、搾りたてをそのまま瓶詰めした無濾過生酒。かつては蔵人だけに飲むことが許された幻の日本酒。「無濾過生酒」ならではのフレッシュで芳醇な風味をご家庭でもお楽しみいただけます。

純米大吟醸 無濾過生  
精米歩合 4.0% 酵母/自家培養酵母  
1.8L 税込3990円 (本体価格3000円)  
720ml 税込1995円 (本体価格1900円)



秋田酒こまち100%の新商品  
**澄月** ちょうげつ  
純米大吟醸 無濾過生  
純米吟醸 無濾過生  
原料米は秋田県オリジナルの酒造好適米「秋田酒こまち」。産「官」「学」が一体となり、15年の歳月を費やし開発された酒米で、その素性は「山田錦」を凌ぐともいわれています。仕込みはもちろん太平洋山伝統の生酛造り。香りと旨味のバランスも絶妙な純米大吟醸と、奥行きのある味わいが特長の純米吟醸の2タイプがございます。

純米吟醸 無濾過生  
精米歩合 5.5% 酵母/自家培養酵母  
1.8L 税込2940円 (本体価格2000円)  
720ml 税込1470円 (本体価格1400円)



山田錦100%使用。中取り限定酒  
**津月** つづき  
純米吟醸 無濾過生  
「荒走り」、「中取り」「せめ」と大きく3つの工程に分類される日本酒の搾り。その中でも最も雑味が少ないとされる「中取り」の部分だけを詰めた贅沢なお酒。造りはもちろん伝統の生酛造り。大好評だった昨年にも増し、今年は、旨味に厚み加わり、キレも冴えています。

純米吟醸 無濾過生  
精米歩合 5.5% 酵母/自家培養酵母  
1.8L 税込3150円 (本体価格3000円)  
720ml 税込1680円 (本体価格1600円)

春だけの限定販売

陽光に輝く若葉のような瑞々しいお酒です。

蔵 倶楽部

きもと 生酛純米 誕生物語 その2

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

その名が示すように「生酛純米」は、秋田流生酛と呼ばれる蔵が独自に開発した製法で、酛造りが行われます。また、その特徴は何なのかを簡単に説明します。

お酒は酵母という微生物で造られます。この優良な酵母だけを純粋に、しかも大量に培養したものが酒母です。純粋な清酒酵母が育つために細菌類を淘汰するしくみが必要です。そのため、先人達は自然界の乳酸菌を利用して雑菌退治をする術を見出します。以来、古くから用いられるこの手法を「生酛」と呼び、新しく開発された乳酸を人工的に添加する方法を「速醸酛」と呼びます。

伝統的な「生酛」づくりは非常に手間がかかります。蒸米の溶解を進めるために、原料を小分けにし蒸米と麹を摺る手作業（山卸、酛すり）が欠かせません。また、仕込み温度を常に10度以下の低温に保つ必要があるなど、人力と徹底した育成管理が求められます。太平山が独自

に開発した「秋田流生酛」は、一本のタンクに仕込み、山卸の作業を独特の道具を用いて行います。さらに、仕込み温度を14・5度と比較的高くし、蒸米の溶解糖化と、乳酸菌の増殖を促進します。このように、秋田流生酛仕込みは菌学的に正常な清い環境で巧みに乳酸菌酵母を増殖させ、酵母の活性を高めて育成させるため、コクがあり、キレのよい酒を醸すことができるのです。



「生酛純米」は人肌程度にお燗をつけるとその持ち味がより一層際立ちます。ぜひお試しください。次回は、新発売前後のエピソードについてご紹介いたします。



「ヒロッコ」の酢味噌合せ(手前)。  
奥は「ヒロッコ」「コゴミ」  
「バッケ(フキノトウ)」の天麩羅。

## 秋田の春は雪の下からやってくる。

# 「ヒロッコ」

雪国秋田でも3月の声を聞くと、日を追うごとに春の気配を感じるようになる。とはいえも桜にはまだまだ早く、田畑はまだ残雪で白一色。収穫の気配など一切感じさせないのだが、その雪を掘り起すと先端部分がわずかに黄色に色づいた「ヒロッコ」が姿を現す。「ヒロッコ」はユリ科のアサツキの一種で葱のような風味が特徴。県内屈指の産地である県南・湯沢市相川地区では昭和40年代から栽培を行っており、立春を過ぎた頃から収穫が本格化。この頃は1mをこえる雪をスコップで掘っての収穫となるが、以後、残雪が消える4月上旬まで収穫・出荷作業が続くという。

