

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a



酒は天下の
太平山

季刊【蔵】 貳拾伍の巻

春号

太平山 ヤマキウ

蔵

Vol.25
2005.春

企画発行/小玉蔵造株式会社 ●秋田県潟上市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ●TEL018772004 FAX018772004
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所

全国さくら名所100選。
ユニークな「たらいこぎ競争」も開催。
真人(まど)公園



故郷 点描

秋 田 の 四 季 — 平鹿郡増田町

4月下旬から5月にかけて、2000本あまりのソメイヨシノ、ヤマサクラなどが咲く真人公園。平成2年には「全国さくら名所100選」にも指定された県南を代表する名園である。この公園のさくらまつりの名物行事として人気を集めているのが「たらいこぎ競争」だ。口径90センチ、深さ40センチのたらいに乗り、42.195メートルをバランスをとりながら手でこぎ進むという全国的にも大変ユニークな競技で、老若男女を問わず毎年多くの人がチャレンジする。そもそものは、町内の酒屋で働いていた若勢衆が、タガが緩まないように沼に浮かべてあった酒造り用のたらいに遊び半分に乗る早さを競ったのが始まりとか。その後、大正4年、青年大運動会の種目の一つとして真人公園で競争が行われて以来、90年間余りにわたり行われている春の風物詩でもある。

お問い合わせ/TEL0182-45-5510 増田町総務課

創業者である父・久米之助の思いがけない告白。 その言葉に発奮した友吉は 酒造業を天命と受け大正2年に事業を興へします。

まわりの声に推され酒造りの機運が高まる。

飯塚、下虻川、金山、和田妹川の各村が合併、飯田川村が発足した明治22年当時、村内には5つの蔵元がありました。ところが、不況や税金問題のために次々と廃業。明治末までにすべての酒造家が廃業することとなりました。その状況を憂いた村の篤志者らは、村内の産業、経済の沈滞を挽回すべく酒造業を再興するための有志を募ります。明治39年に「飯田川酒造合資会社組織発企人会」を開く機運にまで至ります。が、翌40年の春、世間一般の起業熱が冷め頓挫。実現まで

には至りませんでした。

その一方、醤油の好況に促された社長友吉は、明治45年、醸造工場用の仕込み倉庫(蔵)を新築します。ところが、そのことを知った村人の間に「小玉では酒屋を兼業するようだ」との噂が広まります。さらに、視察に訪れた県の技師や税務官も、倉庫に積み上げられた新品の桶を見て「せっかくの新しい桶を醤油用に使うのは惜しい。私たちにこういう場所と桶があつたら酒を造ります。小玉さん、思い切つて酒を造つてみてはどうです。

機運はまさに到来している。お造りなきいな」と勧める始末。

そんな世間の声に「私は酒を造る考は所持しておらぬ」と答えてきた友吉でしたが、「飯塚の鎮守様が、我々に酒造業を復興させようとなさる神慮かもしれない」と思うようになります。そこで、友吉は父・久米之助に相談を持ちかけます。すると思いもかけない言葉が返ってきたのです。

父・久米之助が抱き続けた 夢実現のためにも。

実は、自分も若い頃から酒造業をしてきたのだと語ります。「当時は、村内の酒造家との兼ね合い、や資本など、さまざまな問題があり実現が難しかった。ところが、村内から醸造家がなくなり、社会の信用も資本も一定程度得られないようになった今なら可能なのではない

か。お前にやろうという気があつたならやつてもよからう」と友吉の意見に賛成したのです。

さらに、既に70半ばを過ぎた高齢でありながら「醤油味噌と酒とふたつになれば、老体だが自分も帳場の片隅ぐらいい受け持つてもよい」との言葉に友吉は発奮。酒造りを自らの天命と受けとめ、社員会議で満場一致の賛同を得た後、直ちに室場、釜場、店舗等を新築。山形県庄内の大山から杜氏・遠見忠治を招聘し、大正2年12月から550石の仕込みに着手します。

