

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

kurra

蔵  
Vol.24  
2004.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／有限会社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名工テリアル事務所

# 故郷 点描

秋田の四季 — 平鹿郡山内村

漬物王国あきたならではの逸品  
いぶりがっこ



食卓に、お茶請けに、そして酒の席に秋田では欠かすことのできないガッコ(漬物)。その中でも独特のガッコとして伝承されてきたのが、燻った大根で作る「いぶりがっこ」だ。各家々に囲炉裏があった時代は自家製があたりまえだったが、さすがに現在は、専用のいぶり小屋(燻製室)を利用しての生産が主となっている。村の特産品として取り組んでいる山内村では、現在100を越える生産者、製造メーカーがある。とされ、稲刈りが終わる10月上旬から雪が降る直前までの期間に仕込み作業が行われる。ナラ、サクラなどで4〜5日間燻された大根は、沢庵漬け同様に、糠・塩とともに漬け樽に。2〜3ヶ月寝かすと漬物の燻製ともいえるいぶりがっこが完成する。ちなみに、美味しさを醸し出すのは、乳酸菌・酵母菌といったさまざまな微生物たち。味噌、酒同様にいぶりがっこもまた、目に見えない微生物たちの力を借りて美味しくなるのです。

季刊【蔵】 式拾四の巻

# 冬号

太平山 やまきり





昭和初期の酒造り風景。

## 会社設立した翌年に 業務拡大につき秋田市内に支店を開設。 今日の繁栄の礎を築きます。

### 創業者と五子二孫で小玉合名会社を設立。

明治40年のこと。小玉合名会社創業当時の社員は、創業者の小玉久米之助とその子五人に孫二人の計8人。久米之助が高齢のため長子・友吉が社長を務めます。当時は男兄弟が5人もいると、養子依頼の話があつて当たり前のような時代。にもかかわらず、友吉はそれらの話をすべて断ります。一族全員が力を結集して事業を展開しようという考えがあつたからです。かくして小玉合名会社は明治40年2月28日に設立登記。企業としての第一歩を踏み出します。ちなみに、当時の定

### 機をみて敏なり。

### 秋田市内に秋田支店を開設。

事業が拡張され秋田市方面への販路も大きくなると、秋田市内に出先機関を設け直接販売しないと大きな進展は望めません。ところが、創業者の久米之助は、近隣の知り合いが秋田に出店するも失敗する話を聞き「秋田市内へ店を出すなど

は法外な話だ」と、出店をなかなか認めようとしません。そこで、友吉は父の気持ちをやわらげ、時代の流れに順応すべくその大切さを日々説き続けます。

醸造所のある飯田川から秋田市内の中心部までは約24km。既に奥羽本線が開通していましたが、当時の最寄駅である大久保駅までは約4km。通信機関も電信ぐらいと不便な時代でしたが、秋田市内は電話が開通する日も迫っていました。そこで友吉は「こういう時代、生産者は常に需要者と折衝してやらねば嘘である。ましてや、これからは電話で用の足りる同業者に納入を求めるようになるのは必定。これからの店は電話がなくては二進も三進も行くものではない。それゆえ、田舎のわれわれの会社にハガキで注文してくるのではない。それでは従来の得意筋を次々と失うことになる」と誠意と熱意を持って久米之助を説き、ついには秋

田支店出店の同意を得ることに。と同時に、実質的な会社運営を任せられるようになります。

### 場所は商人町にも近い 内町の二画。

秋田支店の開店は明治41年9月31日。初代支店長は、友吉の弟である小玉三蔵（久米之助の二男）。秋田の地理に精通しており、なによりも堅実な人柄であるということが選ばれた理由でした。場所は、藩政時代の久保田藩にゆかりある人々が暮らす内町、中亀の町（現在の秋田市南通亀の町）。古くから商人町として栄えた外町の中心大町にも近く、以来、ここを拠点に味噌・醤油、そして日本酒の販売・卸しの販路を一気に広げることとなります。

