

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

蔵
k u r a



季刊【蔵】 貳拾九の巻

春号

太平山 やまきり

蔵

Vol.29
2006.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 ● TEL0191604 ● TEL01977200 FAX019772004
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/海老名工ティリアル事務所

故郷 点描

秋田の四季 — 秋田県・青森県



残雪に色鮮やかな緑が映える
世界自然遺産に登録されたブナの原生林
白神山地の新緑

「春紅葉」という言葉をご存知でしょうか。ここ数年、旅行雑誌などでよく見かける言葉で、芽吹き間もない春の山の様子をさす言葉です。一般にこの季節の木々の葉は、若葉色、薄緑色などと表現されることが多いのですが、実際の木々の色はそんなに単純ではありません。陽春に輝く鮮やかな緑色もあれば、赤味を帯びたもの、茶褐色に近いものもあり、まるで秋の紅葉を思わせる風景が広がります。そんな春の山にあってひとときわ緑まぶしいのがブナ。世界自然遺産にも登録されている「白神山地」でも5月下旬頃からブナの芽吹きが本番を迎えます。真っ白いコブシの花が咲く中、瑞々しいブナの若葉が枝いっぱい茂る様子は、まさに春のイメージそのもの。この季節の白神山地にはまだ1mを越す残雪があり、天然の反射板となつてより美しく若葉たちを演出してくれるのです。

経費一切を負担し井戸を掘削。さらには、地域インフラの整備にも積極的に参加する

弊社では創業当初より、村内に井戸を掘り、水道を引き社内でもとより、周辺の民家にも提供していった。しかし、大正13年の大干ばつで水源が枯渇。困り果てた地域の人々は、当時の社長・小玉友吉を訪ね相談を持ちかけます。その席で友吉は「水神様の境内では水が涸れぬ不思議がある。ここは水神様に頼るしかあるまい」と策を語ります。地区には古くから「水神様の境内は草木一本も刈つてはならぬ」との言い伝えがありましたが、それは一境内をおろそかにしてはならぬ」という戒めであり、天候不順の際には水をいただいても良いことを宮司から教えられた友吉は、会社の事業としてさっそく井戸を掘削。飲料水としてはもちろん、醸造用水としても優れた水質であることがわかり、以後長年にわたり会社の大切な水源としても利用されることになりました。

飯塚地区の開墾、新田開発、水源整備

さらには、敬神宗祖の教えに基づき

地元鎮守の神明社の改築にも尽力する。

友吉は、大正年間に行われた飯塚地区、潟端の開墾・水田耕地整理事業にも貢献します。会社の経営とは直接関係ありませんが、地域発展のために綿密な計画を作成。反対する人には根気よく説得し、事業推進の大きな原動力となります。この活躍により、地域全体がいち早く近代的な農村に生まれ変わることができました。

人事、資金の両面で神明社の改築にも貢献する

大正から昭和にかけて、次々と蔵を増築した友吉は普請道楽でもありました。これは、同氏が敬愛した大倉喜八郎の「野原では事業は起こせぬ。工事を起こす人は実業家になる



改築中の神明社。



昭和10年頃。神明社前での消防団記念撮影。



神明社を記る鎮守の森。昭和初期の写真。



神明社完成を祝って舞が奉納される。昭和5年。

素質を有する」の考えに基づいたものとされ、次々と施設を作ることによって、それらが事業そのものを引っ張って行くと考えたからだと思われま

す。しかし、その一方で宗教心も厚く、昭和5年には地域の鎮守様である飯塚神明社の改築に尽力。氏子総代と

して意欲的に行動します。さらに、昭和13年には、小玉家の菩提寺となる太平山開得寺を独力で開山。祖先を敬い子孫の長久を願うとともに、精神修行のよりどころとして熱心に奉仕しました。



森吉山の伏流水で育った米と仕込み水を使う
 マタギ文化が伝承される森吉山の麓に位置する「打当温泉 マタギの湯」に秋田県初のどぶろく工房が開設。この冬から「どぶろく(申請上は濁酒)を楽しむことができるようになった。初仕込みは昨年12月2日。12月15日には最初の「どぶろく(マタギの夢)」が無事完成し、それに合わせた田舎料理、

マタギの里に誕生した秋田県初の「どぶろく特区」。

出来立ての濁酒と田舎料理、そして温泉も楽しめる。

打当^{うとうとう}温泉 マタギの湯

濁酒「マタギの夢」

工房長のお話

工房長 泉 明博さん



宿泊プランなども登場した。このどぶろく造りの初代担当者として任命されたのが、「打当温泉 マタギの湯」で施設長を務めていた泉明博さん。酒造りはおろか高校卒業以来、理科系のテキスト類に触れたこともないという全くの素人。昨年夏に県の醸造試験場や周辺の蔵元で研修を重ねたものの、日程の都合で最初の仕込みは練習なしの一発勝負。極めて厳しい状況下でのデビューとなったが結果は大成功。噂が噂を呼び、県内外からどぶろくを楽しみに訪れるお客さんも多い。

