

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

蔵元通信



季刊【蔵】式拾式の巻

# 夏号

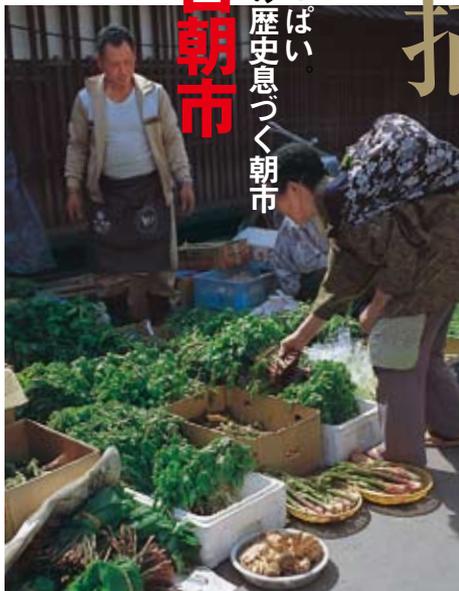
太平山 ヤマキウ

# 蔵

Vol.22  
2004.夏

企画／発行／小千蔵造株式会社 ● 秋田県南秋田郡飯田川町飯塚子飯塚一四の一 ● TEL018-1504 ● TEL018-8772101 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

## 旬の恵がいっぱい 500年余の歴史息づく朝市 五城目朝市



# 故郷 点描

秋田の四季

南秋田郡  
五城目町

東に急峻な山岳地帯、西に八郎潟に接する肥沃な水田地帯を控える五城目町で、古くから行われていたのが「五城目朝市」だ。その始まりは今から約500年前、西暦1495年、山間部に位置する馬場目の地頭・安東季宗が、町村に「市神」をまつらせ、市を開いたことに由来するという。その後、現在の会場に近い町の中心部に市が移され、物と人がさらに集まり発展する。江戸時代は、秋田と能代、松山の中間、そして阿仁、釜山への物資補給の基地でもあったことから、市は流通の拠点として栄え、さまざまな職人が集まり、農作業や生活に必要なものすべてを扱うようになったとされる。現在は、下町通り（通称・朝市通り）を会場に、毎月2・5・7・0の付く日に開催。山菜、お盆用品、キノコ、正月用品など、季節感あふれる品々が並ぶ。

●開催時間：午前8時～正午 ●問合せ：018-852-5222（五城目町商工観光課）

# 小玉醸造125年の歴史を振り返る

新連載

明治12年(1879)、創業者小玉久米之助が醤油醸造を手がけたことに始まる弊社歴史。以来、現在の代表・小玉真一郎に至るまで5代に渡り受け継がれてきた125年の歴史を連載で紹介いたします。

## その一 黎明期

醸造業を手がける以前の小玉家は、祖先以来、飯塚地区に居を構え、代々農業を生業としてきたと伝えられています。ところが、江戸時代末頃の当主であった

というものは、派手で利幅も良いが、水商売がかったりから反面、危険性を伴うことを考慮せねば」と論され、従来のスタイルでの商売を続けます。

その後、明治5年に市十郎が逝去した後も、3年間は喪に服し亡き養父の意思

市十郎は、農業で家を興すことに限界を感じ、隣接する五城目から杉板類を仕入れ、秋田藩城下まで輸送、販売する副業を始めます。

以来、半商半農に励むことになるのですが、市十郎には男の子がいなかったため、安政6年(1859)、後に創業者となる久米之助を養子に迎えます。当時22歳、実家は隣村の豊川村(現・昭和町豊川)で篤農家として知られる奈良家。往時を代表する豪農の住まいとして秋田市

を守り続けた久米之助でしたが「家業は時代に即して行かねばならぬを持論とするのは、小玉家を興す方便のひとつである」と確信した久米之助は、明治8年に杉板の販売を中止。五城目の醸造業・渡邊彦太郎から酒と醤油を求め、秋田市まで行商することを始めます。