最初は「金剛」という酒銘で売り出しました。ところが、新潟県に同名の登録があり別の銘を探すことになりました。ちょうどその頃、来社した秋田税務監督局の国松技手から「自分は朝夕、太平山の山容を眺めその美しさに信服しています。また、信仰の山としても古くから親



大正初期、酒造りを始めた頃の写真。



昭和5年、創業50周年祝賀会で挨拶する小玉友吉。

しまれている山で、御社の酒銘としても申し分ないのでは」という趣旨の言葉をいただきました。この助言がきっかけで、翌年の大正3年に「太平山」の名称で登録。酒造り、販売も順調に推移し、大正6年には酒造工場を増設。「太平山」「ヤマキウ」の二枚看板を掲げ一気に事業を拡大します。

ところが、またしてもその先に暗雲が立ち込めます。大正11年、誰もが予想だにしなかった出来事が起こるのでした。

秋田の陶芸の祖とされる白岩焼を復興。
伝統を礎にその可能性を探り続ける。

白岩焼和兵衛窯 窯元のお話

渡邊 敏明さん
渡邊 すなおさん

それから70数年後、かつての窯元の末裔にあたる渡邊すなおさんが再興。

後にその夫となる敏明さんも加わり、新たな歴史を歩み始めることとなる。

すなおさんは、天明5年(1785)から明治23年まで、約100年にわたる窯を開いていた渡邊嘉左衛門の分家7代目。復興を目指す父の強い希望もあり

り、廉価な陶器や大量の磁器に市場を奪われ次々と廃窯。明治29年、一帯に甚大な被害をもたらした六郷地震の4年後となる明治33年に最後の一軒も窯を閉める。

それからは暖かい眼でその成長ぶりを見守られていたが、敏明さんと結婚した頃から急に厳しいものとなる。



●渡邊敏明(わたなべとしはる)/昭和25年6月11日、山形県上山市生まれ。岩手大学教育学部特設美術科在学中に陶芸に会う。昭和53年、すなおさんとの結婚を機に渡邊家に入る。昭和50年代半ばからは、創作活動と平行して、岩手大学、秋田大学の講師も務めるが、平成4年、登り窯完成とともに創作に専念する。

●渡邊すなお/昭和27年11月17日、角館町白岩前郷生まれ。岩手大学在学中の昭和49年、白岩焼コレクターでもあった当時の秋田県知事・小畑勇二郎の仲立ちで浜田庄司と出会う機会を得る。これをきっかけに、周囲でも白岩焼復興の機運が高まり、卒業とともに白岩焼を再興、和兵衛窯を興す。



ろくろを回す敏明さん。土は渡邊家所有の瀬戸山のものを使う。今まであまり公開したことがないという貴重な写真でもある。

白岩焼の呪縛に 捕らわれていた頃。

「結婚1人前宣言と、理解されてからでしょうね。主人が参加してからは釉薬の色調も安定するようになったんですが、かなり厳しく評されたこともありました。」さらに、長女が生まれ、作陶を主に敏明さんが手がけるようになる。その声はさらにシビアなものに。数ある批判の中でも最も多かったのが「これは白岩焼ではない」という指摘。この言葉の呪縛に捕らわれた敏明さんは、かつての白岩焼の再現に没頭するあまり、ついには目標を失い作品が作れなくなる目が続く。「発奮して努力して、昔に負けない色彩や雰囲気を再現できるようになったんですけど、納得できないんですよ。昔の物を忠実に再現するもひとつの形なんですよけど、本当にこれでいいんだろっかと思うようになったんです。」と

