

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

ka m o r a



季刊【蔵】 貳拾七の巻

秋号

太平山 やまきり

蔵
Vol.27
2005.秋

企画／発行／小玉蔵造株式会社 ● 松田温海／上市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ● TEL01861504 ● TEL0186772000 FAX0186772004
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／海老名エッセイリアル事務所

故郷 点描

秋田の四季 — 鹿角郡小坂町



紺碧の湖面に、
紅葉は映える秋の十和田湖。
十和田湖

「紅幕、碧湖を囲む」。明治を代表する紀行家大町桂月が、その美しさを雑誌「太陽」で紹介したことで、その存在が世に知られる事となった「十和田と奥入瀬溪流」。現在も日本を代表する紅葉の名所として、10月中旬～下旬にかけての盛期には、多くの観光客がこの地を訪ねる。全国的には青森県の観光地としてのイメージが強いようだが、周囲約44kmの西側約半分は秋田県。湖畔ならび外輪山に沿って周回する道路もあり、随所に展望地が設けられている。しかし、その本来の魅力を満喫するならばやはり遊覧船からの眺めが一番だ。湖畔のほぼすべてが、広葉樹の原生林に覆われており、五色岩、千丈暮などの断崖絶壁、まるで盆栽を配したかのように湖に浮かぶ蓬莱島、恵比寿大黒島などの組み合わせも妙。近年、湖畔では温泉掘削にも成功し、旅の疲れを天然温泉で癒す楽しみも増えた。

まさに辛い転じて福となす。
酒質向上の要となった新設醸造工場

大正11年6月。隣家から出火した火災

現します。

により、酒造部の建物と800石の酒を消失した小玉合名会社でしたが、同年秋までに従来通りの営業スタイルに復帰。罹災当日の朝から建前の準備を始めた新設の酒造工場にて醸造を始めます。総被害額数十億、罹災からわずか半年余と、周囲の人々が驚くスピードで奇跡の復興を果たします。しかも、新工場で醸造を始めたその年に県内外の品評会で優秀賞を獲得。以降、毎年のように次々と賞を獲得するなど、飛躍的な酒質の向上も実現

と、いうのも従来の醸造工場の器具類は醤油工場から移転したものが多かったのです。微量に残る醤油蔵時代からの菌類が酒造りに際してさまざまな弊害をもたらしていました。ところが、焼失によりこれら酒造りの邪魔をする菌類が一扫。改造によって、新たに酒造りに適した菌のみが蔵（醸造工場）に住み着くようになります。さらに、給水施設も改修され、酒造りに適した硬度のある良水を手に入れることができるようになり、一

火災からわずか半年。新設した酒造工場で醸造を開始。
同年秋に醸造した酒から、毎年のように優等賞を獲得。
周囲の誰もが驚くスピードで奇跡の復興を果たす。

気に酒質の改善を図ることができたのでした。

ちなみに、大正11年には醤油の部でも優秀賞を受賞。さらに、大正14年、当時はまだ皇太子であった昭和天皇が秋田行啓をされた際に太平山を献上。さらには、ヤマキウの醤油をお買い上げいただくという榮譽にも浴しています。

特産の秋田杉を使った
仕込み桶の実用化にも
チャレンジ

現在の日本酒の仕込みは、ホーロー引きあるいはガラスライニングの金属製タンクを利用するのが一般的ですが、このスタイルが定着したのは昭和20年代以降のこと。それ以前は、杉で作った桶が使われていました。当時、桶といえば奈良県産の吉野杉というのが定番。藩政時代からの特産品でありながら秋田杉を酒造

容器として用いる蔵元は皆無でした。

ところが、火災により大量の容器新調

に迫られた当社では、営林局の全面的協力を得、秋田杉製日本酒の仕込み桶の実用化に向けての実験を3年間かけて行います。貯蔵状況、味、風味の変化などの研究を重ねた結果、秋田杉に大きな問題があることが判明しました。吉野杉に比べ秋田杉を用いた桶は樹脂の浸出が多かったのです。しかし、この問題は、伐採時期とその方法を変更することで解決できることがわかり、その後の研究の結果、吉野杉を凌ぐ優秀な酒造用材を産出するまでになります。これをきっかけに秋田県内でも、県産秋田杉を使った桶・酒樽、味噌・醤油樽が一般化することとなります。山林王国・秋田ならではの特産物と美酒王国・秋田にコラボレートが実現。そのきっかけ作りに、わが太平山も微力ながら貢献しているのです。