願わんかな、久米之助の読みは的中の。販路は広がり、業績も月を重ねるほどにアップします。非常に進歩的でもあった久米之助は、ここで成功の匂いを感じたのでしょうか、行商を止め、醤油醸造を手がけることを決断。古くから付き合いのあった五城目町の渡邊彦太郎氏の協力を得て杜氏を確保し醤油造りが始まりです。時は明治12年。久米之助42歳の時でした。

以来、酒の行商も止め醤油製造一本に絞った久米之助は、山久印の小玉醤油を秋田市へ華々しく売り始めます。杉板を

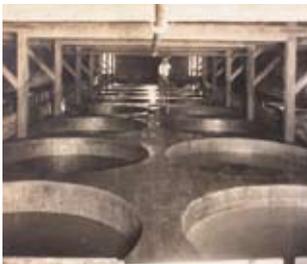


日本酒の醸造を始めた大正末頃の小玉醸造の全景。現在とほぼ同じ配置で味噌・醤油蔵、日本酒の仕込み蔵が配されている。水田の後ろに見えるのは八郎瀨

郊外の金足地区に現存、国指定重要文化財に指定されている旧奈良家の親戚筋にもあたり、勤勉力行を宗とする家柄でもありました。いずれにしても久米之助を迎えてからの市十郎は心頼もしく、父子心あわせ家業に精進します。生まれつき向上心あふれる久米之助は30代半ばを過ぎた頃、杉板類よりもっと利幅が大きく、時代に先駆けた酒、醤油を扱うことを養父に提言します。しかし、極めて地道で堅実であった市十郎に「酒だ、醤油だの



醤油蔵の洗い場風景

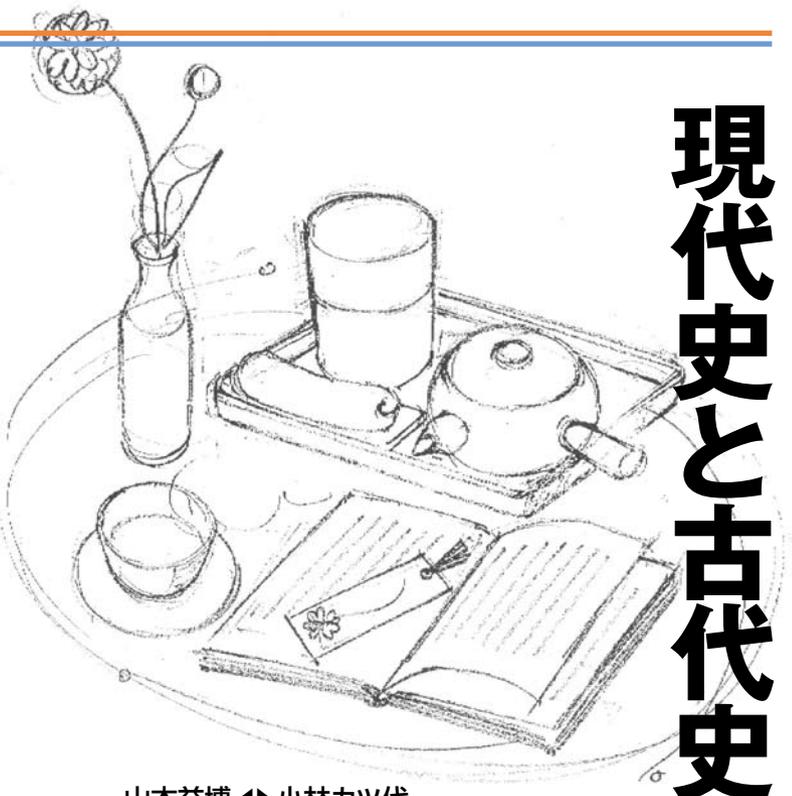


行商していた頃の得意先はもちろん、その心気を買った新規のお客さんも次々と開拓してゆきます。もちろん秋田へ行く途中の、下虻川、大久保、追分などへの卸売りも懸命に行いました。そのためにも、駄馬に満載するほかに自らも2〜3斗の醤油を背負い行商へ出かけます。雨の日、雪の日も久米之助の駄馬の鈴が鳴らぬ日がなかったとのこと。沿線の家々では、その鈴の音が聞こえないと気がすまぬほどになっていたとも語り継がれています。

