

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

kurai



季刊【蔵】式拾六の巻

## 夏号

太平山 ヤマキウ

### 蔵

Vol.26  
2005.夏

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 ●TEL018-1504 ●TEL018-877-2100 FAX018-877-2104  
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／有隣会社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名エナ、トリアル事務所

# 故郷 点描

秋 田 の 四 季 — 秋 田 市

夏の夜空に黄金色の稲穂が揺れる。  
東北を代表する夏祭り  
秋田竿燈まつり



平成17年度会期：8月3日(水)～6日(土)

「ねぶり流し」と呼ばれた病魔や邪気払いのお盆行事に由来するとされ、毎年8月3日～6日に行われる東北三大夏祭りのひとつ。大人用の竿燈は長さ約12m。米俵を模した提灯が46個飾られ、重さは1本で50kgを超える。この竿燈を「ドッコイシヨ、ドッコイシヨ」の掛け声に合わせて、腰、肩などに載せその技を披露するのだが、ゆらゆらと揺れるその様子は、まるで夜空に浮かぶ光の稲穂のよう。演技開始の合図と共に、竿燈が一齐に立てられる一瞬も素晴らしい。演技後半の午後8時40分からは、実際に竿燈に触れることができるふれあいの時間も設けられる。差し手の妙技を堪能するなら、4日～6日の日中に通町で行われる昼竿燈がオススメ。「妙技会」とも称される技のコンテストで、直径6mの円の中で競う真剣勝負。各町内、団体の名誉に掛けて熱い戦いが行われる。

●問合せ／秋田市竿燈まつり実行委員会(秋田市商業観光課内) TEL018-866-2112  
竿燈ホームページ＝<http://www.kantou.gr.jp/>

# 酒造部の活躍振りに喜んだのもつかの間、隣家からの出火により、酒造部のほぼすべてを消失。現在の貨幣に換算して、数十億という甚大な被害を受ける。

## 酒造部門も軌道にのり、順風満帆の日々が続いたその時に…

大正2年から手がけた酒造部の活躍ぶりはめざましく、数年後には約2千石の酒を仕込むまでになります。味噌、醤油部門の設備の改良、改築も進み、大正時代半ばには、味噌、醤油、日本酒の生産量が合わせて6千石（1升瓶に換算して60万本分）を越えるまでに。これにともなう原料の購入、製品の販売に要する運輸馬車等も増え、南秋田郡内屈指の企業として地域経済に貢献することとなります。

製品の品質向上のための努力も惜しみません。「産業の発展を図るには一工場

の進歩では到底大成を得がたい。広く同業者とともに研究を行い、その専門知識を交換すべきである」との考えから、醤油部門では大正5年に仙台の監督局から専門技師を招聘。県内全域から同業者を集め20日間の研修会を実施します。酒造部門においても、県内外から講習生を受け入れ講習会を行うなど、当時としては極めて先進的な視点から、企業運営を進めてきました。

販路、売り上げ量ともに拡大し、まさに、順風満帆。さらなる事業拡大を夢見



大正11年の火災後の普請と思われ。

ていた時にその事件が起こります。なんと、一夜にして酒造部のほぼすべての施設、設備を失うことになるのです。

## 大正11年5月30日夜、隣家から出火。酒造部を消失する。

夜9時過ぎ隣家から出火した火事は、必死の消火作業もむなしく小玉合名会社酒造部の建物にも延焼。頃はまた入梅前。年間で最も乾燥する時期とあって、酒造部の建物と800石の酒がまたたくうちに火に包まれ消失してしまいます。

残ったものは、機関庫と2棟の貯蔵庫だけ。損害額は現在のお金に換算して数十億。まさに晴天の霹靂。あまりに突然の出来事に誰もが冷静さを失いますが、一人、社長・小玉友吉の判断と行動は冷静で敏速でした。

火事が下火になった未明、分家で風呂を浴びた友吉は早速、復興に向けた素



罹災後に建築された本社。一部改装されているが、今も現役として活躍中。



罹災を免れた醤油、味噌の醸造蔵。現在も醤油の熟成蔵として使用されている。

早い行動に移ります。まずは、以前から建設計画のあった酒蔵の建設を承認。翌31日早朝には、火事見舞いに訪れた材木商に対し材木を注文し、大工棟梁にすぐさま図面を引かせます。

