

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

ka mo
k u r a



季刊【蔵】式拾参の巻

秋号

太平山 やまきウ

蔵
Vol.23
2004.秋

企画 発行/小玉蔵造株式会社 ● 秋田県南秋田郡飯田川町飯塚子飯塚一四の一 ● TEL0186-1504 ● TEL0186-8772101 FAX0186-8772104
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 オブ 写真/佐藤勝彦 取材文/海老名エイトリアル事務所

故郷 点描

秋 田 の 四 季 — 北秋田郡阿仁町



錦織りなす
森吉山の山中に瀑布が映える
安の滝 (やすのたき)

秋田県のほぼ中央、マタギが活躍した森吉山(1454m)の山中には紅葉が映える多くの名瀑が点在する。中でも、その規模、美しさと群を抜くのが「安の滝」。8kmにわたり峡谷が続く「中ノ又溪谷」上流部に位置し、日本の滝100選にも選ばれている。その高さは約90m。険しい岸壁に懸かる白いすだれ状の流れが周囲の新緑や紅葉に映え、訪れる人に感動を与える。

「安の滝」へは国道105号・比立内地区から「マタギの湯」方面へ。さらに未舗装の林道を登り詰め、駐車場から歩いて40分ほどの山中にある。誰もが気軽に行ける滝ではないが、それだけにその姿を見たときの感動はひとしお。滝の名称は、山神様の風習を守るがため、想いを寄せた男(ひと)への恋心を断つべく、この滝に身を投げた娘「ヤス」の悲恋物語に由来するといわれている。

順風満帆のように思えたのもつかの間、 事業の存続にかかわる 重大な出来事が小玉家を襲います。

創業期の苦心

自らの決断で始めた醤油醸造業。久米之助は事業の安定と躍進を目指し、粉骨砕身、仕事に専念する日が続きます。久米之助の長男で後に社長に就く友吉は、やっと7歳になったばかり。それでも、父親の奮発する姿に促され、小さいながらも醤油の搾り袋の作業や、醤油樽の回収を手伝う一方で、母・キワも原材料の麦を炒るなど、一家総出で作業にいそしむ日が続きます。

米之助一家でしたが、創業して12年目の明治24年夏、事業の存続すら危ぶまれる一大事件が発生します。かつてないほど不順な天候が続いたこともあり、数十石という醤油を腐造させてしまいます。そのショックの大きさに久米之助は「俺の仕事もこれ限り、残念だが、これから醤油醸造をやめ、もとの農家に戻ろう」と家族に宣言します。

ところが、当時19歳だった友吉は「西洋の諺(ことわざ)にも、失敗は成功の基

搾った生醤油に熱を加え、酵母などの活性を止める「醤油生揚げ火入れ場」／昭和初期



という言葉があります。決して悲観することはありません。私はこれから醤油技術を研究改善し、(今回の)不名誉を回復します。むしろ、この際、農業を辞め家を挙げ醤油造りにいそしむべきです」と言いきります。その力強い言葉に、父であ

る久米之助も賛成。父子専心協力し、名誉の回復に努めることとなります。その一方で、友吉は、醤油造りの先進地である野田・銚子に視察。最新の知識と技術を会得、最新の技術をもって醤油の醸造を始めます。



食品部ボイラー室と、醤油用の麦を炒る「麦炒機」／昭和初期

友吉は父・久米之助にまして進歩的な考えの持ち主で「秋田で醸造業が奮わないのは、秋田の生活の中に醤油を使う生活習慣がないからだ。ならば、他地域と同様に醤油を用いる風習を助長啓蒙すれば、将来も繁がるはずだ」と提唱。醤油市場の育成にも力を注ぎ、独自の販路の拡張にも努めます。その結果、腐造騒ぎからわずか2年後の明治26年には、当時最新の機器を備えた倉庫を新設。その後も順調に業績を伸ばし、明治31年、35年、40年と次々と工場、倉庫の建設に着手。販路も東北全域と北海道をカバーするなど順調に成長を続けます。とともに、従

