

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a



季刊【蔵】参の巻

秋号

太平山 ヤマキウ

蔵

Vol.3

企画発行/小笠原建設株式会社 ● 秋田県南秋田郡飯田川町飯塚三田の1 ● TEL:018-1504 ● TEL:0189772001 FAX:0189772004
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/四倉弘幸 取材文/海老名工ディジタル事務所

故郷 点描

秋田の四季 — 仙北郡田沢湖町

深山からの秋の贈り物 なめこ



秋の秋田は実りの季節。近所の野山を駆け巡り、カキやアケビ、サルナシなどの実を採った幼少の頃を思い出す方も多しことだろう。

そんな秋の代表格といったらやはりキノコ。本格的なキノコ採りシーズンの到来を告げるハツタケに始まり、秋田で最も親しまれているアマタケ、鍋物の必需品マイタケなど、食べられるだけでも百種類以上のキノコが秋の野山をおおう。中でも最も一般的なキノコでありながら、秋田でも今や貴重品となったのが天然物のナメコ。秋も最中の十月から晩秋十一月にかけて、ブナなどの紅葉樹林の枯幹、倒木、切り株上に群生する天然ナメコは、香り、味、そしてあの独特のヌメリ感も栽培物とは格段の差がある。まさに似て非なるもの。深山育ちゆえの野趣あふれるキノコ本来の味が楽しめる。

蔵だより

完熟

「秋田味噌」の 美味しさの秘密。



地元・南秋田郡内をはじめ隣接する秋田市内で最も親しまれているのが当社の蔵で生まれる「秋田味噌」。一般家庭ではもちろんのこと、郷土料理店や割烹などでも出会うことができる秋田を代表する故郷の味でもあります。創業以来、百二十年。昔と変わらぬその美味しさの秘密は、徹底した品質管理と、良質な味噌造りに理想的な秋田ならではの気候・風土にあるといつてもいいでしょう。

創業来の伝統と変化に富んだ秋田の四季が、美味しさを醸し出します。

前号で紹介した日本酒同様、味噌も発酵という天然の力を借りて作られる自然食品です。米麹の中に含まれる多数の酵素と、当社の蔵に住み付いた良質な酵母が、長い時間をかけて、主原料となる大豆の中から独特の「うまみ」と「甘さ」を引き出します。この働きに際し必要となるのが、変化に富んだ秋田の四季。平均気温マイナス2〜3℃の厳寒期に仕込まれた味噌は春に向けてゆっくりと発酵を開始。梅雨が過ぎ、東北とはいえども最高気温が30℃を超える日が続く夏になるとその活動もピークとなり、蔵には味噌独特の芳ばしい香がただよいはじめます。しかし、まだこの段階では未完成。さらに一冬を越し、じっくり熟成。美味しさがすべて醸し出された翌年の夏の頃に始めて完成品となります。いわゆる「天



然醸造」と称されるこの方法。一年六ヶ月という時間と寒暖の差があつてこそ可能となった自然の摂理。とうてい人間の力が及ぶ世界ではありません。まさに、自然が生んだ味の芸術。生きているお味噌ならではの豊かな風味をお楽しみいただけます。



味噌三知識

味噌の種類と主な産地

各地方、その土地々々で、気候・風土に左右されるから独自の味が造られました。

原料による分類	味や色による分類	通称	産地	
米味噌 (味噌全体の80%)	甘味噌	白	白味噌・西京味噌	近畿・広島
		赤	江戸甘味噌	東京
	甘口味噌	淡色	相白味噌	静岡・九州
		赤	御前味噌	徳島
	辛口味噌	淡色	白から味噌・信州味噌	長野・関東
		赤	秋田味噌 津軽味噌・仙台味噌	秋田 青森・宮城
麦味噌 (味噌全体の10%)	甘口味噌	麦味噌	中国・四国・九州	
	辛口味噌	麦味噌	埼玉・九州	
豆味噌 (味噌全体の5%)		豆味噌・八丁味噌	愛知・岐阜・三重	