支店設立に熱心に取り組んだ友吉でしたが、運営を支配下に置くということはありませんでした。目を配ることはあつ

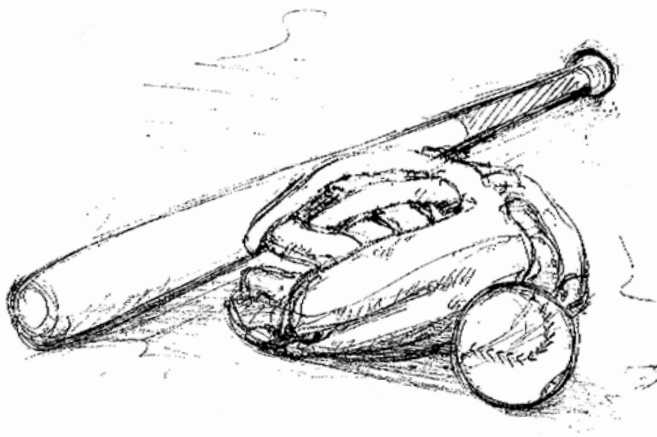


新潟県から山形・秋田を経て青森に至る旧国道7号線（羽州街道）沿いに建つ本社事務所。大正末の建築で国道側の窓は上下にスライドする欧米スタイル。現在も本社事務所として使用されている。

ても、あくまでも支配人は三蔵。自分は飯田川で醸造に専念するとして友吉の信念のひとつだったかも知れません。

さて、こうして完成した秋田支店には、ほかにも大きな役目がありました。それは（旧制）中学校に通う小玉一族の寄宿寮であるということ。さらには、通院、治療等のため飯田川町から出てきた人たちの世話をしたりと、小玉家の市内拠点となっていたのでした。

# イチローに学ぶ。



山本益博 ◀▶ 小林カツ代

リレーエッセイ

第24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://masuhirojapan.hp.infoseek.co.jp>



前回わたしの話の中で、塩野七生の「ロー

マ人の物語」という大作を読み通そうと心に決めた、そのキツカケを作ってくれたのがメジャーリーグのイチロー選手だったということを書きました。いまわたしが毎日仕事を進める上でお手本としているのが、じつはイチロー選手なんです。フィールド上のイチローとインタビュに答えるイチローを見ていると、かれこそ職人の鑑ではなからうかと思うんですね。

職人仕事というのは、毎日同じ仕事を繰り返し返しながらも、繰り返し同じことはしないというものです。職人仕事は頭で考えたことを手で表現することで、料理を作ることを思い浮かべてみればすぐに理解できる

ことです。

単純作業を繰り返すうちに、手が素早く反応するようになり、身体が仕事を覚えてゆきます。身体がラクチンになると、頭がその先の仕事を要求するといった具合に、年齢を加えながら仕事の質を高めてゆきます。職人が目指すものは、いつでも“完璧”です。

ただし、世の中に“完璧”は存在しません。存在はしないが“完璧”に出来る限り近づくと日々精進する。これこそ職人仕事のスピリットなのではないでしょうか。

ニューヨーク・ヤンキースの松井秀喜選手は“完璧”という言葉をしぼしぼ口にします。試合後のインタビューで、試合で打った

たホームランについて「完璧に打てました」などといいます。イチローは自分が打ったヒットについて“完璧”という言葉を使ったことはわたしの知る限り一度もありません。松井選手は優れた野球選手で天才打者といってもよいでしょう。でもイチロー選手は“完璧”を口にしない完璧主義の職人そのものです。

今年の9月、シアトルまで出かけ、イチロー選手の所属するマリナーズの本拠地セーフコ・フィールドで、5試合つぶさにイチローを見てきました。

イチローがバッターボックスへ入るまで、またライトの守備位置につくまでと守

りについているとき動きを、双眼鏡で覗きながらメモしてきました。テレビではなかなか見ることの出来ないフィールド上のイチローを見てみたかったからです。

ベンチの中で手袋をはめ、右ひじにプロテクターをつけ、ヘルメットをかぶり、バットをもってグラウンドへ駆け上がります。まずは自分のバットを置いて、マスコットバットという名の素振り用の重いバットを3回振ります。バットスウィングというより、ゴルフスウィングのような素振りです。そのあと、ひざと肩のストレッチ、そうして自分の黒バットに持ちかえ、2回素振りしたあとバッターボックスへ向かいます。バツ

ターボックスの周囲に作られた土のサークルへ3歩入ったところで、再び黒バットで今度は1回素振り、それから左胸の前にバットを立てるようにしながら背筋をストレッチ、右足首、左足首を回し、ようやくバッターボックスの前に進み出て、しゃがんでひざのストレッチ、それから例のバットを立てながら右そでをつまむポーズになります。

これがいつでもまったく変わらない。そして動きはすべて左からと決まっています。打つための手順というだけでなく、周到な準備といつも同じ動作を繰り返すことで、敵方に心のうちを読まれないという作戦が