ころが、そんな敏明さんの呪縛を解き放ったのは白岩焼そのものだった。

21世紀スタイルの 白岩焼を目指す。

「昔の白岩焼を知れば知るほど、昔の白岩焼はかなり前衛的だということがわかってきたんです。いわゆる当時の現代アートですよ。既成概念や伝統にとらわれない自由な発想でデザインされた焼き物が数多く残っているんですよ。」復活すべき白岩焼は、作り手の創造力をかき立て、育む環境の中で伝承、発達してきたものだったのだ。それが分かると姿勢が一変。「平成5年、登窯の初窯焼成を終え、作品を窯出した瞬間に吹っ切れました。白岩焼の持ち味、色合いを基本としつつ、もっと自由に作ってみようと思えるようになったんです」と敏明さん。妻のすなおさんが種をまき、夫の敏



食器、酒器、花器、壺など種類は豊富。青のなまこ釉に、地の茶という組み合わせは秋田独特のものとか。初めてみた時の衝撃は今も新鮮に残っているという。



約4年かけて一人で作った敏明さん自作の登り窯。

明さんとともに育んだ白岩焼和兵衛窯。子育てで終わり時間的には余裕ができたすなおさんだが、作陶するのはもっぱら敏明さん。それでも「彼女は私にとって一番大切な批評家であり相談相手です」と語る。まさに夫婦二人で果たした再興の夢。聞けば子供さんお二人もまた同じ学び舎で美術を学んでいるとのこと。この先、新しい感性がどんな姿で登場するのか。とても楽しみである。

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

秋田市中通

かりんこりんこ

モダンな空間の中で日本酒と会話を楽しめる大人のためのプライベートスペース。



オーナーの小西りゅうごさんお気に入りの絵画（秋田ゆかりの伴さんの作品）が掛かる漆喰仕上げの白壁で、黒塗りの大テーブル。ヨーロッパの小粋なビストロを彷彿とさせるモダンな空間にも期待感が膨らむ。

洋風なそのたずまいとは反対に料理は物菜風の大量料理。家庭料理を酒肴用にアレンジした小西さんオリジナルで、ピリリと辛い名物のキンピラゴボウ、豆腐料理など、旬の野菜、魚介類を素材とした10種類前後を用意。スパゲティ、おじやなど、小腹が空いた時用の裏メニューもある。染付け、色絵、焼きしめなど、ひとつひとつ自分で見立てて用意したという食器酒器にもセンスの良さを感じさせる。「やっぱり日本酒よね。」



調子がいいと一升飲んじゃうかも」と笑う小西さんのこだわりで、お酒は日本酒がメイン。しかもすべて純米酒。定番の太平山生純米のほか、津月、澄月など季節毎の限定酒もある。

今年でオープン5年目。席数14名と小さな店ゆえ常連さんが多いお店だが、初対面のお客さん同士でも会話が弾むというのも魅力のひとつ。手が空けば小西さんもお客さんと一緒になって飲むこともしばしば。すぐ近くにビジネスホテルがあるため、紹介で一度訪れ、以来、足繁く通う県外からのお客さんも多いとか。「隠れ家的存在としてあまり人には教えたくない。でも、友人に自慢したい」、そんな思いにかられる魅力的な店だ。

おすすめ料理

季節の大皿料理

- いろいろな毎日10種類前後
- ・さんぴらごぼう
- ・煮込み豆腐
- ・角煮（焼酎煮込み）
- ・梅塩でいただくジャガイモほか

お酒

- 太平山生純米 一合700円
- 太平山津月 一合900円
（無濾過生・季節限定品）
- 料理・酒込みで一人3500円位が目安

秋田県秋田市中通3-2-38
スカイパーク102-2F
TEL018-834-5128
営業時間/18:00~24:00
定休日/日曜・祝祭日



秋田市山王

日本料理ダイニング 水屋 光琳

もてなしの心とともに
日本料理の素晴らしさを再発見できる
優雅な正当派ステイジ。



日本料理を手がけて27年。秋田の調理人界の顔役としても活躍する鈴木清さんがプロデュースするお店。「日本料理の本流を傳承しつつ、より華やかに、よりドラマチックに楽しめる」と評判だ。「水屋」の名称が示すように茶懐石の席を催すこともできるのも、伝統を大切に作る鈴木さんならではのなせる業だ。