業員数も一挙に増加。一家の事業を小玉一族共同の事業にすべく小玉友吉を社長とする小玉合名会社が、明治40年2月に誕生します。



醤油用の麺を作る食品部の麺室／昭和初期



人間をつくる



小林カツ代◀山本益博 リレーエッセイ 第23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、著書は約170冊。「愛しのチー公へ」「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「カツ代ちゃん！」(講談社)。「小林カツ代はこんなにいろいろな食べてきた」(文藝春秋)。



前回の益博さんのエッセイ、いつもと趣きが違って、とても興味深く読みました。そして、最後に実にさりげなく私がプロデュースしているラーメンを高潔な文章でお褒め頂き嬉しかったです。褒めて頂いたから嬉しかったというのほもちろんですが、短い文の中で、おいしいという言葉はひとつもないのに、ぜったいそうに違いないと思わせる文の力、やはりそれは料理評論家だから料理のことを語ればすごい!ということだからではないと思うのです。塩野七生「ローマ人の物語」を読まれたくんだりを読みまして、あーやっぱり、こういう根底にある本当の意味のインテリジェンス(知

能、理智、理性)がどれだけ大切なことかと思いました。ほめ合いっこをしているように、読者の中でキモチワルイと思われる方もおありかも知れませんが、あえて言葉に出しました。

うちの新人の助手は、とてもいい子(人)です。素直だし、明るいし、けっこう打たれ強いし、これはなかなか見込みがあると思っっているんです。ところが、どうも何かが足りない。そしたら今日ね、「私、ほんとは本読むのが大好きなんです!だからずっと、なんにも読まなかったんですけど、ようやく最近、先生(私のこと)の本を読まなくちゃと思って読みはじめたんです。」



あ、またまたこんどは自分の本自慢かと取らないでくださいな。違うんです。誰の本であれ、読むと面白いものは「ゴマン」とあります。でも、とっかかりがないと、いつまでも本は苦手と思ひこみのまま終わります。良かった、そのとっかかりが出来たと。本を読んでもインテリジェンスのない人はいっぱいいます。よくね、「何々ひとすじ」といいますが、それはそれで、専門職とか、職人の世界にはありますが、私共のような食に関わる人間は、出来るだけグローバルなものを見、聴き、知る必要があります。例え、どんなに美味しい料理を提案していても、全く政治に無関心で何が起こってもむしろ知らんでは。社会にも関

わりを持たないで、どれだけ料理の数々を紹介しても、どこか違う気がするのです。うちの新人の、話していても、食べてみても、何か違うと思っていたのはこれだ！と気づいたのです。何かをやる、伝える、訴える力をつけるには人間を創ることを同時進行しなければなりません。現代の教育はゆとり教育といわれますが、実際はゆとりどころか、家族が朝一緒にごはんを食べるのもままならないほど親も子も忙しいと聞いてびっくりしました。

ある地方へ講演に行ったときのことです。迎える車の中から見える景色はあたり一面のどかな青田でした。ああこういうところで一日のんびり出来たらいいですね、

と思わず口に出しました。「いや、のんびりしているのは景色だけです」と、担当の人がいろいろ話してくれました。まず、親は毎日車で子どもたちの送り迎えがあり、数人の子を持つと朝早くから小・中・高と違う学校へ送り、帰日も迎えに行くというのです。歩くが大変、バスは一日数本しか出ない、どの家庭も車のみが交通手段。パートで働いている母親が多く、お弁当づくりもあって、それはそれは忙しいとか。ましてほとんどの子どもが塾通い。また、送り迎え。ひえーっ。たいていの子どもたちは学校と塾の往復に明けくれ、家では宿題があつて個室へ入ってしまう。食事の間も、てんではらばら。」どうなっていく

のかと心配になってきますよ」中学生を持つ三十代後半の父親であるKさん。「ぼくらの時代でさえ、まだ外遊びしていたんですけどねえ、ほら、ひとり子どもも見ないでしょう」そういえば日曜日の昼下がり、人っ子ひとり見ない。教育熱心も、お稽古事も、英才教育もすべてそれは個人の(親)の自由です。でも、忘れてならないのは、それ以外のこともいっぱい知っていく、見ていく、聞いていくことが、人間としてどれだけ大事なことかと思ひます。