あるのではないのでしょうか。

守りにつくのも、ベンチから出てライトの守備位置につくまで、1回表の場合だけ見ても、5試合とも19歩か21歩で白線を超えてゆき、40歩で必ず走りを止め歩き出すのです。数えているわけではありません、きつと身体が覚えているのですね。これぞプロフェッショナルです。守っていても、片時もストレッチを欠かしません。そうしながら、次の一球に対応最善策を考えながらイチローは守りについていっているのです。

完璧を目指して最善を尽くす。イチローが毎日やっている仕事はこれに尽きるのではないのでしょうか。



山と猟の達人マタギを束ね  
今日もまた森吉山麓で熊を追い続ける

# 阿仁マタギのシカリのお話

松橋 吉太郎さん

40年にわたり、シカリを務める大ベテラン。

秋田県のほぼ中央・森吉山の麓に位置する阿仁町は、独自の文化・風習が残るマタギの里。狩猟のみを生業する專業のマタギは皆無となったが、秋と春の狩猟シーズンには古来からのスタイルで熊猟を行なっている。阿仁のマタギはその集落毎に4、5名、数十名の集団で行動することが多く、現在は町内の根子(ねこ)、打当(うっとう)、比立内(ひたちない)の3地区で計70名ほどが地元猟友会に登録、活躍している。そのマタギ集団を束ねるのが「シカ

リ」と呼ばれる統率者。山や猟に関する知識はもちろんのこと、強靱な精神力・体力・判断力が求められ、一歩山に入ると絶対的な力を持つ。まさに「マタギも憧れる、マタギの中のマタギ」だ。過去活躍した名シカリは、伝説としてその名を後世に伝えを残しているが、それら先輩に勝るとも劣らない活躍ぶり、数々の武勇伝を生み出しているのが松橋吉太郎さん。誰もがそのキャリアと実績を認めるシカリである。

## 71歳とは思えない 超人的な体力と精神力。

松橋さんたち比立内マタギの伝統的猟場(クラ場・ヒラ場)は、森吉山から太平洋の東側一帯。「オレが40歳代頃だば、山中に小屋を作って30人ものマタギや料理人を連れて2週間も3週間も山に入っていたゴトもあったすよ。その頃は10頭も20頭もの熊を獲ったものダ。熊は捨てるどころなかつたから結構の金にもなったものだども、最近皮も人気ねし、金になるのはせいぜい熊の肝くらいなもんだスな。それに、皆、他に仕事しているから、最近は大人数で行くことはなくなつたな。だいたい5〜7人ぐらいかな。」

現在の猟期は11月中旬から冬にかけてと春(約1ヶ月間)の年2回。沢筋から熊を追い上げ、尾根上待機する鉄砲担当(ツッパ)が仕留める「上り巻き」

と呼ばれる伝統的手法で猟が行なわれる。「腕のいいツッパほどポイコもうまい」とは松橋さんの持論。「昔は鉄砲を持たないマタギの卵がポイコ(熊を追い上げる役目)をやつたもんダス。んだども、ポイコほど難しいものはねえんダス。その場所の地形を熟知し、熊の動きを予測しなくてはならないから、ポイコとして腕を磨いた者ほど熊を仕留める確立も高くなるダスヨ。」

阿仁町周辺の山なら闇夜でも迷うことがないという松橋さん。目の前で仕留めた熊が仁王立ちのまま松橋さんに倒れこんできたこともあるなど、常人では想像もできない状況を幾度となく経験している。にもかかわらず熊を怖いと思つたことはない、断言する。

「熊の動きを予測すれば、さほど怖くもねんだ。ただ、猟は春の方が楽だな。枝葉がないから見通しも利くシカタ雪で歩きやすい。40〜50歳代の頃は1日



現在は「ふるさと阿仁観光案内人」として、山の案内人も務めている。問い合わせはTEL0186-82-3300(阿仁町観光協会)

松橋吉太郎(まつはしきちたろう)さん昭和8年阿仁町比立内生まれ(旧大阿仁村)。鉄砲打ち名人でもあった父に連れられ13歳の頃からポイコ(熊を追い上げる役目・セコとも呼ぶ)の手伝いをするように。営林署勤務を経て26歳で地元の木材店に就職。伐採、森林の手入れを行う袖人の親方を30年余り務める。退職後の現在も袖人の仕事を行う傍ら、30歳代からシカリ(マタギの統率者)として活躍する。