江戸時代の作とされる白岩焼（300年の歴史がある秋田を代表する陶器）、佐竹三十六歌仙絵巻をはじめ、書、油絵などの美術品がさりげなく配された店内は、モダンなカウンター席のほか、テーブル席、座敷、ゆったりソファ



ーのVIP室、床の間付の茶室までと多彩。一人旅のお客様からパーティーまで、さまざまな要望に対応してくれる。

料理は日本料理の真髄でもある季節感を取り込んだものがメイン。ただし、過剰なまでの旬の先取りは避け、あくまでも秋田本来の季節感を楽しんでもらえる献立。ゆえに、料理素材は地元産が基本。「陽光を浴びてこそ山菜本来の持ち味が生まれる」というのが鈴木さんの持論だ。単品メニューも豊富だが、初めてのお客様なら「お気軽御膳」がオススメ。旬の味をめぐる6品がセットになって3150円。きりたんぼ鍋、はたはた塩焼き、汐鯨の塩魚汁（しおくじらのしよつる）など、秋田の郷土料理、伝統食も通年頂くことができる。

リーズナブルなランチメニューも大好評。「おしゃべりパレットランチ」のほか、稲庭うどん御膳、銀ムツの煮付け御膳など7種類の御膳料理、懐石弁当などが楽しめる。

ランチメニュー

- おしゃべりパレットランチ 1500円
- 各種御膳料理 1100円~1500円
- 夜のメニュー
- お気軽御膳(6品) 3150円
- はたはた塩焼 1200円
- 汐鯨の塩魚汁 600円
- お酒
- 太平山辛口 二合 600円
- 太平山生純米 グラス 600円
- 二合 1200円
- 太平山天巧 グラス 1100円
- 二合 2200円

秋田県秋田市山王3-7-1
瀧不動産本社ビル1F
TEL018-863-0002
営業時間/11:00~14:00
17:00~23:00
定休日/無休



元祖秋田味噌

創業125年の伝統をそのままに
寒仕込みの長期天然醸造。愚直なまでに
昔流のつくりにこだわるヤマキウの良心です。

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

少し前「何も足さない、何もひかない」という広告コピーがあった。ヤマキウ印の元祖秋田味噌もまさにその通り。秋田杉の仕込み桶がホーロータンクに、大豆の蒸し釜が平釜から圧力釜に変わったものの、素材と仕込みは昔のまま。明治年間に味噌作りを始めて以来のスタイルをそのまま踏襲している。日本酒同様に麹の力を借りて醸される醸造食品ゆえ、発酵時の温度管理がしやすく、雑菌の混入を極力抑えることができる寒仕込み。大豆は秋田県産を主体とした国産100%、米も100%国内産米。素材にもこだわって仕込まれた味噌は、大正、昭和初期に建築された蔵の中でじっくり熟成。外気温の変化を受けにくい蔵の中とはいえ、酷暑の夏と厳寒の冬ではやはりそれなりの温度変化がある。実はこの微妙な温度変化が味噌の美味さを作り出す上でとても重要。コンピュータ管理全盛の現代で

も、再現できない自然の妙があるのだ。ちなみに、秋田味噌という名称を使ったのは弊社が最初。

ところが、戦後、ご当地味噌を全国に売り出すにあたり、信州味噌、仙台味噌の例に倣い、その名称に秋田という地名を被せたいという希望が寄せられる。その話に対し弊社では「秋田が全国に知られるなら」との願いから、弊社の商品名でもあった「秋田味噌」の商標権を放棄。以来、秋田産味噌共通の名称として「秋田味噌」の言葉が使われるようになったという逸話がある。

