

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

kurra

蔵

Vol.28  
2005.冬

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 ● TEL0185-041104 ● TEL0185-7200 FAX0185-7200  
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/有隈谷社 オフ 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 — 秋田県男鹿市



勇壮でかつ幻想的。松明を持った「なまはげが山を下る。」

なまはげ  
柴灯まつり

なまはげ柴灯祭りは、毎年2月の第2金曜日を含む金土日の三日間、男鹿市北浦の真山神社で行われる。正月三日境内に柴灯を焚き上げ、この火によってあぶられた大餅を、お山の神に献ずる神事「柴灯祭」と、12月31日の夜、男鹿市内約60集落で行われている民俗行事「なまはげ」を組み合わせた観光行事だ。クライマックスは、午後7時前から始まるなまはげの下山。松明(たいまつ)をかざした15匹のなまはげが杉の巨木繁る参道を下りてくる。祭りの後になまはげから配られる護摩餅は、災難除去の御利益があると伝えられており大切にとっておくとか。ちなみに、なまはげの語源は、炬端(かじり)ついでると手足にできる火型「なもみ」をはぎ取り、怠惰をいましめること。すなわち「ナモミを剥ぐ」という言葉がなまったものとされ、昭和53年に国の重要無形民俗文化財に指定されている。

季刊【蔵】 貳拾八の巻

# 冬号

太平山 ヤマキウ



視察に訪れた町田忠治代議士を大久保駅で迎えた時の記念写真

明治38年、奥羽本線全線開通。鉄路は都と直結するも…

弊社のある飯塚地区はもともと農村地帯。大正時代には電話、銀行がなく、郵便局からも遠い地域でした。しかし、社の業務が拡張するに従い、地域のインフラ整備が急務となり、会社ではこれら施設の誘致に全力を挙げて取り組むこととなります。

### 羽後飯塚駅の開設を積極的に働きかける

まず取り組んだのが鉄道駅の開設です。現在でこそ、トラック便が物流の主流として活躍していますが、昭和40年代以前までは、貨物、人の輸送には鉄道が欠かせない存在でした。奥羽本線は、明

会社の発展と地域開発は一体不可分。地元・飯塚地区の暮らしにも必要な駅、銀行、郵便局など地域の先頭に立って誘致、設置した。

各村の足並みがなかなかそろいません。そのため、大正11年からは弊社独自で陳情、請願を繰り返しますが事態は進展しません。そんな折、中央政権は憲政会党の時代に代わります。偶然にも憲政会党の重鎮・町田忠治氏は秋田出身の代議士であったことから、協力を依頼したところ協力を快諾。関係機関への熱心な斡旋、働きが功を奏し、大正15年について新駅設置の許可が下ります。駅の建設敷地、取り付け道路は弊社負担で工事を行い、昭和2年11月17日羽後飯塚駅が開業したのです。

### 銀行、電話などの設置にも積極的に進める

付近に銀行が置かれたのは大正7年。大久保地区に船川銀行大久保支店（現・秋田銀行大久保支店）が開業したのが始まりです。弊社と最も古い取引のある銀

電話、郵便局の開設にも熱心に働きかけをしました。電話は大正11年に開通しますが、所定の申込数に達するために弊社で多くの加入数を負担。さらには施設の寄付も行って実現したものでした。郵便局も例により関係各所に働きかけ、昭和14年に現在の飯田川郵便局の誘致を実現したのでした。

いずれもが、弊社激動期だった大正末から昭和初めにかけてのこと。開設から数十年経た現在も、弊社はもちろん、地域の人々の生活に欠かせない存在として親しまれ、利用されています。



①昭和2年の開通当時の羽後飯塚駅プラットフォーム。  
②羽後飯塚駅前に建つ顕彰の碑。  
③町田忠治代議士の歓迎会。本社前では地域を挙げての盆踊り大会なども行われたという。  
④本社正門前で羽後飯塚駅開業を祝う宣伝隊。