さて、うちの新人、その内、他の本にも興味を持ち始めるでしょう。そして少しづつ、何かが、変わってくると、いいのですが。

展示品、展示内容を一新してリニューアル。 秋田の自然、歴史、暮らしを紹介する総合博物館。 秋田県立博物館 館長のお話

リニューアルに際し
目指したものは

約2年の工期をかけて全館改装。今年4月29日リニューアルオープンした秋田県立博物館。自然展示室、人文展示室、わくわくたんけん室、企画展示室、秋田の先覚記念室、菅江真澄資料センター、そして分館の旧奈良家住宅と、7つのセクションからなる総合博物館だ。佐々田さんが館長に就任したのは、改装工事真っ最中の平成15年4月。前職の秋田県教育次長時代から、改装に関するプランニングに関わっていただけに、その想いはひとしおだ。「今回



秋田県立博物館
12代目館長
佐々田 亨三さん

のリニューアルに際し私たちは次の3つの実現を目指しました。「①原資料をできる限り直に見てもらおう展示とすること ②体験を通じて学ぶことができる体験室の新設 ③明るく開かれた博物館」です。

「原資料を直に」という言葉通り、自然展示室、人文展示室には、一部の展示物を除きガラスケースがない。展示物によっては直接触ることができるようもある。中でもビックリしたのが、自然展示室にある魚の標本。秋田ならではの淡水魚、海水魚をアクリル樹脂に閉じ込め、上下左右どこからでも観察ができるのだ。さらに、一画には、海藻、植物、コケ類などを紹介するコーナーもある。実は、このコーナーに紹介されている多くの展示物・写真は、博物館の職員がフィールドに出向き、採取、ボランティアの協力を得て標本化されたもの。「専門の業者にお



菅江真澄資料センター
江戸時代後期の探出した旅行家であり、秋田にかかわる数多くの紀行文、随筆を残した菅江真澄の生涯を紹介する資料館。

の使用方法を再現、紹介するほか、体験を通じ秋田を学ぶ「わくわくたんけん室」を開設するなど、これまでにない博物館を実現している。

設備面の拡充でハイグレードな展示会も可能に

願っていたのは魚類の樹脂化ぐらいのもので。昆虫類もその道のプロと言われる学校の先生に協力をいただいたものですし、先輩の皆さんが築いてきた膨大な資料もあります。まさに、皆さんの協力があって完成した博物館です」と、佐々田さん。

人文展示室においても、遺跡からの出土品を単に並べるだけでなく、当時

「いつもすれば『博物館って古いものばかりを展示している』と思われがちですが、博物館も変わってきたことを知ってもらいたいですよ。展示方法も最新技術を取り入れたり、博物館主催の体験学習会もあります。ともかく博物館を身近なものと感じていただくことが大切なんですよ」とも。その願いを叶えるかのように4月29日のオープン以来、7月中旬までの入場者も8万人を突破。改装工事直前の入館者数をわずか2ヶ月でクリア。最近ではテートの待ち合わせ場所として利用されたり、男鹿半島方面への行楽の途中に立



自然展示室/魚類のアクアリウムをキルトに、さまざまな体験を通じて秋田の民衆の歴史などを学ぶことが出来る「わくわくたんけん室」には案内役の職員も常駐。

ち寄る団体客も多いとか。

今回のリニューアルで空調施設のグレードアップが図れたことで、規模、質ともに充実した内容の企画展の開催も可能に。この秋には、オリエント文化展(9月11日～10月17日)、北東北三県共同展(10月24日～11月14日)といった企画展が開催され、リニューアル年をいっそう盛り上げる。

秋田県立博物館
秋田市金足鳩崎字後山52 TEL.018-873-4121
開館時間/9:30～16:30(11/1～3/31は～16:00)
休館日/月曜(祝祭日と重なった場合は次の平日)、年末年始、8/30～9/6
入館料/無料(企画展は有料)

佐々田亨三さん
昭和18年9月13日 東由利町生まれ。中学校の社会教師(世界史)として教壇に立った後、県の教育庁へ。義務教育課長、教育次長などを歴任し、平成15年4月、12代目の秋田県立博物館館長に就任。地域文化の発信と交流に務めている。