〔罹災して〕亡き父の言葉を思い出した。「好況時代に蓄積を怠るなどということはない。一旦緩急の時の用に充てんがためである」。このような事態に直面して、改めて父の教えの素晴らしさに感服した。さらに、人間としての成功には数々の階段

があるとするれば、まさに、今がその時。この困難を突破せずして明日はない。しかも、私の性格からして、手がけるなら中途半端なものも許されなかった。この内容を、後に友吉は語っています。

その言葉通り、この期を会社の一大改造の期と捉え、従来の何倍もの規模の工場建設を計画。直ちに復興工事に着手します。そして、同年秋には通常スタイルでの営業を開始。新設したばかりの醸造工場にて酒造りにも着手します。

## 秋田市のベッドタウンとして人口増加中の潟上市。

南秋田郡内の旧飯田川町、旧昭和町、旧天王町の3町が合併して、今春3月22日に誕生した潟上市。人口は約36000人。面積は約98k㎡(山手線内側の約1.5倍)。ともに八郎潟に面

しており、古くから潟を通じての交流が盛んだった地域だ。隣接する秋田市内の中心部まで片道30〜40分で通えることから、新興住宅地としての人気も高まっている。

### 新市誕生の3つのメリット。

その潟上市の初代市長として就任したのが石川光男さん。旧天王町職員として30数年間勤めた後、同町の町長を連続2期務めた行政のプロ。今回の合併に際しても合併協議会長を務めるなど、まさに、新生・潟上市の船出を任せるにふさわしい経歴の持ち主である。

石川さんは今回の合併にあたり、潟上市には3つのメリットがあるという。ひとつ目は、県内合併市の中で唯一、人口増加が見込めるということ。ふたつ目は、下水道など都市インフラの整備が比較的充実していることから、資本投資を最小限に抑えることができるということ。そして3つ目が98k㎡というコンパクトな面積にあると

後は住民同士の「心の合併」が急務」と語る石川さん。同じ潟沿いの地域とはいえ、地域により住民気質は異なる。そのためにも市長自らが現場に出向き、地域コミュニティの大切さを説くとともに、相互理解の推進を積極的に図っている。

## 旧天王町、旧昭和町、旧飯田川町の三町が合併して平成17年3月22日誕生した潟上市の未来を拓く

# 潟上市初代市長さんのお話

かたがみし



言う。「人口が増えるということは、市の成長を促すなによりもの財産。インフラ整備においては、潟上市の下水道普及率は78%以上と極めて

「目指すものは「潟上市民の、潟上市民による、潟上市民の為の政治。主役はあくまでも潟上市民。市民が首長を動かすような、また、動かざるをえないような状況を作るのが地方自治の本来的姿だと思えます。そういう意味でも潟上市は、さまざまな面で理想的な条件を備えていると思えます。いざとなったら秋田市民を潟上市に取り込むぐらいの気概で、基本構想、都市計画の作成を手がけたいと思っています」。

潟上市民36000人の心の融和も積極的におすすめしたい。「行政レベルにおける旧町間の交流は、予想以上にスムーズに進んでいる。今

夏は八面六臂、新制・潟上市の基礎づくりに奔走する毎日が続きそうです。



天王グリーンランド(天王地区)温泉施設のある道の駅を併設。日本海を一望するタワーからの夕陽は感動的。



石川光男さん

石川光男(いしかわみつお)さん  
昭和14年5月15日潟上市(旧天王町)生まれ。高校卒業とともに、天王町役場に勤務。総務部長、助役などを務め平成11年7月〜平成17年3月まで連続2期天王町長を務める。4月17日の市長選において当選。今年3月22日に誕生した初代市長として活躍している。



梅の里(飯田川地区)  
飯田川地区のほぼ中央、丘陵地に広がる5.4haの梅林園。



清酒 潟上  
潟上市誕生を祝して開発、販売中。  
淡麗タイプで熟爛にする旨さがさらに引き立つ。



ブルーメッセあきた(昭和地区)  
大きな温室があり四季を通じて花がいっぱい。

# 太平洋山が飲める おすすめ お店

福島県郡山市

## 酒蔵 太平洋山

自慢の炭火串焼きは定番からオリジナルまで約25種。山菜、きのこなど旬の一品料理も多彩でお手ごろ。



郡山で親しまれて28年。炭火串焼き、市場直送の魚介類、旬の一品料理などが手ごろな予算で楽しめる酒処だ。店の裏は郡山の総鎮守・安積国造神社。繁華街から少し離れた場所にあるというのも通好み。暖簾をくぐるとカウンター席とテーブル席。一見、こじんまりとしたたたずまいだが、2階に個室が3部屋、地下に最大40名まで収容できる広間、さらには中二階に隠れ部屋のような個室も1室あり、一人から大人数まで多様なスタイルでの利用ができる。