私たちの仕事はサービス業。  
お客様満足度のアップが  
すべての基本です

# 男鹿水族館 GAO 館長のお話

館長 堀 幸夫さん



堀館長と「男鹿の海大水槽」

## 公の施設で民間のサービスを提供

日本海にマサカリのように突き出した男鹿半島。その西海岸、戸賀地区に平成16年7月13日オープンした「男鹿水族館GAO」。男鹿の海を再現した縦8m、横15m、奥行9mの大水槽「男鹿の海大水槽」をはじめ「サンゴ大水槽」「ビラルク水槽」、ホッキョクグマ、ペンギンなど計400種1万点の魚類・動物類を飼育展示する男鹿半島観光の目玉的存在でもある。オープン景気もあり、今年7月までの年間入館者数は当初の予想を大幅に上回る56万人を記録。連休、夏休み期間には周辺道路が大渋滞したほどだった。

「男鹿水族館GAO」は秋田県が構想・建設した施設だが、その経営は地方自治法に基づく指定管理者制度より民間が担っている。それゆえに従来の公的施設ではありえなかった柔軟な発想やサービスが可能になった。その現場の責任者が館長の堀幸夫さん。「男鹿水族館GAO」開設にあたり、手腕を請われ招聘された民間出身の館長である。

## 斬新なアイデアと実行力

「大学が水産関係だっただけで、水族館に関しては素人同然だった」と語る堀さんだが、リゾート関連企業出身者だけに、営業スタイル、演出には手馴れたものがある。有効スペースを活かした独自展示、オーシャンビューのレストランの演出、地域色を活かしたメニュー

ーなど、随所に「私たちの仕事は基本的にサービス業。お客様の要望、声をいかに聞き取り反映するかが大切」と言い切る堀さんの信念が反映されている。一方で、水族館前の入り江を利用して、今話題のエチゼンクラゲを展示するなどアイデアも豊富、かつ行動力もある。ホームページも堀館長が随時更新し、最新ニュースをリアルタイムに知ることができると、できることは自ら率先して手がけている。それもまた堀さんならではのスタイルだ。

## シーズンオフの 冬をオンシーズンに!?

その堀館長を一番悩ませているのが冬期間の集客対策。グリーンシーズンの混雑が嘘のように来館者が激減し、今年2月の入館者数は計48000人と、繁忙時の1日の来館者数にも満たなかったという。そこで堀さんらスタ

ップは05〜06ウィンターシーズン向けにさまざまな企画を発売、実施を予定している。

まずはチケット。冬期割引はもちろんのこと、入館料+日帰り温泉セット、入館料+ランチセット、温泉ホテル宿泊セットなど斬新な企画商品を発売予定。さらには、冬には外に出すことができるペンギンとの触れ合いコーナー、冬はさらに元気なホッキョクグマ観察会などを計画しているほか、男鹿の海の大水槽には、なんと男鹿のナマハゲも登場するという。極めつけは12月に開催予定のデイナーショー。レストランでデイナーを楽しんだ後、なんと男鹿の海大水槽前でライブを開催するというのだ。

「冬の日本海つて魅力がありますよね。吹雪とともに空に舞う「波の華」もこの季節だけの風景。秋田の冬は小正月行事をはじめ、思いのほかイベントも

多いんですよ。冬の秋田だからこそ楽しめるものたくさんあるはずですよ。最近では地元元の宿泊関係者の方々も冬場の誘客に一生懸命です。互いに協力しあい冬の男鹿に一人でも多くの方をおよびたいですね」と堀さん。水族館のみならず地域興しにも大いに貢献するスーパー館長でもあるのです。



- ①人気ナンバーワン。水族館のアイドルホッキョクグマの豪太。飼育舎に敷いている木片にからだをこすりつけるため白熊が茶色になってしまった。  
②秋～冬にかけて男鹿の海で獲れるアオリイカをこの季節だけの期間限定展示。  
③男鹿半島西海岸の岩礁地帯にたつ「男鹿水族館GAO」。



男鹿水族館GAO / 男鹿市戸賀塩浜 TEL0185-32-2221

開館時間 / 11月は9:00～16:00、12月は9:30～16:00 (1月以降は変更有)

休館日 / 平成17年12月5・22日 平成18年1月9日・23日～2月3日 2月9・16・23日 3月2・9・16日

入館料 / 大人1000円、小中学生400円

\*最新情報はホームページを参照下さい <http://www.gao-aqua.jp>

堀幸夫さん 昭和38年4月23日 北海道帯広市生まれ。北大水産学部時代はスキー部員として活躍。スキーが縁で卒業後はスキーリゾートなどを運営する会社に入社。スキー場、ゴルフ場、ホテルなどの各現場や本社営業部に勤務。水族館にも勤務経験がある。男鹿水族館建替への準備にとともに平成14年10月から県庁観光課へ派遣。同15年4月16日に県、男鹿市などで出資する水族館の管理運営会社「株式会社男鹿水族館」設立と同時に館長に就任し現在に至る。