今回は、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

秋田 大潟村

ホテル サンルーラル大潟

地下1000mから湧き出る500万年前のお湯と秋田の旬が楽しめる多彩な料理が評判の宿。



日本第二位の湖・八郎潟を干拓、全国最大規模の大規模機械化農業を実現した大潟村。その中心部にあるのが「サンルーラル大潟」だ。上質なサーベイスと充実した設備の宿で、最上階にある天然温泉大浴場が大好評。大潟村の広大な大地から男鹿半島、日本海、白神山、奥羽山脈を一望することができる。泉質はナトリウム塩化物強塩泉。炭酸ナトリウムを多く含む「美人の湯」で、大潟村の地下1000mから湧き出る500万年前のお湯だ。

食事スペースも充実。「料理の鉄人」でもお馴染みの牧尾総料理長が活躍するフランス料理の「モーレン」、本格四川料理が楽しめる「慧星(コメット)」は、宿泊者以外の利用も大歓迎。ランチメニューも好評だ。また、予約により和食弁当、和食膳の



手配もOK。いずれの料理も大潟村産の野菜や、秋田県内産の魚介類を贅沢なまでに使用。秋にかけては、大潟村特産のミニかぼちゃ「ブッチーニ」を器に使った料理も登場。器ごと食べられる大潟村ならではのアイデア料理だ。宿泊プランは1泊2食付1万1千円。夕食は和食・洋食、和洋食とお好みのプランを選べる。このほか、お客様のリクエストに応じた料理が楽しめるプラン(1万6千円)などがある。



●レストラン モーレン
ランチ 11:30~14:00 1365円~
ディナー 17:30~22:00
コース 3150円~

●中華四川料理 慧星(コメット)
ランチ 11:30~14:00 840円~
ディナー 17:30~21:00
コース 3150円~

*14:00~17:30 ティータイム
*21:00~24:00 夜食タイム(種類が中心)

●和食(要予約)
弁当 1000円~
各種膳料理 4000円~

●お酒
太平山 一合 420円
太平山生貯 300ml 892円
太平山天巧 720ml 6825円

<宿泊情報>

1泊2食付 1万1000円~
客室/81室 収容/166名

秋田県南秋田郡大潟村北1-3
TEL0185-45-3311

秋田市大町

伝承の味処

無限堂 (むげんどう)

昔の京都の町家をイメージした店内で秋田の伝統の味、新しい味を堪能する。



秋田城下の外町として栄えた大町の一角。今年、建都400年を迎えた城下町・秋田の歴史に同化するような店舗構えにも期待感が高まる。今年4月14日にリニューアルした店内は、藩政時代の秋田と深い繋がりがある。老舗の古い町家を彷彿とさせるたずまい。細長い造りになっており、玄関を開けるとまっすぐに伸びた廊下と、豪快な吹き抜けが見た人を魅了する。2階へとあがる作り付けの階段箆を下駄箱に使うなど粋な演出も面白い。



料理は昔ながらの秋田の伝統料理と、地の物、旬の物を活かした創作料理、そして、秋田を代表する特産品でもあ

る稲庭饅頭が楽しめる。調味料にもこだわっており、醤油は、創業以来、饅頭用に継ぎ足されてきた秘伝の本返し。味噌は生味噌。料理によって数種類を使い分けしている。そして、塩は男鹿半島産のもの。昔ながらの薪金で炊き上げて作る自然塩だ。昔ながらの伝統料理としては、なすくじら貝焼き(1000円)、ニシンを又カに1年間漬けて作ったものを焼く、カド(ニシン)のこめか焼570円などがオススメ。ほかに、地鶏ならではの美味しさが堪能できる比内鶏焼き(980円)は、味付けを塩、葱味噌、んにく味噌の三種類の中からお好みを手チョイスできる。その場で焼きたての味が楽しめる干しはたは七輪焼き(800円)も秋田ならではの味だ。稲庭饅頭では、叩いた梅肉を良くかき混ぜ、ぶっかけ風にいたたく梅うどん(820円)、塩ベースの温かい汁に胡椒でアクセントをつけた無限うどん(900円)などが人気の味だ。