濁酒「マタギの夢」の米などの主原料は、自社栽培で収穫したもの

のみと義務付けられており、米は地元産「あきたこまち」。水は森吉山の湧水。1回あたり22〜23リットルのどぶろくを仕込んでおり、仕込みから約15日で完成する。

「同じ分量、同じ比率配分で仕込んで、仕上がり具合が微妙に異なるんです。ただ基本的には、あまり甘くないタイプに仕上がるので、昔のどぶろくを知っている人には『ああ〜こんなら味だった』と評判です(笑い)」と泉さん。現在は月4本のペースで仕込んでいくが、ばらつきのない酒造りを続けることが今後の課題と語る。

昔懐かしい田舎料理とともにどぶろくを満喫

「打当温泉 マタギの湯」では、こ

- ①泉さんの必携本。付箋の数にもその努力の跡がうかがえる。
- ②仕込んでから約1週間ほどの状態。年間を通じて10〜12度前後の森吉山の湧水に、仕込みタンクを浸しておく。
- ③名物料理のひとつ「熊鍋」は館内のレストラン「シカリ」でもいただける。味噌味仕立てで思いのほかクセがない。
- ④試飲用にとどぶろくを差し出す泉さん。芳醇な香りが仕込み室いっぱいに広がる。



のどぶろくをセットにした宿泊パックを考案。中でもオススメが、全11品の田舎料理が囲炉裏端で楽しめる「マタギの里じゃんごおぜんこ」だ。ちなみに取材時の料理は「馬肉とネマガリダケ・山菜の煮付け」、「にじますのなます」「ハタハタ寿司」「またたび麺」「マタギの里鍋」「焼き魚」などを用意いただき、昔懐かしい朱塗りのお膳の上に地元素材の伝統食がズラリと並んだ。

泉さんによると、今年の新米が取れるまで仕込み米は調達可能で、一年を通じてどぶろくを仕込む予定とのこと。今後は、この地域ならではの特徴をアピールできる酒造りにも挑戦してみたいと語る泉さんである。

太平山が飲める おすすめ お店

秋田市千秋公園

あやめ茶屋

山菜料理とともに
千秋公園の花鳥風月を愛でる。



桜の名所・千秋公園の中にある隠れ家的存在。古くは「あやめ団子」の名で親しまれてきた甘味処だったが、5年ほど前から荒谷さんが予約専用の茶屋として営業している。料理は秋田の山菜料理がメイン。春・夏のトップシーズンはもちろん、秋・冬は、塩蔵、瓶詰などで保存した山菜を使った多彩な料理が楽しめる。ぜんまいは鳥海山麓、ネマガリダケは奥羽山脈、野菜は湯沢市三関周辺と産地も吟味する。

調理方法や味付けは、荒谷さんが小さい頃に食べた北秋田、南秋地区の山菜料理、田舎料理が基本。「当時とは味噌 醤油(たまり)、水そのものが違うので、味を100%



伝承することは難しいんです。でも、亡くなった祖母の味を母と相談しながら再現したりし、古い秋田の味にこだわっています」と荒谷さん。

部屋にいながらにして市街を一望でき、特に夕日の眺めは格別だ。店内は約30畳の広間一室と6畳の個室が2室。ほかにテーブル席があるが、ゆつくり過ごしていただきたいとの配慮から、予約は一室につき1日一組が原則となる。太平山のお酒は銘柄のオーダーもOK(一部限定酒を除く)。予約時に希望銘柄を伝えておけば用意しておいてくれる。伝統の「あやめ団子」も観桜会期間は店頭での販売も予定だ。

おすすめ料理(写真)

季節の山菜料理(例)
ヒロッコの酢味噌和え
タラの芽の天ぷら
ワラビのおひたし
三菜の煮付け
(ミズ、ニオ、アイコ、フキ他)
バック味噌おにぎり
*予約は1人3000円~(酒代別)、
原則として4名以上から受付。

お酒

太平山生純米 720ml 2000円
太平山天巧 720ml 4000円

秋田県秋田市千秋公園1-11
TEL 018-836-5887
営業時間・定休日/通年予約営業



秋田市泉

酒庵田なか

「蔵倶楽部」でもお馴染みのお店が
新築・移転しました

「蔵倶楽部」の料理撮影、レシビ指導でご協力をいただいている「酒庵田なか」が、新築・移転。装いも新たに今年1月5日リニューアルした。新しい店の場所、市内中心部から少し離れた住宅街の一角と口ケーションも通好み。それでいて、主要路線のバス停留所からも近く、遠方からの利用も便利になった。