新米がすらすらと並んだ精米室。
罹災後に導入された
当時最新鋭の精米機が並ぶ。



醸造部のボイラー室。
昭和初期の頃と思われる。



昭和初期の小玉醸造全景。干拓前の八郎潟の奥には男鹿の寒風山が見える。

道川トヨさん



その源流は、京都・伏見に始まる

土偶、埴輪以来の長い歴史があると言われる土人形。江戸時代になり3月、5月の節句行事が盛んになるにつれ、土人形の代表産地であった京都・伏見の土人形が全国に広まることとなる。秋田市八橋地区で作られる「八橋人形」も天明年間(1772~89)に伏見の人形師が伝えたものが原型とされ、庶民レベルでも購入できるその手軽さ、男の子が生まれると天神人形を、女の子が生まれると雛人形を飾る習わしがあったことから、江戸時代末の八橋には土人形店が軒を並べていたという。

このように二百数十年前の歴史を伝

八橋土人形の人形師のお話

やばせ

重厚で、土臭く、それでいてどこか愛嬌のある八橋土人形秋田に伝承されて二百数十年。その技を唯一伝承する

越える道川さんだが、春から夏の約半年間は絵付け作業から離れることから、筆慣れをするまでの数日間は緊張の連続とか。また、その日の心境、体調で顔の表情にも微妙な違いが出ることで、顔を描く時には細心の注意を払うという。

庶民の玩具ゆえに価格も手頃

人形は今も一体一休すべてが手作業。にもかかわらず、庶民の玩具とあって値段は、今でも驚くほど手ごろ。高さ30センチ程のお内裏様に三人官女、五人囃子の10体セットで2万800円。写真で道川さんが手にしている天神様が2500円である。

「人形作りはねお金にならないから昔も今も女の人の仕事なの。でもね、「初孫のために雛人形を」などという遠方のお客さんから注文をいただくとはやはり嬉しいのよね。お客さんから

「もっと値段上げたら？」などと言われることもあるんですけど、どうしたものでしょうかね」と、屈託なく笑う道川さん。

後継者候補の登場で楽しみも増えた

身内に後継者もなく、道川さんの代で途絶えてしまうかと心配された八橋土人形だったが、今年6月から「人形作りを覚えたい」という50歳代の女性があつたこと。週1回道川さんの工房に通うようになったとのこと。「まずは数点人形を焼いてみて、冬になったら色付けを教えて店に出してみようかと思ひます。なによりも長く続いてくれるといいんですが」。人形作りの楽しみに、後継者を育てるという新たな目標を得た道川さん。その言葉の端々に、伝統の技を伝承できるという安堵と期待がうかがい知ることができた。

える八橋土人形だが、現在その技を伝承するのは八橋土人形店の道川トヨさん(68歳)ただ一人。型に土を詰める作業から乾燥、焼成、色付けまですべて一人でこなしている。

三代目として先代の技を受け継ぐ

道祖父の代に始まるという道川家の土人形づくり。春から夏は人形の形成、冬場は色付けというのが昔からのスタイル。雛人形、天神様、高砂、花魁など70~80種ある人形の型も、そのほとんどが祖父の時代に作られたもの。人形作りにおいて最も大切な道具であり、道川さんは補修をしながらいとしむように使い続けている。

その鮮やかさが特徴の色付けは、湯で溶かした膠に顔料を加え、薄手の色から順に塗ってゆく。キャリア60年を



- ①こねた粘土を板状に伸ばす。
- ②型の内側に沿って粘土を詰める。
- ③半身の型双方を合わせて人形を形成。
- ④型から粘土を抜き出し結合する。
- ⑤写真は高砂のおじいさんとおばあさん。
- ⑥自然乾燥の後、電気釜で焼成。最高温度は約750度。



道川トヨさん

昭和12年秋田市生まれ。八橋土人形を手掛ける両親の末娘として生まれる。7歳の頃から家業を手伝い始める。八橋地区には戦後まで3軒の人形店があつたが、現在は道川さんの店のみが残る。人形の完成までは半年以上を要するため原則として受注生産となる。