東京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

東京 板橋区 大山

## 旬味酒菜 竹馬

小誌「蔵」がきっかけで  
太平山との付き合いが始まりました。



笑顔が素敵な須長さんご夫妻二人で営むお店。大山界隈の地元の人たちをはじめ、東上線沿線で働くOL、会社員の方々に親しまれている。お二人の笑顔からもわかるように、お店の雰囲気はとても和やか。日本料理、寿司店などで約10年にわたり修行を積んでから独立したご主人の丁寧な仕事ぶりに、常連さんには舌の越えた食通が多いのも特長。大山駅近くにありながら、商店街からちよつと外れた隠れ家的存在というロケーションも粋人の心をくすぐる。

「その時々で一番美味い味を楽しんでいただきたい」という主人のこだわりから、素材は天然物、旬の物が中心。京都直送の湯葉料理や自家製パッテラ、にぎり寿司のほか、日替わり料理、



和洋折衷の創作料理も多く、お酒を適度にいただいで一人3〜4000円が標準的な予算とのこと。とおきの店として友達や同僚に思わず自慢したくなるような店である。

須長さんと弊社との出会いのきっかけとなったのが小誌「蔵」。偶然「蔵」を手にした常連さんの一人がその内容に感動。須長さんに太平山を紹介したのがきっかけだった。そこまでススメルならと、天巧を試飲して以来、太平山のファンになっていただいたという次第。「初めて飲んだ時は『なっ！なんだこれは！』って感じですよ。今でもあの時の驚きは忘れられません」と須長さん。天巧、生酛純米などのほか、裏メニューの限定酒などとの出会いも楽しめる。

### おすすめ料理 (写真)

- 金目鯛と湯葉のしゃぶしゃぶ 1800円 (1人前からOK)
- パッテラ 1300円
- 本マグロのにぎり 1000円
- 自家製さつま揚げ 700円

### お酒

- 太平山天巧 一合 1000円
- 太平山飲々 一合 750円
- 太平山生酛純米 一合690円
- 本醸造 からくち太平山 一合450円

東京都板橋区大山金井町38-1  
ルミエール久保田1階  
TEL 03-3958-4500  
営業時間/17:00~24:00  
定休日/日曜



東京 港区 白金

## 白金 西玉 (とりたま)

手捌きにこだわる焼鳥界のスーパーバーク。日本酒ファン垂涎の隠し酒も、こっそり揃えた大人の店

グルメ雑誌やWeb情報にも度々登場する名店。おたふく(胸腺、みさき(未經産メスのテール)、せぎも(腎臓、ふりそで(手羽の付け根) など、西玉ならではの約30種の鶏の内臓をメインとした串焼きのほか、日本酒との相性抜群の野菜、一品料理がそろつ。



店主の伊澤さん曰く「鶏肉の」ブランド名よりも、鮮度と捌(さ)げきが大事。内蔵部位にダメージを与えるオートカットで捌いたものはいらない」とのこと、旧知の仲であり、以前から手捌きにこだわっている鶏肉専門卸業者に依頼。前日の深夜11時過ぎから当日の未明にかけて捌かれた部位を炭焼き(紀州備長炭)にて提供する。味付けはタレ、塩、生醬

油、ガリックバターなど6種類。お好みで、醬(ひしお・醤油のもろ味)、辛味味噌を添えていただく。単品のほか、その日のオススメを組み合わせたコース(串7本・串10本)もある。グレートーンの外観、コの字になった白木のカウンター(20

席)の店内、そしてJAZZのBGMと空間演出もお洒落。お酒に関しての造詣も深く、個人的ルートで仕入れたお酒は正式発売前のテスト販売品や、希少価値の高い物などを隠し酒として持っているのも心にく。年2回開催される伊澤さん主催のお酒の勉強会も大評判だ。なお、人気店ゆえ事前に電話してからの来店をオススメ(予約可)。すぐ近くには別館もある。



### おすすめ料理 (写真)

- 西コース(7本) 1785円
- 玉コース(10本) 2520円
- おたふく 210円
- みさき 210円
- ささみの練り酒盗かけ 735円
- 広島こんにゃくのきんぴら 525円