このほかに、調合味噌が全体の5%あります。

ナポリのスパゲッティと 稲庭うどん



山本益博 ◀▶ 小林カツ代
リレーエッセイ

第3回 山本 益博

●プロフィール
料理評論家。1948年生まれ。早稲田大学卒業後、演芸評論を経て、「東京味のグランプリ」(講談社)を出版後、料理が活動の中心となる。主な著書に「ダイブル」[味な宿に泊まりたい](新潮社)など。「21世紀への料理書」(小学館)近刊。最新情報は <http://www.so-net.ne.jp/telesco/>



わたしが子供の頃、大好物だったものに“ミートソースのスパゲッティ”がある。挽き肉のたっぷりとかがったスパゲッティは、なんとも食欲を刺激する匂いを立ち昇らせて、お腹を空かした子供には最高のご馳走だった。

それに比べると、うどんは年寄りくさい食べもの
に思えた。すずんで食べたいといったことは一度も
なく、ただ風邪をひいて寝こんだときに母親が「身
体が温まるから」といって、決まって食べさせられ
たのが“なべ焼きうどん”だった。したがって、うど
んの魅力を知るようになったのは、ずつとずつと後
になってのことである。

大人になると“ミートソースのスパゲッティ”は
“スパゲッティ・ポロネーゼ”といって、イタリアは
ポローニャ生まれの料理であることを知った。それ
までスパゲッティはアメリカの料理とばかり思い込
んでいたわたしはとてむびくりしたのだが、いつ
かイタリアへ行くときがあったら、その“ミートソー
スのスパゲッティ”の故郷を訪ね、本場の味を味わっ
てみたいと思うようになった。

そして、いまから十年ほどまえ、オペラ見物とス
パゲッティを食べるため、はじめてポローニャの地

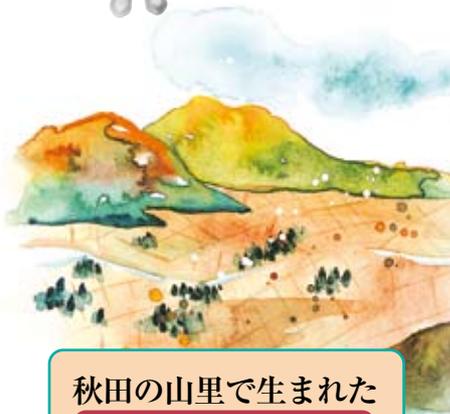
へ出かけた。ローマ、ミラノ、フィレンツェ、ヴェネ
ツィアへは何度も旅しながら、なかなか他の都市ま
で足が向かなかったのだが、オペラを現地の歌劇場
で楽しむようになってから、ナポリをはじめバルマ、
そしてシチリアのカターニャまで足をのばすようにな
った。

ところが、ポローニャにはスパゲッティがなかつ
た! どのレストランへ出かけても、ミートソー
スはあるのだが、スパゲッティがない。スパゲッティ
はイタリアの国民食とばかり思い込んでいたわたし
は本当に驚いた。

あるリストランテの主人がいった。

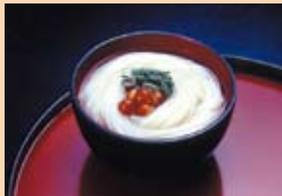
「ポローニャでは、パスタといえばラザーニャカタ
リアテッレ、スパゲッティが食べたいのならナポリ
へお行きなさい」

ではいったい“ミートソースのスパゲッティ”はどこ
で生まれた?



秋田の山里で生まれた 「稲庭うどん」

「稲庭うどん」の誕生は、今から300年以上も昔の江戸時代初めのこと。この地に住む佐藤市兵衛という人が、町内の三梨宮田地区産の小麦を原料として、干しうどんや各種麺類を作ったことに始まるとされています。その後、技を受け継いだ佐藤吉佐衛門が幾たびかの改良を重ね、宝暦11年(1752年)には秋田藩の御用饅頭所の看板を拝領。以後、一子相伝の技として佐藤家族に代々受け継がれてきました。本来、門外不出とされていたその製造法でしたが時代と共に町内に普及。現在は稲川町内だけでも50社を超えるメーカーがあるといわれています。



秋田の稲庭うどんは、県南の雄勝郡稲川町稲庭で作られている。秋田といっても山間部だから米どころではなく、小麦が中心で、それで古くからうどんが盛んに作られていた。それに、やっぱり良質の水。農民たちが知恵をしぼり、技を磨き、小麦粉を水で練って手廻うどんにしたのだという。手づくりの乾麺としては、すでに三百年以上の伝統がある。稲庭うどんの特徴は、透き通るような艶やかさと