ちなみに秋田味噌はやや色の濃い辛口タイプで、モロキユウや田菜、サバなどの青魚の味噌煮込みなどにも最適。味噌汁にすると、うまみ成分の多い秋田味噌ならではの上品なコクと、奥深い味と香りを楽しむことができる。



【元祖秋田味噌】



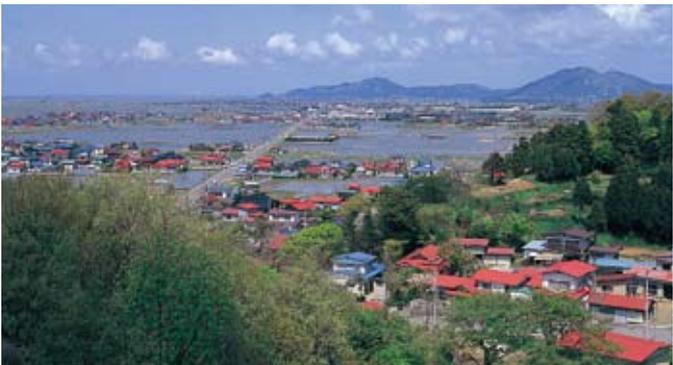
小玉醸造の住所が

飯田川町から潟上市に変まりました。

かたがみし

いわゆる平成の大合併により、南秋田郡内の飯田川町、昭和町、天王町が合併。平成17年3月22日に潟上市として第一歩を踏み出しました。いずれも八郎潟に面した地域ゆえ、「潟」を通じての交流が盛んだったこともあり、合併協議は順調に進展。秋田県内では3番目となる市町村合併が実現。県内10番目となる市が誕生したのでした。

新市名は、平安時代にこの一帯を方上と呼んでいたことに由来するとのこと。「方」は「潟」、「上」は「南」＝潟の南の地区という意味があるのだそうです。ちなみに名称については、新市名称候補委員会が応募作品2547点から候補作品



10点を選考。合併協議会で協議した結果、全会一致で新市の名称を「潟上市」と決定しました。

かつての飯田川町は人口約5000人、面積15・8平方キロメートルと秋田県内で最小規模の町でしたが、新たに誕生した潟上市は人口約36200人、面積は97・96平方キロメートルとこれまでの6・2倍に。新市には、道の駅と併設された「天王温泉」、世界の花木がそろった「ブルーメッセあきた」、男鹿半島への玄関口となる「秋田自動車道・昭和男鹿半島IC」、男鹿半島を一望する「出戸浜海水浴場」など、これまで町内に無かった施設・観光地も増えましたが、日本酒の醸造元は唯一弊社だけ。潟上市の地酒としてより多くの市民の皆様が親しんでいただけるよう、一層の研鑽、努力を重ねたいと思っております。



阿仁マタギのシカリのお話
興味深く読ませていただきました。「蔵」の字がとても素晴らしいので篆刻に刻んでみました。東京都/島田様

蔵 ご利用ありがとうございます。今月号は秋田市内のお店を紹介しております。ご来店の際にはぜひご利用下さい。

東京部/森様
ご利用ありがとうございます。今月号は秋田市内のお店を紹介しております。ご来店の際にはぜひご利用下さい。

四谷の「瓢箪」に
仲間と行ってきました。そばに舌鼓をうちながらの太平山は格別でした。

埼玉県/渡辺様
必ず一度足を運んでみてください。安心して出かけられます。

太平山が飲める店は
必ず一度足を運んでみてください。安心して出かけられます。



菜酒
あきたの味
探訪

浅春から新緑の頃にかけてが旬となる
刺身、焼魚、煮付けと、どんな料理でもいける春告魚。

「テリ」(ウスメバル)