おすすめ料理

梅うどん(稲庭饅頭) 820円
無限うどん(稲庭饅頭) 900円
干しはたは七輪焼 800円
比内鶏焼 980円
会席コース(要予約) 3150円~

お酒

太平山辛口 一合 370円
太平山白洲野 一合 480円
太平山酔々(たんたん)
720ml. 2700円
太平山天巧 720ml. 4000円
本格焼酎 三吉 グラス 480円

秋田県秋田市大町1-3-2
TEL018-863-0008
営業時間 / 11:00~14:00
17:00~22:00
定休日/無休(正月を除く)



世界的な食品コンクールとして知られる「2004年モンドセレクション」において、今年も弊社・太平山が金賞を受賞しました。受賞対象となったのは「太平山生酏純米」と「太平山純米大吟醸天巧」。「太平山生酏純米」は秋田県内のメーカーとしては初となる5年連続、「太平山純米大吟醸天巧」は4度目の金賞受賞となります。



世界が認めた蔵人の魂
世界的食品コンテスト
「モンドセレクション」で
5年連続金賞受賞。

太平山 生酏純米 太平山純米大吟醸 天巧



6月28日にオランダ・アムステルダムのホテルヒルトンで行われた授賞式には、弊社代表取締役社長・小玉真一郎が出席。ワイン&スピリッツ類の審査委員長であるJ・ベッセンマンズ氏より、メダルと賞状を授与されました。

また、授賞式出席に前後して、現地の卸問屋から商談の依頼を受けたほか、アムステルダムのホテルオークラで11月に

開催される秋田料理フェアにおいて、「太平山生酏純米」と「太平山純米大吟醸天巧」を出品することが決定。より多くのヨーロッパの方々に、太平山の美味しさを知っていただく機会が増えました。

今回の受賞に際し、県庁記者クラブで共同記者会見に応じた小玉代表は「モンドセレクションでの5年連続金賞受賞は、県内の酒蔵としては初めてのことで、大変名誉なことと思います。今後は海外への販路拡大にも今まで以上に積極的に取り組みたいです」と受賞の感想と今後の展開について発表しました。

ちなみに弊社の海外輸出は平成12年度から本格的にスタート。昨年度はアメリカ、デンマーク、ドイツなどに約1480リットル（4合瓶で約2055本）を輸出。現地の日本料理店などで好評を博していますが、今秋からは新たに中国への輸出を予定しています。

モンドセレクション

ベルギー王国経済省に承認された委員会が1961年から運営する世界最大規模の食品コンクール。例年、全世界から5000点を越える食品が出品されます。このうちの約20%が酒類。

きもと 生酏純米 誕生物語 その4

小玉醸造株式会社のモノ造り物語



太平山ならでの個性を際立たせるべく誕生した「生酏純米」。古くからの技法をアレンジした秋田流生酏造りで醸された酒は、この酒の開発に携わった人々の願いを叶えるかのように売り上げを伸ばすとともに、**モンドセレクション5年連続金賞という金字塔を築くこととなる。**

かくして、本来の生酏造りならではの個性を活かした「生酏純米」は、首都圏の飲食店から徐々にその人気が広まる。と共に、口コミでその存在が徐々に知られるようになる。その後、2000年にモンドセレクションで金賞を受賞したのをきっかけに、人気が一気に爆発。同じくモンドセレクションで金賞を受賞した「純米大吟醸天巧」とともに、太平山を代表するブランドにまで成長する。

「生酏純米」の魅力を一口で語るなら「スッキリしているのにコクがある」とでもいえるだろうか。「スッキリとコク」。相反するこのふたつの要素をひとつの酒

に同居できるのもやはり当社独自の「秋田流生酏造り」によるところが大きい。この技法で酵母を育てると、アルコール度数が高くなっても酵母の活性が失われず、糖分をどんどんアルコールに変えることができる。このため、味がスッキリする一方で、酵母以外の微生物の働きも加わり酒に旨味がのることとなるのだ。

冷やしても、常温でもイケル「生酏純米」だが、人肌あるいは40度前後のぬる燗でいただくのがオススメ。冷酒、常温状態ではわからなかった「生酏純米」の奥深さを垣間見ることができるようです。