口当たりのなめらかさ。それでいてうどんならではのコシがあるということだろう。醤油ベースのだしと相性がよいのは当然だが、オリウオイルのエキゾチックな香りや野禽獣のソースにだって、妙な調和を見せてくれるはずである。稲庭うどんが秋田の郷土食にとどまらず、どこかの「ミートソース」的具と出逢うことで、日本ばかりか世界の Pasta になることだって夢じゃない。

わたしはこの問題を解くため、ナポリへ向かった。するとナポリの店にも「ミートソースのスパゲッティ」がない。そればかりか「マトリョーシスのスパゲッティ」はあっても、あのケチャップをからませた「スパゲッティ・ナポリタン」もどこにもないのである。つまり、アメリカへ渡ったナポリからの移民がスパゲッティを伝え、そこで生まれたのが「ミートソース」であり「ナポリタン」だったのだ。いってみれば、ナポリ生まれアメリカ育ちのスパゲッティを食べていたことになる。

ここで、うどんである。ポロニーヤでスパゲッティを食べたいというのは、讃岐で稲庭うどんを食べたいといっているようなものだ。うどんは国民食ではあるが、それ以上に地方色豊かな郷土食でなくてはならない。小麦と大豆の名産地には必ず美味しいうどんがある。それに塩と水。ナポリだって、デュラム小麦とウエスヴィオ火山から湧き出る水、それに強烈な太陽があつて、はじめて良質の乾麺ができるのだ。



“ミートソース”的な具との出逢いで稲庭うどんは郷土食から世界の Pasta になる。

よもやま 見聞録

秘湯を守りつづける
孫六温泉六代目のお話



旅行雑誌などの人気投票などで常に上位にランキングされる乳頭温泉郷。秋田と岩手の県境近く、奥羽山脈の山懐深くに、孫六・黒湯・大釜・鶴の湯・蟹場・妙の湯そして国民休暇村と七つの温泉宿がたたずむ。なかでも、昔ながらのひなびた温泉宿として人気を集めているのがここ孫六温泉だ。

孫六温泉の開湯は明治末期。田沢湖畔に住む田口久吉翁が笹小屋の湯治場をこの地に作ったことに始まり、当主

このたたずまいを
いつまでも伝えたい。
まごろく

孫六温泉

田口静雄さん

みどりさんご夫妻

かと、必ず電話口で確認する。電気は自家発電。電灯はつくがテレビはない。お客さんにしてみれば、その素朴さや不便が魅力なのだが、宿を営む側にしてみればその不便さゆえの苦労も多い。

「越冬用の燃料などかさばるものは秋に荷揚げしておきますが、生鮮品などは一年を通じて毎日、街に買出しに行っています。駐車場からはキャタピラー式の農業用運搬機で運ぶことができませんが、毎日となると…。特に冬は運搬



距離も長くなりまして、雪が多い時などは今でも背負って荷物を挙げることもあるんです。お客さんにはお叱りを受けるかもしれませんが、せめて玄関先まで

軽トラックが入ることができれば楽なんですけどね」と、本音もチラリ。

そのような苦労を重ねながらも代々にわたり孫六温泉を守り続けてきた田口さん一家だが、宿存続の危機とまで囁かれたアクシデントが一度だけあった。平成二年七月中旬に秋田県地方を襲った集中豪雨である。平常時はせせらぎとなつて流れる先達川が氾濫。川べりにあった露天風呂はもろろんのこと、館内の一階部分にあったものをすべて流し去ってしまったのである。その惨状をまのあたりにして誰もが宿の再開を危ぶんだ。が、田口さん一家の熱意と回りの支援に支えられて約半年後に営業を再開。現在まで宿を守りつづけているのである。

登山客や観光客でにぎわう紅葉の季節を迎えたかと思うまもなく、山には冬の足音が聞こえ始めてくる。

プロフィール

田口静雄さん(50歳)・みどりさん(49歳) 奥さん(みどりさん)のご両親であり、孫六温泉の5代目にあたる田口孫助さん(72歳)、フサエさん(70歳)の親子4人が中心なつて宿を切り盛りしている。食事は静雄さん自らが採ってきた山菜・きのこを中心としたもの。取材時(8月中旬)には天然の鮎も食卓を飾った。