開店以来の看板メニューである串焼きは約25種類。焼き鳥類のほか、アスパラ肉巻き、ゴーヤの肉巻き、ブチトマトの肉焼き、しめじの肉焼きなど創作メニューも多い。串はいずれも職



人さんが一本一本、丁寧に仕上げたもの。味付けは塩、タレいれずれでもOK。素材の持ち味をより鮮明に引き立たせてくれるのも、炭火焼きならではの特徵。しかも1本130〜150円と値段が手ごろなのもうれしい。

このほかの料理は、レギュラーものが約100種類。ほかに、一ヶ月毎の月替わりが約20種、魚介類などその時々の日替わりメニューが約10種類用意されている。海から遠いイメージがあるものの、魚介類は太平洋沿岸の産地から直送ゆえ鮮度抜群。旬ならではの限定品と会える楽しみもあり、お酒代も含めて一人3000円〜4000円の予算がひとつの目安。太平洋山の最新作もそろえており、話題の最新作と旬の料理をともに楽しむことができる。

### おすすめ料理

- 炭火串焼き (約25種類) 100円〜200円
- 月替わりのおすすめメニュー (約20種類) 400円位〜
- 日替わりのおすすめメニュー (約10種類) 500円位〜

### お酒

- 極上からくち太平洋山 一合 400円
- 純米吟醸 津月 グラス 550円
- 生純純米 300ml 980円
- 生 貯 300ml 700円

福島県郡山市清水台1-6-14  
TEL024-924-0405  
営業時間/17:00〜23:00  
定休日/日曜



青森県深浦町

# 黄金崎不老ふ死温泉

日本海の波打ち際にある露天風呂で沈む夕日を堪能新鮮でボリューム満点の食事を楽しみ



「黄金崎不老ふ死温泉」は、秋田県との県境に近い深浦町船作(へなし)海岸にあります。目玉は日本海の波しづき打ち寄せ「露天風呂」。ひなびた一軒宿を想像する方も多いようですが、それはちよつと前までのお話。平成3年に新館を建設し近代的な宿に変身。野趣あふれる露天風呂の雰囲気

を大切にしつつ、地域屈指の規模と設備、きめ細やかなサービスで私たちを迎えてくれます。

お風呂は、波打ち際の露天風呂(混浴・女性専用)のほか、ホテル内にある展望大浴場と展望露天風呂(各男女別)など



があります。お湯は、砥めるとしよっぱい食塩鉄泉で、お湯の色は茶褐色。光の加減によつて地名の由来ともなったとされる黄金色にも見えます。お話を伺った小宮山常務のお話では、この海岸の岩場では少量ながらも、昔から黄金色のお湯がにじみ出ており、地元の人たちはその湯を汲んで活用していたのだとか。その後、昭和40年代中頃に宿を始めるにあたり地下20mまでボーリング。現在は、新館の源泉から毎分400リットル、本館の源泉から毎分195リットルの湯が湧出。それぞ

れの内風呂と露天風呂に使われているとのこと。食事は館内の食事処(または広間)でいただくスタイル。社長は地元漁協の組合長で長男も現役の漁師とのこと。魚介類の仕入れに関しては絶対の自信があるとのこと。品数も量もが半端ではありません。テーブルの上は旬の魚介類を使った料理のオンパレード。魚好きには大感動ものの宿であります。

### 日帰り入浴

本館日帰り入浴利用 (8:00〜20:00)  
大人 600円・子供 300円

本醸造太平洋山1合 400円

### 宿泊情報

1泊2食付 10,650円〜  
客室70室 収容/350名

青森県西津軽郡深浦町  
大字船作字下清滝15  
TEL: 0173-74-3500 (代)  
黄金崎不老ふ死温泉  
<http://www.furofushi.com>