明治時代末の築とされる醤油仕込み蔵。モロミを入れる桶は総秋田杉を使用したもの。この仕込み蔵は、当時とほぼ同じ状態で現在も現役で使われています



当時最新の設備を備え稼働をはじめた醤油工場。その人気ぶりに供給が必要に迫いつつ、明治31年から大正時代初頭にかけて、工場の新築、改築を繰り返していた。写真は昭和5年頃



# 現代史と古代史

カツ代さん西荻窪から同じ杉並区の高井戸へ「キッチンスタジオ」を移されてからのお仕事ぶりはいかがですか？ そのそも、西荻窪で近所づきあいはじまったんですものね。わたしが家を借りたところが、なんとカツ代さんの「キッチンスタジオ」の一軒隣ということで、仲良くさせていただきました。もともと、ひと昔前、古今亭志ん朝さんの独演会でバッタリお会いして、顔見知りではあったわけですが…。

そして、いまから五年前、家を建て同じ西荻でも上荻四丁目という住所に変わり、カツ代さんも引越され、西荻窪物語は懐かしい思い出となりました。

新しい家は明るく快適なものですから、朝五時には起きるようになりました。この

五時から家内と小学五年生になった娘が起き出す六時半までが、わたしの至福の時間です。

まずは新聞を二紙(朝日新聞、東京新聞)読みます。いまは何でもTVが伝えてくれるからと新聞を読む人が激減していますが、やはり活字でニュースを読むというところが、世の中の出来事を知る上でとても大切な気がします。それも二紙読むことで、ニュースの価値観が違うことを知ります。新聞は常に真実を伝えてくれるとは限りませんから、同じ記事を比べて読むことがとても重要なんですね。

朝日新聞と東京新聞をとっているわけが、朝日を選んでる理由は、月一回夕刊に評

山本益博 ◀▶ 小林カツ代

リレーエッセイ

第22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)、「エルプリ」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/>



論家吉田秀和さんの「音楽展望」が掲載されるためです。このエッセイを月一回読みたいがために朝日を読んでいるわけです。

東京新聞は東京の地方紙ということで、東京人にとって興味深い記事がいっぱい載っているものですから欠かせません。新聞を読みだす前に湯を沸かして茶を淹れます。一日の最初に飲むお茶は、これもカッ代さんから教わった加賀の棒茶（ほうじちゃ）です。この穏やかな香りと甘みのお茶を飲みながら、ゆっくと新聞に目を通すわけです。

新聞を読み終わったあとは、塩野七生の「ローマ人の物語」です。ローマに住ま

毎朝「ローマ人の物語」を三十分読んで、今年中に追いつこうと。メジャーリーグのイチロー選手が、なんでもいいから毎年目標を揚げなさい。それを達成することに喜びを見つけなさい、と子供向けの本にかいてあったことに見習ったわけです。

ですから毎朝、現代史に目を通したあと、二千年前の歴史を読みながら考えるわけです。これがとても面白い。人間は何でも新しいことを発見、発明しているようですが、ほとんどのことはすでに二千年前にやっってしまったって、その繰り返しなんです。二千年前に生きたローマ人に学ぶこと果てしがないといった感じですよ。

いを構え、一九九二年から二〇〇六年にかけ、一年に一作ずつ書き下ろされている歴史書です。

私が読み出したのは一九九九年頃からののですが、なにしろ大量なので夏休みにどこかに出かけたときに読もうと思いがら、いざ読みはじめると長続きしませんでした。ユリウス、カエサルが登場する第十巻のあたりで足踏みしてしまいました。