店内はヒバ、ヒノキ、キリなどを使った木の温もりあふれる雰囲気。以前の重厚な雰囲気から一転。あえて明るい白木づくりりに設えたのは、店の歴史をたたくすまいにも重ねたいという店主の思いの表れ。カウンター席(8席)、掘炬燵式テーブル席(最大約20名)、個室(6人用)、さらに、個室バーテションは可動式と、さまざまな酒席に合わせた利用ができる。

「リニューアルにあわせ店内を全面禁煙にしました」と主人。愛煙家にはちょっと辛い決断だが「料理と日本酒をより美味しく」というお客さんが多い店だけに、おおむね好評。禁煙を機に日本酒ファンの若い女性も増えたとのことだ。

酒肴は常時そろった定番物が約20種類。ほかに、その日のおすすめが約20種類。定番メニューでは、大潟村産のリュウホウ大豆と地元産天然塩で作る「自家製おぼろ豆腐」、箸でも肉が切れるほど柔らかい「ブタ角と大根味噌味」などが人気。旬の味では山菜料理がおすすめ。「バック味噌」(行者にんじくの天ぷら)などに始まり、春が深まると共により多彩な山菜が酒席を彩る。酒のメはもちろんそば。ただし1日12食限定品につき売り切れ御免。



おすすめ料理(写真)

ブタ角と大根味噌味 500円
バック味噌 250円
行者にんじくの天ぷら 350円
手打ちそば 600円
自家製おぼろ豆腐 250円~

お酒

太平山津月 グラス600円
太平山澄月(純米大吟醸) グラス800円
太平山神月(純米大吟醸) グラス800円

秋田県秋田市泉中央2-6-14
TEL 018-864-3220
営業時間/17:00~23:00
定休日/毎月曜ならび日曜不定休



元来の酒米生産農家で米作りを体験。その米を原料としたオリジナル酒を造ろうという「ふたあらオーナー制度」がこの春からスタートします。「ふたあら」とは、弊社からほど近い下虻川地区の別称で、酒米用の田んぼがある地区です。一般の方々も参加できるこの制度は、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、米作り体験は飯田川地区酒米研究会事務局が、酒造りは弊社・小玉醸造株式会社を担当します。

ふたあらオーナー制度 体験プラン

来春までの主なスケジュールをご紹介します。すべての体験プランへの参加はもちろん、希望するプランのみの参加もOK。

なお、参加者は各体験プランごとに募集します。

①田植え体験

平成18年5月13日(土) 13:00~17:00 / 湯上市飯田川地区園場

②稲刈り体験

平成18年9月23日(土) 13:00~16:00 / 湯上市飯田川地区園場

③酒造り体験 平成19年1月中旬予定 / 小玉醸造株式会社

④披露・交流会 平成19年3月上旬予定 / 小玉醸造株式会社

第1回体験プラン「田植え体験」参加者を募集します!

飯田川地区酒米研究会の方々と一緒に田植えを体験します。グループ、ご家族での参加も大歓迎です。

【開催日】平成18年5月13日(土) 雨天決行

小玉醸造株式会社正面玄関 13:00集合 17:00解散予定

JR=JR奥羽本線羽後飯塚駅から徒歩7分 車=秋田道昭和男鹿半島ICから5分 駐車場あり

【参加費】大人2,000円 / 高校生以下500円 (お土産・おやつ付)

【参加定員】20名 (申し込み締め切り) 平成18年4月14日(金)

*定員に達した時点で募集終了します

【お願い】田植え体験につき、汚れてもかまわない服装でご参加下さい。着替え、長靴、タオル等のご用意は各自でお願いします。●遠方からの参加の方に限り貸し長靴をご用意します。

【申し込み・問い合わせ先】

小玉醸造株式会社 企画通販部 担当: 伊藤久視 (いとうひさし)

TEL018-877-2100 受付時間は月曜~金曜日の9:00~17:00

【宿泊のお手配】宿泊を希望される方は、お申し込み時にご相談下さい。会場近くの宿泊施設を特別料金にてお手配いたします。

参加者募集!!

私たちと一緒に米作りから酒造りまでを体験してみませんか。

ふたあらオーナー制度

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

無添加丸大豆醤油

秋田杉の仕込み桶で二年間天然醸造。小玉醸造百二十七年の技術を伝承すべく誕生した。通販カタログ「蔵倶楽部」限定商品です。

平成13年、味噌・醤油製造を担当する食品部長に赴任した府金雅昭は、一人心に決めていたことがあった。「小玉醸造創業のきっかけとなった醤油造りの技を後世に伝承するため、いつかは、昔ながらの手法と素材にこだわった丸大豆醤油を造ってみたい」と。それから4年目。平成17年秋にその夢が実現したのである。