築地市場ではこの季節に入荷されるメバルを総称して「たけのこメバル」と呼ぶようですが、秋田の春告魚といえはウスメバル。秋田や青森では「テリ」と呼ばれる魚です。沖合いの岩礁地に生息し、魚体は赤く、体側の6本の茶褐色が特徴的。主に刺し網、釣りで捕獲される白身魚で、適度に脂がのり、ほのかな甘さを感じるその身の味は、同じ白身魚の鯛やキンキンをもしのぐほど。スーパーや市場では比較的廉価で買える体長15cm程度のものから買うことができますが、食べ応えがあるのは24〜25cmを越えるもの。さすがにここまで大きくなると高級魚扱い。値段も張り日常的に頂くわけにはいきませんが、でも、美味しさは格別。刺身、焼魚、煮魚いずれにしてもその持ち味を堪能できます。日本酒との相性も抜群で、弊社の日本酒なら津月、澄月、天巧と合わせたテリは卵を産みません。体の内受精したのちに仔魚を出産します。ちなみにテリは卵を産みません。体は海藻や浮遊物などについて移動。7cm前後まで成長したら浅場の海底で暮らすとされ、秋田沖〜青森沖で獲られるテリは、山陰〜能登半島周辺の海域で生まれたものが、対馬暖流に乗って北上したと考えられています。

御社の味噌を愛用

売店はないのでしょうか。

東京都/眞松様
ご利用ありがとうございます。

蔵 J R 有楽町駅前・東京交通会館1階の「花まるっ秋田ふるさと館」にて、弊社の味噌、お酒を販売しております。ぜひご利用ください。

蔵 通会館1階の「花まるっ秋田ふるさと館」にて、弊社の味噌、お酒を販売しております。ぜひご利用ください。

江戸っ子の私が注文して

一両日て白米は白山から、美酒は太平山から届きます。至福ですね。いつかビデオや写真撮影で訪れたいと思います。

兵庫県/笠井様
そうですね。国内はおろか全世界の美味が簡単に入手できる時代となりました。でも、これだけ情報が氾濫すると、その中から真贋を吟味する眼も必須となりますね。本当に日々、勉強です。映像関係をご興味とされているようですが、これからですと、大地が芽吹き

蔵 全世界の美味が簡単に入手できる時代となりました。でも、これだけ情報が氾濫すると、その中から真贋を吟味する眼も必須となりますね。本当に日々、勉強です。映像関係をご興味とされているようですが、これからですと、大地が芽吹き

蔵 全世界の美味が簡単に入手できる時代となりました。でも、これだけ情報が氾濫すると、その中から真贋を吟味する眼も必須となりますね。本当に日々、勉強です。映像関係をご興味とされているようですが、これからですと、大地が芽吹き

色に染まる5月上旬〜中旬にかけてが一番美しい頃でしょうか。

季刊「蔵」式拾伍の巻

表紙の人

総務部で県外

お得意先向け伝票管理・発送業務を担当している安田彩子(やすだあやこ)さん。地元短大を卒業後、平成12年に入社しました。小6からバスケットボールを始め、中・高・短大、さらに社会人になった今も選手として活躍しています。練習日は週1回ですが、火・水・金・土曜はミニバスケットのコーチも担当。さらにA級審判員の資格も取得していることから審判員としての依頼もひっきりなし。あまりの多忙ぶりに家族は呆れ顔とのことですが、本人は全く意に介していない様子。今しばらくはバスケットが恋人？なのかもしれません。



お得意先向け伝票管理・発送業務を担当している安田彩子(やすだあやこ)さん。地元短大を卒業後、平成12年に入社しました。小6からバスケットボールを始め、中・高・短大、さらに社会人になった今も選手として活躍しています。練習日は週1回ですが、火・水・金・土曜はミニバスケットのコーチも担当。さらにA級審判員の資格も取得していることから審判員としての依頼もひっきりなし。あまりの多忙ぶりに家族は呆れ顔とのことですが、本人は全く意に介していない様子。今しばらくはバスケットが恋人？なのかもしれません。