でも、いま読まなければもったいない。なぜなら塩野さんが現在進行形で著わしている歴史を同じ時空で読めるのはいいかないわけですから。

そこで、今年の元旦に心に決めました。

それでも、BSEをはじめ鳥インフルエオンザに至る問題は、人類がはじめてまのあたりにした事件です。歴史を振り返ってみても、食卓の上のぼる食材や料理に、これほど不安や疑問を抱いたことはなかったのではないのでしょうか。

そんな折、カッ代さんのスタッフの加藤さんから「お知らせ」の葉書をいただきました。下北沢に開店した「ラーメン・キッチンあさの」のご案内でした。出かけていただいた「旬菜ラーメン」の健やかな美しさつたらありませんでした。こういう料理こそ、いまのわたしたちに重要なものですよ。お世辞ではなく、本当にそう感じました。



稲穂たなびく仙北平野の真ん中でガラス器を作る

# ガラス職人のお話

「星耕硝子」代表 伊藤 嘉輝さん

素朴で控えめなれど、使うほどに味わいを増す

花の山「早池峰山」の麓、岩手県大迫町生まれの伊藤さん。ガラス職人への道を選んだのは25歳の時。東京から帰省中に当時、大迫町内にあった「星耕茶寮」(予約制自然食レストラン&岩手初の宙吹き硝子工房)で、偶然ガラス作り体験をしたのがきっかけだった。その後、石川県能登でガラス工芸の基礎を学び岩手へ帰省。ガラス工房のスタッフとして大迫町の体験工房、花巻市の工房(星耕硝子)で計9年余り活躍する。そして、昨年3月にその工房の名前を受け継ぐ形で独立。秋田県中仙町の奥さんの実家隣に工房を開設し、創作活



耐火コングリと耐火煉瓦を用いた手作りの釜。炉の中は1200度

けてきた「星耕茶寮」スペースがしっかりと生かされていたのである。

一般的に色付きガラスは、ガラスの原料に金属粉を混ぜ溶解して作る。ところが伊藤さんの場合は、金属粉の代わりに色付きの再生ガラスを利用する。たとえば薄い青色のガラスは、砕いた青と透明の再生ガラスを溶解しブレンド。色の濃淡は、絵の具と同じようにそれぞれの比率を変えて好みの色を完成させるのだ。

全国のギャラリーでも企画展を開催

独立に際し、最も苦労したのが販売



1 1200度に融けたガラスを吹きざおに巻きつける



2 息を吹き込んで膨らませる(ブロー)



3 「暖めては膨らまし」という作業を繰り返し、表面に透明なガラスを巻き付ける



4 吹きながら大きさを整える



5 6 ガラスの底を平らにし、底に別の鉄パイプを貼り付ける。吹きざおをはずし、不必要なガラスを切る。再度、加熱。柔らかくなったら洋ばしで口を広げ形を整えてゆく。ここまで、常に鉄パイプをクルクルまわし続けながらの作業が続く。

7 ↓除冷炉に入れれば一晩かけて冷ますと完成



ドロドロに融けた硝子を吹きざおに巻き付け息を吹き込んで膨らませる

動を続けている。

伊藤さんが作るガラス器はグラス、ジョッキ、小鉢、一輪刺しなど、日常生活で使われることを前提としたいわゆる生活雑器だ。原材料に再生ガラスを使い、素朴でほんわかとした暖かさを感じさせる作風が人気を集めている。

「平成9年に、花巻で『星耕硝子』を立ち上げるにあたり、地元で一番入手しやすく、かつ廉価な素材ということで選んだのが再生ガラスだったんです。当時からお金がなかったですから、知恵を絞って考えましたよ」と、再生ガラスを使うきっかけを冗談めかして語る伊藤さんだが、実はその裏に自然、地球、環境などをキーワードとして活動を続