### お酒

- 太平山生酛純米無濾過生 一合924円

東京都港区白金6-22-19  
TEL 03-5795-2950  
営業時間/17:00~深夜1:00  
定休日/日曜  
(日曜祝日の場合は月曜休)



# 生酏純米 無濾過生

搾りたてそのままのインパクト。  
フレッシュな風味と美味しさが爆発。

「無濾過酒」とは、読んで字のごとく濾過をしない酒のこと。一般的な日本酒は、醪を上槽(搾り)した後、澱を沈めてから濾過装置で濾過をする。この作業を省き火入れを一切しない状態で製品化されるのが無濾過生酒だ。

現在のように醸造技術も洗練されていなかった昔は、出来上がった酒はかなり色が着いており味も荒かったという。そこで、炭濾過をすることで濁りや雑味を取り除いていたのである。ところが、醸造技術が飛躍的に進歩した現在は濾過をしなくても上質な酒を造ることができるようになった。むしろ、槽口から搾り出たほぼそのままの状態で瓶詰めしたスツビンの酒だからこそ、蔵の特徴を活かすことができる。従来、蔵人のみにしか許されなかった酒本来の香りや旨味を、よ

り多くの方々にお楽しみいただくべく平成14年に誕生したのが、この「生酏純米 無濾過生」だ。

純米酒でありながら吟醸酒のような高貴な香りと鮮度あふれる飲み口。それでいて純米酒本来のシッカリとした旨味。

生酏造りの日本酒は

数あれど、無濾過生

タイプを造るのはこ

くわずか。まさに、生酏にこだわり続ける太平山の信念が詰まれている。

小誌にエッセイを寄稿いただいている

山本益博氏も「米の旨味を活かした日本

酒。肴は選ばない。どんな料理にも合

ます」と絶賛。吟醸酒同様に常温または

少し冷やしていただく、そのインパク

トある美味しさを堪能することができ



## 生酏純米 無濾過生

●原料米 美山錦100%

●精米歩合 59%

1.8L 2,730円(税込)

(本体価格 2600円)

720ml 1,365円(税込)

(本体価格 1,300円)

## 小玉醸造株式会社のモノ造り物語

## 全米日本酒歓評会 アメリカで最大規模の 日本酒コンテストで

## 太平山が5年連続金賞受賞。

「第5回全米日本酒歓評会」が9月7日に米国ハワイ州ホノルル市で開催され、弊社・太平山純米大吟醸・天巧が5年連続金賞を受賞しました。「全米日本酒歓評会」は、海外で日本酒の普及活動に貢献した故・二瓶孝夫氏の先駆的な活動を顕彰・継承することを目的に2001年に始まったコンテスト。主催者の「国際酒会」は、日本酒文化を広めることを目的に結成された組織で、多くの日本酒イベントを開催することで、日本酒の世界を米国人に紹介しています。「歓評会」の文字が示すように「全ての酒の個性を



受賞後、アメリカサンフランシスコの新聞社「San Francisco Chronicle」の別刷り日本酒特集「アメリカ国内で購入できる代表的日本酒」内において天巧が紹介されました。

楽しみ、酒を楽しむ『歓び』を感じてほしい」が基本的な考え。「競」より「楽しむこと」に重きが置かれたコンテストで、日本酒とともに質の高い日本料理、文化などを広く紹介しています。

第5回目となる今年は、秋田県内7蔵元

13銘柄を含む全国213銘柄が、大吟醸、

吟醸、純米、山廃(生酏系)の部門に分か

れて出品。独立行政法人・酒類総合研究所の指導のもとに、日本と米国から10人の審査員を招いて審査が行われました。イベント会場では日本料理も楽しめることとあって、今年も500人を超える日本酒ファンが参加。アメリカを始め諸外国の日本酒に対する興味度の高さを改めて知ることとなりました。



# 菜酒 あきたの味 探訪

濃厚で繊細。まさに、厳寒の日本海からの贈りもの。晩酌をもっと美味しく贅沢に演出する鍋の王様

## 「だだみ鍋」

青森・津軽の「じゃっば汁」、山形・庄内の「どんがら汁」。地域によってその呼び名こそ変われど、冬の日本海といえど鰯を使った鍋が旬。もちろん、我が秋田でもこの季節は「たら鍋」が定番。新鮮な鰯は身がホクホクとしてほのかな甘ささえある。