20〜30km歩くのはあたり前。70歳代になつてからも尾根の2つ3つは平気で越えられる」とサラリ。歳を重ねてなお、強靱な精神力と体力にあふれる松橋さんなのである。

山刀(ながさと呼ばれる独特の刃物も必携品。上は五城目町、下は地元・阿仁町の鍛冶師によるもの。「最近はその短い方を使つているんだ」「なしてがって?」「何故かって」「長い方は最近、朝と山刀に隙間ができて「カタカタ」音かなるんだ。音が鳴つて熊に気が付かれると困るべし松橋さん。」



熊の肝  
厚さ5ミリほど、7〜8cm大に乾燥した熊の肝。  
これ一個で10万円前後。

今回は、関東地域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

神奈川県 川崎駅東口

## ひない小町 川崎店

鶏は「比内地鶏」、米は「あきたこまち」川崎で楽しめる秋田伝来の味。

その名の通り秋田特産の「比内地鶏」の串焼きをはじめ、秋田の素材にこだわった料理が楽しめる。看板料理の「比内地鶏炭火焼き」に使う比内地鶏は、本場比内町にある23件の契約農家が、昔ながらの放し飼いで飼育した鶏。米も山本町の契約農家が丹精込めて育てた無農薬有機米「あきたこまち」のみを使用。長期間にわたり新米時の食味を保つことができるように、粉の状態でも低温保存された米は、必要時にあわせ脱穀、精米するので米自体の美味しさも格別。さらには、トロロも山野に自生する自然薯を使うなどと、素材選びにも徹底して秋田にこだわっている。



比内地鶏のキリタンポ、セリなども秋田直送なので、秋田から遠く離れた川崎でも本場の味を楽しむことができる。

ばんちり(ヒップ)、ネックなどは、一人一限定。それもまた本物ゆえならでのこと。もちろん定番の正肉、ねぎなども比内地鶏。いつれの串焼きも、炭火焼の遠外線効果により素材の美味しさを十二分に堪能することができる。さらに串焼きと共に大好評を得ているのが「比内地鶏の親子丼」。別名、究極の親子丼とも呼ばれるメニューで肉も卵も比内地鶏。濃厚でまさに究極の味を楽しむことができる。

このほか、秋田直送の豆乳を使った「自家製手造りざる豆腐・710円」も人気。きり



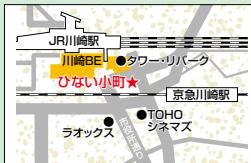
### おすすめ料理

比内地鶏炭火焼き	370円~
比内地鶏の親子丼	1260円
きりたんぼ鍋(2人前)	2650円
会席コース(要予約)	3150円~

### お酒

生酛純米	一合 840円
	720ml 2650円

神奈川県川崎市川崎駅東口本町10番館ビル2階  
TEL044-222-1728  
営業時間/11:30~14:00  
17:00~24:00  
(土・日・祝日は16:00~24:00)  
定休日/無休  
席数/カウンター8名、  
テーブル32名、座敷8名



東京 四谷

蕎麦季寄(そばきよせ)

## 瓢たん(ひょうたん)

高級感あふれる個室仕立ての店内  
薫り高い細切り蕎麦処。

本誌04年春号で紹介した西新宿の「成子坂田」の姉妹店。その高級感あふれる外観は、料亭、日本料理店と見間違ふほどだが本来は蕎麦屋さん。平日と土曜日の昼は、手ごろなランチメニューもあり、単品のそばが850円から、蕎麦(または、うどん)と一品料理、ご飯などのセット料理が1000円前後で楽しむことができる。



らめ、辛味大根おろしの入ったつゆでいただく「辛みおろしそば」は店長オススメのそばのひとつ。ちなみにご飯は、からだに優しい五穀米を使用。白米にヒエ、アワなどの雑穀とレンズ豆、古代米などをブレンドした栄養バランスにも優れた「ご飯だ」。夜の部は午後5時から営業。昼とは趣を一変し、コース料理を主体とした会席スタイルでの利用が主となる。コース料理は、料理5品、食事、デザートがセットで一人3675円。店名を飾る「蕎麦季寄」の言葉通り、和をベースとした季節感豊かな料理を堪能できる。店内は個室スタイルのテーブル席。4名4室、6名1室、8名2室があり、最大で一部屋に14名まで収容することができる。庶民的な飲食店、酒処が多い四谷界隈で、接待、会