ルートの開拓だった。そのため、インターネットなどで、全国各地で開催されるクラフトフェアの情報を収集し、その現地まで赴いて作品を展示。3年かけて、福井、静岡、東京、青森、長野など、ほぼ毎週末ごとに歩き回ったとのことだが、その甲斐あって首都圏や関西圏のギャラリーなどからの商談、企画展へのオファーが徐々に増えているとのこと。

ちなみに工房名の「星耕硝子」の「星」とは地球のこと。自分のあるべき場所をしっかりと耕し続けることで、目指している理想の実現が可能になる。その一方で、地球は宇宙の中では小さな

存在でしかないということを認識し、一つの価値観に凝り固まることなく、広い気持ちを持って自分のできることを実行していく。そんな思いが込められているのだから。

秋田を代表する観光地 角館から車で約10分。事前予約により手作り体験(グラス2500円)ができる他、常設ギャラリーもある。県内観光の際には立ち寄ってはいかが。国道105号から工房へ至る途中から望む奥羽山脈の山々と水田の織りなす景色も素晴らしい。



工房のシンボル「任天堂」のこと。その時々のは天に任せるといった意味があるとか。

伊藤さんと奥さんの亜紀さん。背中では次女の知花(ともか)ちゃんがお休みです。長女の未来(みな)ちゃんは保育園でお勉強中です



納屋を改装したという工房。2階はギャラリーとなっており展示、即売を行っている



素朴で暖かい。でも透明感のある伊藤さんの作品

伊藤 嘉輝(いとう よしてる)さん 昭和44年3月23日 岩手県大迫町生まれ。高校卒業後、東京の警備会社に勤めるが硝子の魅力に触れるこの世界へ。大迫、花巻で活動が続いていた「星耕硝子」の主力スタッフとして活躍。平成15年3月独立とともにも仙北郡中仙町に移転。秋田県内初の硝子工房としての活動を続ける。

★星耕硝子★ 秋田県仙北郡中仙町豊川字喜内野527 TEL090-7079-8129

お待たせしました。今回は中京地区で、太平洋を飲むお店をご紹介します。

# 太平洋が飲める おすすめ お店

愛知県岡崎市

## 炬はたやききまた

鮮度抜群の魚料理やオリジナル料理がいっぱい飾り気ない気性のお母さんの人柄も魅力



厨房を囲むカウンター席の前には、魚介類や旬の大皿料理がズラリ。さらにその中央には一疊分ほどの炬が置かれ、好みの品を炭火で焼いてくれる。店主の木俣秋子さん(仙台出身)と、炭火焼きを担当する義弟さんの気さくな人柄も魅力で、料理を食べながら話も弾む。そんなアットホームな雰囲気あふれる店だ。

ホワイトボードに明記されている料理メニューは、1年中楽しめる料理から季節物、日替りまで約60〜70種類。一品300円からで800円が上限。中でも魚介類の鮮度の良さは折り紙付き。三河湾、伊勢湾など地物の魚が多く、「刺身で食べられるような魚でも、その日残ったら捨てちゃうんですよ。もったいないから僕が欲しいぐらいです」とは、常連さんの言葉。魚は刺身、タタ