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

創菜酒房 月見堂

日本酒が大好きな主人考案のイタリアンから純和風料理までジャンルの広さも魅力。

イタリアンをベースとした創作料理が人気だった「香味屋」が、今年4月、店舗名も場所も一新してリニューアルオープン。従来の洋風スタイルの料理に加え、和洋折衷の創作料理、さらには、日本酒が大好きという主人が考案した和食テイストあふれる酒肴まで、幅広いジャンルの料理を楽しめることができる。料理の美味しさに加え、比較的手頃な予算で楽しめることから、若者から熟年の女性グループまで、お客さんの層が広いのも特徴。移転に伴い店内のスペースもより広くなり、カウンター、テーブル、小上がりと最大80名を収容。テーブル席、小上がりは人数に応じてフレキシブルな広さに変更することができ、「豚肉のカリカリ揚げ黒酢風味」は、豚バラ肉を油で揚げて黒酢



ソースから初めていただく人指定番料理。マグロの内臓の塩辛をベースとしたオリジナルソースを使う「酒盗ピザ」、特製甘辛味噌を塗った「肉味噌ピザ」、「モツアレラチーズと生ハムの春巻き」や「イカ足のカニみそ焼」、「たこの香油サラダ」などは「月見堂」ならではのオリジナル。リニューアルとともに登場した串焼きも好評で「豚こめかみ」、「地鶏むねすじ肉」、「イカ軟骨」などは日本酒との相性もピッタリ。いずれも「より多くのお客様に、日本酒をもっと楽しんでもらいたい」という主人の思いがこもった自信作。思わず酒がすすむはずだ。カウンター席に座れば、スタッフとの秋田の最新観光情報、旬の食情報などの会話を楽しみながら酒や料理を満喫することもできる。



おすすめ料理 (写真)

ピリ辛ミートソースの
スパゲティ 980円
豚肉のカリカリ揚げ黒酢風味 820円
季節の刺身盛り合わせ (2人前)
1000円 (季節変動有り)

お酒

太平山 一合400円
二合750円
太平山津月 一合600円
太平山就々 一合600円

秋田市南通電の町1-10
プレイタウンビル
TEL018-825-2157
営業時間 / 18:00~深夜1:00
(LO~0:00)

定休日 / 不定休



酒季亭 比内や

秋田市

日本三大地鶏として知られる比内地鶏料理の専門店。多彩なメニューでその美味しさを堪能。

素材の良さが際立つ串焼きのほか、パリエーションあふれる創作料理、きりたんぼ鍋に代表される秋田のふるさと料理を食べることができる。「比内や」で使用される比内地鶏は、すべて、秋田県の北部比内地方で放し飼いで育てられたもの。しかも、飼育期間は160〜180日と、ブロイラーの2〜3倍の期間をかけてゆっくり育成。吟味された飼料のほか、放牧場内に生える植物の葉や種を自由に食べて育つためきわめて健康的な環境で育つ。しかも、食味に優れたメス鶏のみを使うなど、地元秋田でも入手しにくいこだわりの比内地鶏を使っている。



梅しそなど8種類がセットになった「彩り盛り」がいい。「手づくりつくね棒」も常連オススメの味だ。創作料理では、「比内地鶏刺盛り合わせ」、「ささみパリパリせんべい」などが人気のメニュー。一年中楽しめる「きりたんぼ」もぜひ味わいたい一品。地元秋田では「比内地鶏」を使ってこそ、真正正銘、本物のきりたんぼ鍋とされるだけに、比内地鶏にこだわり抜いた「比内や」のきりたんぼ鍋はまた格別。1年を通じて一人前から注文OKだ。300年の伝統を誇る秋田名産「いなにわうどん」専門店「グルーブ店」ということもあり、鍋用の「いなにわうどん」のほか、酒席のシメとしていただく「ざるうどん」なども人気がある。店内はカウンター、小上がり(振り炬燵式もあり)、個室と一人からグループまで対応する多様なスペースを用意。周辺ホテルの紹介で利用するビジネスマンも多いが、人気店ゆえ利用時は、空席具合を事前に確認することをオススメする。

おすすめ料理 (写真)

比内地鶏きりたんぼ鍋 (1人前)
1890円
彩り盛り (8本) 2100円

お酒

太平山 (佳撰) 一合367円
(佳撰) 二合682円
太平山本醸造生酛 一合388円
太平山本醸造生酛 二合714円
太平山就々 グラス682円
太平山天巧 グラス892円

秋田市大町4-2-2
TEL018-823-1718
営業時間 / 17:00~23:30
(LO~23:00)