菜酒 あきたの味 探訪



秋田の家庭に伝承される故郷の味。
醤油味がしみこんだニオは日本酒との相性も抜群。

「ニオの油炒め」

ニオは秋田を代表する山菜のひとつ。セリ科の多年草で、湿気の多い川岸、木陰などに群生し、高さ2mを超えるまでに成長。夏には子供の頭ほどある大きな白い花が咲きます。全国的には「エゾニユウ」と呼ばれていますが、秋田ではニオ、ニヨオ、イトサク、ミヨウサクなどの名称で親しまれています。茎は繊維質の多い肉質で、若い芽や茎の皮をはぎ塩蔵します。かつては、生野菜が入手しにくかった冬期間の保存食として使われることが多かったようですが、最近では塩蔵後、塩抜きをし

た状態のニオが秋田市内のスーパーなどでもごく普通に売られています。茎の空洞がないフキのような食感で、油炒め、煮付け、味噌汁の具などにします。中でもオススメは醤油味の油炒め。家庭によっては鶏肉、身欠きニシンを加えることもあるようですが、いずれにしても、しっかりと味が染み込んだニオは、なんともいえない味わいがあり日本酒にもピッタリ。秋田県人にとっては超メジャーな家庭料理ですが、なぜか秋田の郷土料理店などでお目にかかることのない幻の味でもあります。

小 玉醸造株式会社で

使われている酒米の農家の記事も「蔵」に載せていただけるようにお願いします。

三重県/添野さん

弊社では地元・飯田川町の農家の方々にも協力を

仰ぎ、仕込み用の酒米(主に美山錦を作っていたております。

モンドセレクション5年連続金賞受賞に代表されるように、弊社

社で高品位な酒を造ることができ

るのも、これら農家の方々のご協力があればこそ。添野さんのご提案、次年度の企画に反映したいと思っております。

蔵 元通信「蔵」を

今の大きさを倍以上にして欲しい。今のポケット版では物足りない。秋田県/佐藤さん
あたたがいろいろお言葉、誠にありがとうございます。弊社担当者、編集スタッフともにサイズを大きくしたいのが本音です。とこ

ろが、サイズアップに伴う経費が予想以上に膨らむことがわかり、泣く泣く断念したという経緯がございます。「サイズはミニでも情報は濃密に」を心がけ、皆様のお手元にお届けしたいと思います。

我家は息子と妻も

純米党です。特に天巧も痛飲しております。また生酛純米は息子の休日にあわせ飲みながら日本酒の話になります。生酛純米誕生物語の最終章を楽しみにしております。

西東京市/松岡さん

ご一家そろってかなりのの日本酒とお見受けしました。全国に純米酒は星の数ほどあれど、生酛造りのお酒はさほど多くありません。ましてや、生酛造りの大吟醸となると、各県に1社あるかないかの世界。にもかかわず、弊社がえて手間がかかる生酛にこだわるのは、醸造というミクワの世界で営まれる

毎号楽しみにして

読ませていただいております。(夏号に掲載の)生干しイカを酒のアテにするのいいですね！写真を見ているだけで飲みたくなります。東北・秋田に行きたいな。

岡山県/田中さんほか

はい。本当に美味しいビールとの相性も抜群なんです。

秋田に旅行をされたとのこと。ぜひおいで下さい。これからの計画です。冬はいかがでしょう。中でも厳寒期の2月がオススメです。実は秋田は東北屈指の小正月行事の宝庫なんです。全国的に知られる「横手のかまくら」のほか、雪国の風情あふれる伝統行事が毎週のようにあります。そつそつ、この時期は日

季刊「蔵」式拾参の巻

本酒の仕込みの真っ最中。ぜひ弊社の見学もプランにお加え下さい。弊社のホームページをご利用いただき、弊社に関する質問もドンドンお寄せ下さい。皆様からのメールお待ちしております。

表紙の人入社以来20年



余年、食品部醤油製造部門の瓶詰め工程を主に手がけてきた原田淳子さん。現在は機械による自動充填が中心ですが、原田さんが手にする手づくり三年しゅうゆ」のような限定品は、最終工程に至るまでベテランの熟練した技が必須となるのです。文字通り、仕込みから瓶詰めで、人の手を介してつくられる「手づくり醤油」。125年の歴史と匠の技が醸す伝説の醤油です。