シンを挟み込んだ「イワシの唐揚げ」も美味しい。三河湾産の「焼き大アサリ」も美味い。

キはもちろん、焼き魚、から揚げなど希望する調理法で料理してくれる。

数多い名物料理の中でも衝撃度No1が「激辛手羽先」。とにかく辛いのだがしっかりとした美味しさもある。まさに一度食べるのと病み付きになる逸品である。ほかに、

包丁で細かく刻んだ牛肉で作る「手作りコロツケ」、白髪ネギとの相性もピッタリの「生揚げ」



### おすすめ料理

激辛手羽先	3本	600円
手作りコロツケ	2個	500円
生揚げ		300円
イワシの唐揚げ		500円
焼き大アサリ		500円

### お酒

太平洋	一合	350円
太平洋	二合	700円
太平洋生貯	300ml瓶	700円
本格焼酎 三吉	720ml瓶	2300円

愛知県岡崎市竜美南4-8-10  
TEL0564-53-9989  
営業時間 / 16:00〜23:00  
定休日 / 火曜、第3火・水曜



### ■グループ旅館

南知多温泉郷 源氏香  
愛知県知多郡南知多町大字山海岸  
TEL0569-62-3737

三河ハイツ  
愛知県額田郡幸田町大字萩字遠峰10  
TEL0564-62-1751

南知多温泉郷 純亭  
愛知県知多郡南知多町大字山海  
TEL0569-62-2525

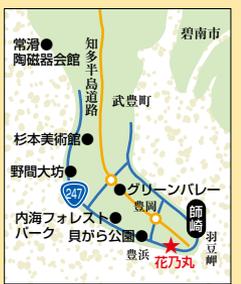


### < 食事処「花水軍」 >

料理 / 花御膳2100円  
懐石料理コース3150円〜ほか  
お酒 / 太平洋・天巧 グラス1365円  
営業時間 / 11:30〜14:00  
定休日 / 無休

### 宿泊情報 (お得な宿泊プランもあり)

1泊2食付 16950円〜  
客室 / 60室、収容 / 330名  
愛知県知多郡南知多町大字豊浜字週間  
TEL0569-64-3555



15名以上から「1泊2食付き」一人9600円(平日)、「花御膳コース・2名以上」は1泊2食付き一人15900円(平日)。  
1階の食事処「花水軍」は11:30〜14:00まで宿泊者以外の利用もOK。手ごろな「花御膳」のほか、懐石料理、炭火焼コースと種類も豊富。昼食利用者はプラス525円でお風呂の利用(11:00〜14:00)もできる。



愛知県南知多町  
南知多温泉郷 花乃丸  
三河湾を一望する絶好のロケーション。高級感あふれるたたずまいと旬の海鮮料理が評判の宿。

知多半島の突端、三河湾を目の前にする海沿いに立つ宿。尾張の千賀水軍がこの地に築いた雅やかな文化をモチーフとしたという宿で、上質でかつ洗練されたサービスを満喫できる。

お風呂は天然温泉。最上階にある展望大浴場からは、三河湾伊勢湾に浮かぶ島々を眺望できるほか、風情あふれる貸切露店風呂が6つ、さらには、専用露天風呂つきの客室も9室ある。純米大吟醸・天巧など太平洋のお酒も楽しめる食事は、地の利を生かした海鮮料理がメイン。旅心を満足させる洗練された演出も魅力。利用スタイルに応じた宿泊プランもあり、「花御膳コース」



# イタリア本部スタッフらとも交流を深めました スローフード 韓国協会会長らが来訪

スローフード秋田、秋田大学などの共催により、今年3月28日(日)秋田大学キャンパスにて「スローフード国際フォーラム秋田」が行われました。そのフォーラムに先立ち、前日の27日(土)に韓国スローフード協会の一行が弊社を訪問。味噌・醤油蔵、吟醸酒の仕込み蔵などを約1時間にわたり見学をされました。また、同日夜に行われた懇親会には弊社代表・小玉真一郎も参加。秋田の伝統食を楽しみながら、参加メンバーと食について語り合いました。