「ふたあらオーナー制度」  
 米作りから酒造りまでを体験できる

元々の酒米生産農家で米作りを体験。その米を原料として自分だけのオリジナル酒を作ろうという「ふたあらオーナー制度」が、来春からスタートします。秋田県がバックアップする「秋田県農山村まるごとオーナー制度」のひとつで、生産者、蔵元、エンドユーザーの相互理解、交流を深めることにより、高品質な酒米作り振興と特産化、地域産業の活性化を促すことを目指しています。米作り体験は飯田川地区酒米部会事務局が、酒造りは弊社・小玉醸造株式会社を担当。「ふたあらオーナー制度」の名称は、八郎潟を一望する飯田川の景勝地「ふたあら

## 米作りから酒造りまでを体験できる 「ふたあらオーナー制度」 平成18年度の実施に向け、 只今、模擬農業体験に挑戦中。



丘」に由来しています。

この事業の実施に向け、今年度は事業計画に基づいた各種テスト、調整が予定されています。その第1弾として去る5月15日田植えが行われました。

この日、田植えを行ったのは、弊社と同じ地域で農業を営む田仲東さんの水田。田仲さんは、18歳の時から稲作に携わり今年で36年目という大ベテラン。酒米作りは今年で10回目となります。全10haの水田のうち、酒米は「美山錦」70a、「秋田さけこまち」40a、ほかに、飯米として「あきたこまち」5ha、「めんこいな」1haなどを手がけています。

強風、低温、小雨と田植えには最悪のコンディションでしたが、勤め人でもある息子さんの休みに合わせ田植えを強行。4月16～17日に播種、12cmほどに成長した美山錦の田植えを行いました。途中、田植え機が泥にぬかるむなどトラブルも発生し、早朝5時から始めた作業が終わったのは夕方5時過ぎ。全国的な低温傾向で例年より作業が1週間ほど遅れがちのことですが、なにはともあれ無事終了することができました。

## 小玉醸造株式会社のモノ造り物語

# 火入れ 澄月

ちょうげつ

真紅の化粧紙が物語るこの酒の身上。  
 美味しさを保つため、  
 あえて火入れを致しました。

## 純米大吟醸・純米吟醸

華やかな香りと上質な美味しさ。そして後味さえも軽快な日本酒として好評を博している「澄月」シリーズの新製品。今年の冬、生酛造りで仕込んだ無濾過生タイプを火入れ瓶詰め。低温貯蔵庫で3カ月間静置されました。従来の無濾過生タイプを「香り」と瑞々しさはほぼしる吟醸酒ならではの「酒」と表現するならば、火入れタイプは「まろやかさを極めた酒」とでもいえるでしょうか。保管状況によって糖度を増す傾向がある無濾過生タイプは、飲み頃の判断が難しい酒でもあります。そこで、発酵を促す酵素を熱で封印。常に最上の状態で日本酒の醍醐味を堪能いただけるようになりました。

やかな純米大吟醸に対し、純米吟醸は、香り控えめながら、酸味と甘みのバランスが絶妙。それぞれ造りの違いが個性となつて現れ、酒を楽しむバリエーションも一気に広がりました。火入れをイメージした朱色一色で統一された包装も、これまでの太平山にない大胆な色彩。それゆえに、試作段階では営業担当者からクレームがついたのですが、実際に仕上がったと「想像以上に違和感はない」という意見で集約。あれほど反対された営業部からのクレームも一切なし。果たして太平山のお客様はどのようにお感じになるのでしょうか。大いに気になるところであります。



### 澄月 純米大吟醸

原料米 / 秋田酒こまち  
 精米歩合 / 40%  
 酵母 / 自家培養酵母  
 1.8L 3,990円(税込)  
 <本体価格3,800円>  
 720ml 1,995円(税込)  
 <本体価格1,900円>

### 澄月 純米吟醸

原料米 / 秋田酒こまち  
 精米歩合 / 55%  
 酵母 / 自家培養酵母  
 1.8L 2,940円(税込)  
 <本体価格2,800円>  
 720ml 1,470円(税込)  
 <本体価格1,400円>