首都圏では入手しにくい生タラが、市中のごく普通のスーパーでも購入できるのだから、いかに地域に根付いているかがわかるであろう。しかも、秋田では「たら鍋」といったら、タラの白子(だだみ)が絶対に欠かせない存在。タラの身よりも希少価値があることから、このだだみを主役とする鍋を「だだみ鍋」とも呼ぶ。

近年では廉価な「スケソウタラ」の白子で代用することも多いが、この鍋のタラはあくまでも真タラ。大きくなる と体長1mを越えるものもザラ。重さにして15kgにもなるという「だだみ」の入ったオスの方がメスの倍以上の値段で取引されることも多い。

県外では味噌で味付けされることが多い「たら鍋」だが、秋田では「しょっつる」を使ったスタイルも人気。特に、白子の複雑でかつ繊細な旨みを堪能するならば「しょっつる」が最適。日本酒との相性も抜群なのだ。

県下屈指のタラ水揚げ港・金浦港がある「にかほ市」では、毎年2月4日に別名「たらまつり」とも呼ばれる「掛魚(かけよまつり)」が行われている。

**健**のお味噌をいただいで夏とても美味しかったので今回も注文致しました。二人住まいなので大量注文はできませんが、これからもいろいろなものを注文したいと思います。静岡県 佐藤様

**蔵** ご注文ありがとうございます。お酒一本、お味噌一袋からお届けさせていただきます。『健』の反響の大きさに、造った私たちが実は一番驚いております。これからも皆様にも末永く愛されるお味噌であって欲しいと願っております。

**蔵** レーエッセイ担当の小林カツ代さんがお休みされるのこのこと。残念ですが休養も大事。ゆつくりなさってまたお目にかかりたいものです。埼玉県 日下様

**蔵** 多くの方から同様のお声をいただきました。小林カツ代さんにおかれましては一日も早い復帰を願ってやま

せん。なお、小林さん休筆の間は、山本益博氏がコーナーをご担当いただくこととなりました。毎号、食にまつわるさまざまなエッセーを寄稿いただく予定です。

**両** 親ともに秋田出身。私も秋田生まれの地方育ち。両親の東北弁と秋田の食事で育ちました。千葉生まれのかわいい二人の娘も秋田の味が大好き。そんな私の食卓には「やっぱりヤマキウ味噌」。なかでも「ヤマキウの味噌おにぎり」が好物です！ 千葉県 田端様

**蔵** 炊き立ての「新米あきたこまち」のおにぎりに秋田味噌(漬物)があれば何個でも食べられますね。意外に思われるかもしれませんが、秋田県外にお住まいの秋田県出身者のご家庭の方が、昔のスタイルの秋田の食が伝承されていることが多いんです。お子様たちに秋田の味を伝承いだけますようお願いいたします。

**最** 近焼酎覚になった叔父に「三吉」を紹介すべく購入しました。私も少しずつ飲みたいと思います。知人に秋田の酒を勧めると皆「美味しいな」と言っています。蔵の本とパンフレットが届くのを楽しみに待っています。岡山県 田中様

**蔵** 「三吉」は当社の酒粕100%で作った焼酎です。これからの季節はお湯割りがおススメです。さらに大吟醸の酒粕のみで作った「さんきち・吟」もございます。吟醸酒独特の香りをさらに洗練。華麗にて繊細な風味が特長です。

**料** 理にはレシビを入れて下さると、美味しそうな写真をとることができます。静岡県 藤田様

**蔵** レシビに関する要望、ご意見多くの方から頂戴いたしました。今号の『蔵倶楽部』には、レシビを掲載させていただきます。ご参照下さい。

### 季刊「蔵」式拾七の巻



昭和50年の入社以来、酒造りに携わり続けている二田誠さん(潟上市飯田川出身。各部署の助手を経て昭和62年から、日本酒の元となる酒母造りの責任者「瓶屋(もとや)」を務めています。

醸造りは「一麹 二配 三つくり」と言われるように、酒造りの中でも重要な工程のひとつで、太平山の看板でもある「秋田流生酛づくり」もすべて二田さんの手ゆだねられているのです。「相手は自然。どんなに機械化されても、最後の最後は手作業しかかなわない」というのが持論。ゆえに、最新機器で計測したデジタルデータも単なる目安のひとつ。愚直なまでに手作業にこだわる職人氣質の蔵人なのです。