弊社を訪れたのは、スローフード韓国協会会長の金鎮華氏を団長とするメンバーと、通訳など同行スタッフの計8名の方々。弊社の概要、沿革などの説明



1 韓国KBSTVの特派員として世界各国を走り歩いた経験を持つ韓国の金会長。日本酒、日本食、さらには諸外国の食について語る事ができました

2 左から弊社代表・小玉真一郎、スローフード協会イタリア本部日本担当の石田雅芳氏、イタリアスローフード協会のジャコモ・モヨリ氏

3 秋田の郷土芸能も披露され、場の雰囲気もますます和やかに、日本の宴会スタイルは海外からの視察団にも大好評でした

4 吟醸蔵で大吟醸・天巧のモロミを試飲。大吟醸のモロミを見るのも飲むのも皆さん初めて。嬉しいその風味に皆さん聞いていらしました

5 弊社「平成蔵」をバックに、スローフード韓国協会会長の金鎮華氏を団長とする韓国メンバーと一緒に記念撮影

6 明治末に建てられた醤油の仕込み蔵を見学する一行。昔ながらの製造方法のみならず興味津々、次々と受ける質問の多さにも日本の食に関する関心の高さを感じました

7 熟成中の秋田味噌を味見。韓国にも発酵食品はとて多いとのこと。親近感を感じますね

8 イタリアスローフード協会のジャコモ・モヨリ氏にも好評を博した太平山・天巧。

の後、味噌・醤油蔵、清酒、太平山の熟成蔵、吟醸酒の仕込み蔵などを見学されました。約1時間の滞在でしたが、日本独自の醸造法について関心が高く、「味噌の造り方のコツは?」、「吟醸酒の特徴は?」、「御社では韓国に輸出していないのか?」など質問が続出。韓国語、英語、そして時には漢字による筆談を交えての説明となりましたが、一字一句を聞き漏らさずと熱心にメモする姿が印象的でした。

同日の夜、秋田県沿岸南部にある由利郡大内町の農家で開催された「美の国秋田を楽しむタベ」には、弊社代表・小玉真一郎も参加。スローフード韓国協会会長のジャコモ・モヨリ氏、同協会日本担当の石田雅芳氏らと歓談。キリタンポ、カスベ、ガッコなど秋田ならではの伝統食と、持参した太平山・天巧を楽しみながら、日本酒の魅力やスローフード、スローライフに関して熱く語ることができました。

# 米純粋生誕 その3

小玉醸造株式会社モノ造り物語

昭和50年代後半から昭和60年代の初めにかけて、日本酒の方向性は大きく二極分化します。ひとつはデイスカウント。定価販売だった常識が崩れ、一般小売店でも価格競争が必須のものとなったのです。そして、もうひとつの流れが個性ある蔵元を見直そうという動き。いわゆる地酒ブームの到来です。古くから廉価で質の高い2級酒を大都市圏に出荷し、その地位を確立した秋田の酒でしたが、既に価格競争では関西の大メーカーに太刀打ちできない状況にありました。太平山としても従来のスタイルを続けていては将来が見えてきません。ならば「ここで太平山の技と個性を生かした日本酒を新たに送り出そう」と決断。昭和61年9月に、生酏造りで仕込んだ本醸造タイプの本酒を販売したのでした。

結果は上々。最初のお客様の反応はとても良かったのです。ところが、これから生産量を増やそうとした矢先、ピタリと注文が止まります。「生酏としては何か物足りない」という声が聞こえてきたのです。

生酏の特徴はその奥深い旨味と重厚感に代表されます。それゆえに、生酏を飲みなれない人には「飲みにくい酒と感じられるのではないか」と考えた弊社では、あえて本醸造としてソフトタッチの酒に仕上げます。飲みやすく仕上げたつもりが逆に生酏の特徴を消すことになってしまったのです。そこで、平成元年10月方向を修正。より生酏の個性がきわだつ現在と同じスタイルの「生酏純米」を販売します。これまでもない反響を得ることとなるのです。

昭和50年代から60年代前半にかけ、日本酒業界に「地酒」という新たなジャンルが登場します。地方の個性ある酒蔵の魅力を再発見しようというこの動きを察し、太平山でも「生酏純米」の原型となるお酒を世に送り出します。