素材はこの時のために府金が手配していた品ばかり。大豆は秋田県中央産のリユウホウ、小麦は隣接する大潟村産、塩もミネラル分をトップリ含んだ自然塩。これを素材を直径6尺の秋田杉仕込み

桶へ。明治年間に建築された弊社でも最も古い熟成蔵のひとつ(通称4号蔵)で2年間熟成した天然醸造醤油だ。丸大豆を原料とするゆえ、大豆に含まれる油脂が浮き出るが、この油脂除去をはじめ攪拌作業など、醤油造りの工程で行われる管理作業はすべて手作業。

「実はこの醤油、社長に内緒で試作していたんです。いい物が出る自信はありましたが、ダメな時は封印、廃棄処分と考えていたんです。予想以上に出来が良く、次回作の仕込みも決まったのでホ



2100

無添加 丸大豆醤油
500ml
1,050円(税込)
(本体価格 1,000円)

ッとしています。まあ、確信犯と言えばそうなんです(笑)」。まさに府金の執念が醸した自信作。旨味成分が多く、熱にも強い醤油ゆえ、野菜・根菜類・魚介類の煮付けなどにオススメです。



豆腐カステラ



菜酒 あきたの味 探訪

冠婚葬祭などの席に欠かせない伝統食。
豆腐と卵と砂糖で作った不思議な味。

伝統食の宝庫ともいえる秋田でもそのユニークさでは群を抜くのがこの「豆腐カステラ」。秋田県南地方の冠婚葬祭などの席に欠かせない料理で、今でも県内のスーパーなどでごく普通に購入することができ、裏漉しした豆腐をすり鉢などでさらに滑らかにし、玉子、白砂糖、片栗粉などを加えたものを、角型鍋でゆつくりと火を加えて焼き上げたもので、かつては貴重で高価であった白砂糖をふんだんに使った甘くて、しつとりとした味わいが特徴だ。

現在は、写真のような角状のもの（「豆腐水仙」とも呼ぶ）が一般的

とされるが、ほぼ同じ材料を使い太巻き状に巻いた後に蒸し上げて作る「豆腐巻き」は、御祝儀には、赤巻き、青巻き、昆布巻き、玉子巻き、御皮（おかわ）巻き（鮭のすり身を混ぜ、生鮭の皮で巻く）。不祝儀には、豆腐の白色を主にした黒皮巻きや櫛型が作られていた。

お茶受けとして、また、酒宴の席の口直しとしてもオススメの「豆腐カステラ」。他に例えようがない独特の味ゆえ、何よりもまずは食べるに限る。首都圏では、東京有楽町の東京交通会館1階にある「花まる秋田ふるさと館」で購入（要問合せ）することもできる。

酒

庵・田なか流の
かきの土手鍋レシピは参考になりました。広島はカキの産地ですが最近汁にいていただくことが多く、久ぶりに「土手」を作ってみようと思います。

広島県/山田様
カキの本場の当地。さっそく真似て夕食にしてみました。とても美味しく暖まりました。感謝です。機会があれば蔵元開放にもぜひ参加したいと思います。

蔵

増刊号の「蔵倶楽部」に掲載した「カキの土手鍋」に関するお葉書きを20数通もいただきました。しかも本場・広島のお客様からこのようなお葉書きをいただき、ビックリ。ありがとうございます。「酒庵・田なか」の主人も大変喜んでおりました。

よ

りおいしいものを
提供しようと努力されているのが毎号よく伝わってきます。秋田の方々の顔が見えてきますし、しつかりと味わいたいと思います。厳寒を知らない東京人ゆえ、感謝の気持ち湧いてきます。

蔵

まさに記録的な冬で破損、破壊した箇所がかなりあります。しかし、皮肉なことにごの厳しさが、日本酒や味噌・醤油の醸造には好条件。厳しい冬だったがゆえに今年の出来は最高なので。

岩

手県生まれなので
とても懐かしい内容ばかり。ずいっと前の号から保存しており時々読んでいます。静岡県/水口様

蔵

「実は、小誌編集スタッフの中には、母親が岩手

本

ヤインターネットで
食材を見つけては、全国からさまざまなものを取り寄せています。秋田からは初めてです。楽しみです。

蔵

ご注文を賜り誠にありがとうございます。誠に光栄です。お気に召していただけでしたでしょうか。長いお付き合いをいただきますよう、今後も「秋田の逸品」を醸していきます。よろしくお願ひ申し上げます。

季刊「蔵」式拾九の巻



■表紙の人
今回登場するのは、フレッシュな春にふさわしい弊社最年少の佐々木駿さん（19歳）です。この4月で入社2年目。食品部に所属し、味噌醸造に使う麴用の米を、巨大な釜で蒸し上げる工程を担当しています。作業は午前中でほぼ終了しますが、午後は釜の掃除のほか味噌の充填作業など、食品部のさまざまな部署の助っ人としても活躍しています。