定休日 / 無休



発芽玄米仕込み味噌

健

すこやか

「健康食材として注目を浴びている味噌に付加価値をプラス。健康志向の時代に即した商品をデビューさせることはできないだろうか」。こんな発想から開発が始まった発芽玄米味噌「健」。改めて周囲を見渡せば弊社と同じ旧飯田川町内には、健康食として話題を集めている発芽玄米の製造会社（さがわい食品株式会社）がある。原料となる大豆（リユウホウ）、米（あきたこまち）もある。原料確保という点では環境が整った。後は長年の経験を活かして仕込むだけだ。

ところが、味噌・醤油醸造を担当する食品部部长・府金雅昭は頭を抱える。原料のひとつとなる米は、麴が米粒の中で繁殖しやすいように玄米から表皮と胚を削り取った白米を使う。しかし、発芽玄米は表皮と胚が発芽した部分にこそ栄養素が含まれている。試しに玄米の状態で

仕込んでみても案の定うまくいかない。そこで、考えたのが発芽玄米と精米をブレンドする方法だった。

「さがわい食品の米は（商品名・発芽健米）は、一般的な発芽玄米に比べ4倍のギャバが含まれており、ブレンドしても通常の発芽玄米100%で醸造した味噌よりもギャバの含有量が多いことになりました」と府金部長。

玄米と白米の比率は3対7。発酵速度の均一化を図るため切り返しをまめに行うなど通常の倍以上の間隔がかかるが品質には絶対の自信があるという。「からだに優しく、かつ、食味も従来品を凌ぐ味噌に仕上げるのができました」とのこと。わずかに残る表皮部分のプチプチ感を活かしたドレッシング、味噌味ソースなど、アイデア次第でさまざまな料理をより美味しく演出してくれるはずだ。



驚異のギャバ含有率。
秋田県産&自然素材に
こだわりぬいた健康志向味噌。

ご好評にお応えして
本誌読者の方々にのみ
限定販売



750gカップ
1,050円(税込)
＜本体価格1,000円＞

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

太平山「生酏純米」が

モンドセレクションで 6年連続金賞を受賞しました

3年連続金賞受賞者のみに授与される「インターナショナルハイクオリティトロフィー」賞
ならび、純米大吟醸「天巧」も銀賞を受賞しました。

世界的食品コンクールとして知られる

「2005年モンドセレクション」で、

「太平山 生酏純米」が金賞を受賞。6年

連続金賞を受賞しました。同コンテストで

秋田の酒蔵として6年連続で金賞を受賞

したのは弊社が初。今回は3年連続金賞

受賞者のみに授与される「インターナシヨ

ナルハイクオリティトロフィー」も受賞。3

年前に続き2回目の受賞を果たしました。

今回のコンクールには、世界96カ国から

計2748品がエントリーされました

たが、金賞を受賞したのはわずか約30

0品目余り。金賞率は11.2%と、その審



本部からこのようにAdmission CARD (入場許可書)とINVIATION (招待・案内)が送られてきます。

その品質に大きな影響力を持つ日本酒が、6年連続で金賞を受賞し続けるというのも極めてまれのこと。どのような状況においても一定した品質の日本酒を造り上げることができる、弊社の技術の高さを示す証でもあります。

表彰式は、モンドセレクションの本部があるベルギー王国の首都・ブリッセルで開催。会場となった「ホテルクラウンプラザ」では、去る6月19日に前夜祭、そして20日に表彰式が行われました。弊社からは代表取締役社長・小玉真一郎が出席。金メダルと賞状を受け取りました。欧米における日本食人気の影響もあり、現地バイヤーの日本酒に対する関心度、知識の豊富さもかなりなものです。弊社でもアメリカを中心にオランダ、ベルギー、ドイツ、マレーシア、台湾などに生酏純米、天巧を輸出。その量も年を追って増えていきます。

査基準は世界有数の歴史と権威を誇る食品コンテストにふさわしい厳しさです。それだけに、同コンテストでの連続金賞受賞はなかなか困難なこと。特に、収穫年度の米の具合、仕込み時期の天候が、



夏

夏の表紙の松岡さんは夏にふさわしく爽やかでした。東京都/保坂様

蔵

同様の言葉多数いただいております。毎回、弊社の写真が登場していますが、今回ほど反響のあった号はありませんでした。松岡君の人柄？それともあの笑顔の一瞬をゲットしたカメラマンの腕？...その反響の大きさに社内でも噂になっていきます。ちなみに松岡君の仕事ぶりは弊社HP内「This is Kodama」コーナー内vol.10に紹介されています。