雪の下になることで光が当たらず甘みも増す「ヒロッコ」。秋田ではさつと湯がいてから、酢味噌あえ、魚介類を使ったスタ、さらには、「カド(鯨)」と一緒に作る「カド貝焼き」の具として食べられているが、趣向を変えて天麩羅にしても美味しい。「ヒロッコ」のほかに、ハシリの「コゴミ」、「バッケ(フキノトウ)」などがあればなお結構。揚げたてにさつと塩を振っていただく、ほろ苦い早春の香りが口いっぱい広がるのです。



小ぶりのラッキョウ程度の大きさ。収穫後は泥と根を切ってからの出荷となるが、雪掘り同様にこの作業も重労働だ。

## 蔵 広場

読者のページ

●ご意見・ご感想をE-mailでも受け付けております。  
info@kodamajozo.co.jp

### ビール工場を見学した時に

できたてのビールを試飲した時がありました。が何とも美味しかったことを覚えております。ウイスキーも同じ思いをいたしました。日本酒もしかり。熟成醪を搾ったばかりのお酒は、また格別なんでしょうね。静岡県/佐藤様

### 割 水前の

貯蔵タンクから出したままの生を飲んでみたいですね。愛知県/近藤様

### 蔵

去る2月21日(土)に行われた当社の蔵開きでは、500人を超える多くの方々に越えただきました。なかでも大人気だったのが搾りたての原酒試飲コーナー。生・原酒ゆえ若干の発泡感と独特の風味をお楽しみいただきました。残念ながらそれと全く同じものを商品化したものはありませんが、搾りたてのフレッシュな感覚をお楽しみいただける無濾過生酒の「津月」「澄月」を販売中です。

### 吹雪の中の登校を

いずれもこの季節だけの限定品。是非お楽しみください。私も小学校の頃に経験して、お手伝いの人が押してくれたものでした。楽しい学校の行き帰りがとても懐かしくお便りしました。神奈川県/郷様

### 蔵

最近では農村部でも箱ソリになりました。でも、学校帰りの冬は道は子供としては遊びの天国。タコソベ(つらら)折ったり、除雪で道の両側に寄せた雪の山でかくれんぼをしたりと、とても楽しいです。日本酒の複雑な過程を、素人にもわかりやすく解説する日本酒講座、昆布職人の話、とても興味深くおもしろかったです。太平山の飲めるお店が銀座にあると知り行って見たくなりました。太平山を扱っている

### 日本酒の複雑な過程を

お店がもっと増えればいいのにと思っていました。神奈川県/本多様

東京・横浜近辺にはまだまだたくさんお店があります。順次ご紹介したいと思っております。なお、次号では以前から多数リクエストをいただいていたおりました中京地区のお店を紹介する予定です。

秋 田の主人の実家に帰るたび  
美味しい味噌汁を飲んでいただきます。20年前に「美味しい味噌汁ですね」と言った私の言葉で、義母がお中元・お歳暮には欠かさず送ってくれます。どんな具にしても、引き立ててくれる美味しい味噌汁です。朝でできたてのお味噌汁を飲むたびに義母の愛情を感じます。栃木県/吉田様

蔵 心温まるお話ありがとうございます。この冬仕込んだ味噌はこれからじっくり熟成され、今年暮れから来春に

かけて出荷されます。また、今年夏には創業125年を記念して仕込まれた限定味噌の発売も予定しております。

## 季刊「蔵」式拾壹の巻



表紙の人  
本社営業部の猿田保和(さるたやすかず)さん。本社、秋田、能代と秋田県沿岸部の御間屋、小売店など40〜50軒を担当する営業部の成長株。雨の日も、風の日も、雪の日も何するものぞ営業車と共に駆け巡ります。