※数量限定品につき品切れの際はご容赦願います。



# 菜酒 あきたの味 探訪

## 酷暑続く秋田の夏の定番。県南と県北ではその形状が違うのはなぜ。

### 「なす漬け」

これから秋口にかけて最盛期となる茄子。秋田を代表する夏野菜である茄子を使った浅漬けは、秋田の夏に欠かせない定番の味です。材料は、ヘタにまだ棘が残っている採りたての茄子とミヨウバン、塩だけ。これに重石をのせ一晩置くと出来上がり。極めてシンプルな漬物ゆえに、野菜の品質と作り手の技量が問われるのですが、「バリッ」とした食感と、塩水がジワ〜とにじみ出るあの瞬間の美味しさが最高。氷水を張った器に入れると清涼感がさらに増します。

ところで、このなす漬け、県南と県北では違いがあるのをご存知でしょうか。長茄子系が主流。一説では伊達政宗が福岡から持ち帰った種を栽培したところ、仙台名物である「長なす漬け」が誕生し、以降、その末裔が秋田県北に伝来したのではないかと説く人もいます。

### 太平山の辛口で

本醸造はないのでしょうか。

宮崎県／赤木様

同封の商品カタログでは紹介されていませんが

「本醸造からくち太平山・1927円（1800ml・税込）」という商品がございます。ご用命の際には申込用紙に商品名をご記入の上ファックスまたはご郵送ください。弊社ホームページからもご購入いただけます。

### 主人はビール党ですが

最近はお酒でグラスにお酒を注いで「おいしいネー！日本酒って一言う会話も。歳を重ねるといろいろな味が好きになるのかもかもしれません。山形県／小松様

編集集スタッフの中にもビール党がおります。彼曰く「もともとお酒があまり強くないので、量は飲めないけど、吟醸酒や純米酒はいいですよ。最近、燗酒の魅力にはまってしまっ...。生もと純米のぬる燗は

最高ですね！。まるで長年、日本酒ファンだったような口ぶり。これからの季節、冷酒もおすすめてですが、ちよっと温めた吟醸酒、純米酒も味わいがありますよ。

### 今年秋田駒ヶ岳か

阿仁町方面へ行きたいと思

っております。千葉県／鈴木様

これからの秋田駒ヶ岳は高山植物の花が美しい季節となります。中でも6月中旬〜7月上旬はコマクサの開花時期。「大焼砂」と呼ばれる場所に群生地があります。最寄の駐車場（バス亭から片道1時間40分ほど。コース整備も行き届いており初心者から健脚者まで楽しんでいただけます。問い合わせは、田沢湖観光情報センター「フォレイク」TEL0187-493211

### 美しいコンパクトな冊子の

中に日本の庶民文化の心が無駄なく編集されている印象を深く感じました。久し振りにふるさとから便りが届いたような気が

持ちになりました。味噌、酒、陶器は日本独自の文化だと思えます。次号が届くのを楽しみにしております。東京都／山根様

ありがとうございます。弊

社が120余年にわたる醸造業を営み続けることができたのは、味噌・醤油・酒造りに適した気候風土があればこそ。すなわち、小玉醸造の魅力は秋田の魅力と捉え、秋田の自然、文化、食人などに焦点をあて、その素晴らしさをPRしています。ちよっと理屈っぽくなりましたが、秋田の情報誌としてより多くの方々にご愛読いただければ幸いです。

### 10年間愛用している

「秋田味噌」は、見た目より丸みのある味で家族にも大人気。夏は色が赤みが増しますが大事に食べています。東京都／棚田様

味噌は生き物です。出荷後も発酵活動が持続されるため、保管場所の状態により色合いが変化することがあります。

すので夏場は冷蔵庫などで保管することをおすすめいたします。

### 季刊「蔵」貳拾六の巻

総務部管理



部門に所属する松岡社（たけし）さん28歳。

毎月の出荷量、在庫量、設備の改修、商品のラベルデザインの変更など、所轄税務署に提出が義務付けられている書類作成を一人で担当している松岡さん。このほか、太平山を充填する瓶の管理、販促グッズの管理、ストープの取り付け、草刈り、除雪...など、その仕事は実に膨大。苦勞も耐えないと思いきや「仕事は変化があって楽しい。それよりも知り合いに『会社で何しているの』と聞かれても、あまりにジャンルが広すぎて説明しにくいのが困ります」とサラリ。そのさりげなきがまた素敵なのです。