次回生酏純米物語・最終章「生酏純米 美味しさの秘密」をご紹介します



# 酒菜 あきたの味 探訪



バーベキューでも大人気。秋田の夏を代表する「生干しイカ」「サザエ」「岩ガキ」が揃い踏み

## 干すことでより一層美味しさを増す夏の味 炭火で焼くと味わいもまた格別

# 「日本海産 生干しイカ」

日本海に沿って県北の能代市からお隣り青森県へと続く国道101号。小さな漁師町が点在するこの道を通ると、美味しそうな香り漂わせイカを焼いている屋台、売店や、まるで洗濯物を吊るすかのように真っ白なイカを干す姿を見かける。秋田県沿岸北部から津軽西海岸（青森県）の夏を代表する「生干しイカ」だ。

バター焼き、醤油焼きと調理法はいろいろだが、干すことにより甘味と旨味を増したイカ本来の味を引き出すには、軽く塩を振って炭火で焼くに限る。そのままいただいてもよし、マヨネーズや一味唐辛子で味にアクセントを付けてもまたよし。いずれも冷酒やビールと一緒に楽しむのが一番。

ちなみにイカに多く含まれるタウリンには、肝臓機能を高める効果もあるとのこと。酒の肴として理にかなった優れたものでもあるのです。

かむほどにイカの美味さが口の中に広がる。



## 御社には試飲販売

「コナー」などはあるのでしょうか。大阪市/岡部様  
人数を問わず、事前にご連絡頂ければご要望に対応させていただきます。蔵のご案内もさせていただきます。是非お越し下さい。



## 燗酒が大好きで

「本醸造生貯蔵酒」を燗して飲んでます。これって邪道ですか？都内の太平山が飲める店の紹介をもっと多くしてください。東京都/小川様  
小川様に習い燗してみます。結構いけますね。ピツクリです。決して邪道なんかではありません。



さて、飲めるお店情報ですが、今回はリクエストの多かった中央区2軒をご紹介します。秋田県内2軒、冬号で首都圏2軒を紹介予定です。

## ちょっと難しい日本酒講座

の記事を一冊の本にまとめで欲しいのですが。  
和歌山県/谷様 ほか



## 御社の味噌を紹介した

TV番組を見て以来、お味噌を送っていただいております。大阪府/下津様  
放映翌日はおかげさまで電話が鳴りっぱなし。社内はパニック状態でした。実は秋田で放映されていないTV番組が結構あるのですから、全く事情がわからないとお電話に対応させていただくことがあるのも実情です。それにしてもメディアの力ってスゴイですね。これからも皆様に愛される商品をお届けできるよう努力を重ねてまいります。



紙紙の人  
今月の表紙を飾るのは、門間昭一（もんましやういち）さん（32歳）。生まれも育ちも、地元・飯田川町。入社以来、味噌醤油を製造する食品部一筋に所属し、現在は、同部味噌製造部門に属し、大豆を蒸す「釜蒸し」行程を中心に仕込み作業全般に携わっています。その門間さんが心がけているのは、製品の均一な仕上がりに。「季節や品種により、柔らかかったり硬かったり、豆の煮上りの状態が変わるんダスよ。そのため均一な仕上がりにするために神経を使っているッス」とのこと。時代と共に機械化が進む味噌醸造ですが、まだまだ熟練した職人技が求められているのです。



## 季刊「蔵」式拾式の巻

紙紙の人  
今月の表紙を飾るのは、門間昭一（もんましやういち）さん（32歳）。生まれも育ちも、地元・飯田川町。入社以来、味噌醤油を製造する食品部一筋に所属し、現在は、同部味噌製造部門に属し、大豆を蒸す「釜蒸し」行程を中心に仕込み作業全般に携わっています。その門間さんが心がけているのは、製品の均一な仕上がりに。「季節や品種により、柔らかかったり硬かったり、豆の煮上りの状態が変わるんダスよ。そのため均一な仕上がりにするために神経を使っているッス」とのこと。時代と共に機械化が進む味噌醸造ですが、まだまだ熟練した職人技が求められているのです。