席にも利用できる。なお、4名以上の団体でコースを利用の際には、4名毎に一人の料理が無料になる味覚フェアを実施している。

### おすすめ料理

●月~土のお昼(土曜は~17:00)	
辛みおろしそば	850円
ランチメニュー	850円~
昼のコース	3465円(要予約)
●月~土の夜&日・祝日の全日	
まことコース	3675円
こころコース	5250円

### お酒

白州野	グラス 580円
生酛純米	グラス 580円
	720ml 4100円

東京都新宿区三栄町6  
TEL03-3225-7060  
営業時間/月~金曜11:30~14:30  
17:00~22:00  
(土・日・祝日は11:30~22:00)  
定休日/無休 席数/テーブル席  
12名、4名4室、6名1室、8名2室







熟成具合をチェックする責任者の府金と食品部分析室で働く菊地仁。

## 発芽玄米入り 特製秋田味噌 計300kgのみ販売予定。



写真は仕込みからおおよそ2ヶ月後のもの。玄米の粒々がまだ残っている。

※発売日、お求め方法などに関しては、平成17年1月頃発表予定となります。

血圧抑制、肝機能、肝臓機能の強化などに効果があるとされるギャバ。発芽した米の芽の部分に多く含まれているとされ、発芽した状態の玄米を商品化した発芽玄米は、健康食の革命児として注目を浴びている。当社では本年、その発芽玄米を使用した特製秋田味噌の仕込を行っている、この冬に限定販売を予定している。

使用したのは、一般的な発芽玄米の約4倍のギャバを含むとする「さかわい食品株式会社」の「発芽健米」。弊社と同じ飯田川町にあり、無農薬無化学肥料農法にて生産された町内産あきたこまちを原料として使用している。

さて、今回の仕込みにあたり、製造責任者の府金雅昭（食品部部長）によると「表皮で覆われた玄米は、麹菌が内部に入り込みにくいいため、味噌造りに必要な麹をつくるのが困難です。さりとて、表面を削るとギャバも剥がれる恐れがある。そこで、いろいろ検討した結果、精米と発芽健米の比率を7対3にし仕込むことにしました」とのこと。ちなみに、使用する米もあきたこまち、塩は天然塩、大豆は県産のリユウホウと素材も吟味。通常の味噌の倍以上の手間がかかるこのことだが、現在順調に熟成中。味ものってきたとのことで、300kgのみ限定販売される予定だ。

ギャバ(ガンマアミノ酪酸)=発芽した米の芽の部分に多く含まれており、血圧抑制、肝機能、肝臓機能の強化などに効果があるとされる。今回原料として使った「さかわい食品」の発芽玄米「発芽健米」は、一般的な発芽玄米の約4倍のギャバを含む。

## 小玉醸造株式会社のモノ造り物語①

斬新なアイデアと個性際立つコンセプトで好評を博している澄月、神月などの月シリーズ。その第一弾として平成14年に登場したのが「津月」だ。原料米は山田錦、精米歩合55%、酵母は協会9号系。そして造りは太平洋山が得意とする生酛造り。素材も造りも吟味した純米吟醸でありながら一升瓶で3000円、4合瓶で1600円とリーズナブルな価格に設定。しかも「中取り」という槽口から品質的に最も優れた部分のみを瓶に詰めた極めてコストパフォーマンスに優れた酒でもあるのだ。その主な顧客は、日本酒に關してはこだわりをもった方々。売り上げ高も順調に伸びるなど、太平洋山の新しい

顔として、その存在が徐々に定着しつつある。

発売当初は、新酒の搾りたてそのままを瓶に詰めた「無濾過生」タイプのみだったが、平成15年秋からは、火入れ瓶詰めをした後、摂氏2度の低温倉庫にそのまま保管。一定の熟成期間を経て出荷される「低温瓶開い」タイプも登場。従来のフレッシュユナが美味さに厚みがある「無濾過生」に対し、円熟したうまみ、まろやかさが特徴の「低温瓶開い」と、同じ銘柄でありながら個性が異なる飲み口、風味を楽しむことができる。

# 津月 つづき

## 純米吟醸 誕生物語

新酒の魅力をより広めるために平成14年にデビューした生酛純米吟醸。その後の太平洋山の酒造りに多大な影響を与えたコストパフォーマンスに優れたヒット作。



【無濾過生】

【低温瓶開い】

つづく。