蔵の配布先の割合によって

記事内容のウエイトの置き方などが異なりましたから、編集担当者は苦勞されておられるでしょうね？夏号で紹介した黄金崎不老不死温泉までのアクセスもお教え下さい。京都府/伊吹様

蔵

ねぎらいのお言葉ありがとうございます。蔵の配とうございます。蔵の配布先は95%以上が県外、うち約



菜酒探訪

あきたの味

鍋っこ(遠足)の席で、家庭の食卓でも大人気の鍋。県南地区では、キリタンポの人気をもしのぐ秋の定番。

「いものこ汁」

秋田県南で鍋といえはいものこ鍋(汁)。地元の人に言わせると「キリタンポやだまこ鍋は東北地方の鍋。オホホでは鍋といえは、いものこだべった」と言い切るほど。そもそも、県南地域でいものこの食文化が広まったのは、今から300年ほど昔。時の横手城代が野菜の栽培を奨励、里芋の種子を仙台地方から取り寄せ、城下に栽培したのが始まりと言われています。

現在は奥羽山脈の麓に位置する山内村での栽培が盛んで、約90戸の栽培農家が1ha余りで作付け。近年まで横手市中心に個人販売されていましたが、昭和52年に山内里芋生産組合が設立。

休耕田を利用した栽培が一気に広まるとともに、秋田市場を中心に出荷を行うようになり、「山内いものこ」は秋田県産里芋のトップブランドとして親しまれています。

食糧の貧しかった昔は、収穫のお祝いに、いものこきの他に、ねぎ、揚げ・鮭・豆腐などを持ち寄り、中身の多いいものこ汁をつくり、腹いっぱい食べて祝ったとのこと。現在、県南地域で作られるいものこ汁は、鶏肉または豚肉ベースの味噌味。具は、鶏肉、マイタケ、シメジなどのきのこ、セリとシンプルですが、柔らかくてねばりがあり、とろけるような「まろやかさ」と、芋そのものの美味しさを堪能することができます。

8割が関東・関西圏です。伝えたいのは地元秋田の編集スタッフだからこそ知っている生な秋田の情報。ところが希少な情報ゆえに、用語ひとつを紹介するにもそれなりの文字スペースが必要になります。誌面スペースが狭い冊子ゆえ、この両者のバランス配分に苦勞しています。ちなみに、夏号で紹介した「黄金崎不老不死温泉」ではJR五能線ウエスバ椿山駅、驛作(へなし)駅までの送迎バスも運行しています。車でお越しの際は、敦賀港、または新潟港から秋田港までフェリーで移動。秋田港からは秋田自動車道、国道7号、国道101号を利用して約2時間15分の距離です。弊社社では秋田港から国道7号を利用して約30分です。

私

は旧南秋田郡内の生まれで「小玉醸造物語」の写真には涙が流れ出ました。しばらく振りて秋田の肌に触れたような記事ばかりでありがとうござい

蔵

鏡様のお住まいになっていらっしゃる地域とは、奥羽山脈をはさみ百数十キロ。近いようですが、岩手は、気候風土、歴史観が全く異なりますから食文化、県民性にも大きな違いがあるのではありません。

酒都東広島市の酒祭りに

「毎年出かけていますが、蔵元によって酒の味は微妙に異なります。太平山独自の生醸造り「天巧」をいただきましたが、味がしっかりしており、香りが素晴らしいのが特に印象に残っています。蔵元の顔となった「天巧」は蔵の大きな宝。これからも品質保持にがんばってください。広島県/廣藤様

蔵

生醸造りをベースとした大吟醸酒は全国的にも数が少なく、まさに「天巧」は太平山の宝。これからも大切に育ててゆきたいと思っております。



季刊「蔵」式拾七の巻

今回の表紙の人は、いつも笑顔が絶えない山平則子(やまひらのりこ)さん。入社時より酒類部販詰部門に勤務。現在は製品の仕上げ作業等を担当しているほか、通販部門の荷造り作業の手伝いや、冬季節にはみずほ蔵の分析作業も手伝っています。人柄もとても気さくで、山平さんの周りにはいつも笑顔があふれています。ちなみに、ご主人様は飯田川酒米研究部会長。もちろん、会社が休みの週末には自らも水田に入り稲作りをサポート。酒米をご主人と二人で作り、その酒米で仕込んだ太平山をピンに詰める。夫婦そろって小玉醸造と深い繋がりがあるのでした。