乳頭温泉郷 孫六温泉

藩政時代から秋田藩の湯治場として知られる乳頭温泉郷の中にある温泉のひとつ。温泉名は田口家の屋号である孫六に由来する。風呂はすべて先達川沿い。源泉がそのまま湯船になっている石の湯、唐子の湯(男女別)のほか、露天風呂(混浴・男女別)、打たせ湯の計7つの湯船がある。宿一帯はフナ、ナラ、カエデなどの広葉樹に包まれ9月下旬～10月中旬の紅葉も見事。宿泊料金は1泊2食付9,000円。外來入浴は400円。通年営業 TEL0187-46-2224



蔵倶楽部

特別企画

杜氏自身が米づくりから手がけます
「太平山 特別限定酒」ができるまで②



刈り取りまであと2週間ほどの美山錦。

もうすぐ刈り取りの時期を迎えます。

今年の秋田は暑かった。小玉杜氏の水田のある飯田川町周辺でも37℃を上回る最高気温を記録。日中の気温が30℃を越える真夏日も三十二日間と、まさに記録的な猛暑となった。このため、稲の成育も例年より十日前後早いスピードで進み、七月中旬には稲穂が開始月下旬には開花。杜氏の予想では稲刈りも例年より一週間ほど早まるのではないかとという。

本来、熱帯性の植物である稲にとって夏の暑さは必要不可欠なもののだが、こども暑いと品質に影響を与える高温障害が心配されるという。「今のところ順調に育っています。ただし、今年のように暑すぎると穂の殻が厚く硬くなりがちなんです。特に昼と夜との寒暖の差がありません。夏は、稲自体の活力が減少するので収穫量が若干減るかもしれません」

と小玉杜氏。米を作って五十年近くになるといってベテランでもあまり経験がないという今年の夏。幸いにも水の管理は徹底して行なうことができたので、米そのものの品質にはあまり影響はないとの事。黄金色に色付き始めた水田では稲穂がますます頭を垂れ、収穫の時期が近いことを語っていた。



食用米の「あきたこまち」に比べ約10cmほど背が高い。

今年はイナゴが大発生。

今回は、稲刈りから仕込み直前までの情報をお伝えする予定です。

おいしい秋田米との相性も抜群。秋田では「ガッコ」が食卓の必需品。

酒菜探訪

秋田は漬物の宝庫である。秋田弁で「ガッコ」と称されるこれら漬物は、毎日の食卓や酒の席にはもちろんのこと、お茶菓子替りとして用いられるほど広く親しまれている。それゆえに、種類も実に多彩。大根を燻ってから糠に漬ける秋田独特の「燻りガッコ」をはじめ、ナス、キウウリ、ウリ、フキ、ワラビ、ハクサイ、ミズナなど多種多様な野菜や山菜がその対象となる。同じ素材でも地域や各家庭によって微妙にその味付けや作り方が異なるので、その種類・味はまさに無限大と言ってもいいだろう。



その漬物の宝庫である秋田



商品についての問い合わせは
浅舞婦人漬物研究会
●0182-24-0509

あきたの逸品 漬物

田にあって、ひととき人気を博しているのが、県南の平鹿町にある「浅舞婦人漬物研究会」の漬物だ。昭和四十二年の発足当時は、農家の奥さんたちの小遣い稼ぎ程度の規模だったものが、現在では町を代表する特産物にまで。とはいっても、地元産の野菜を地域に伝わる方法で漬けこむというスタイルは発足当時そのまま。素朴でどこか懐かしいその味は、まさに郷愁をさそう故郷の味そのものだ。

季刊【蔵】参の巻

■表紙の人

半纏は蔵人達の心意気を表すユニホーム。涼風にたなびくその半纏の前にたずむのは酒類部で税務に関する仕事を一手に担う小林誠悦さん。手にする帳簿には、この冬仕込んだお酒の醸造量や販売量、在庫量など細かい数値がギッシリ。酒蔵ならではの重要なセクションを守る数字の番人です。

■秋田の秋で、忘れてならないのが「鍋つこ遠足」。今流行のアウトドアレジャーの原点のような風物詩で、気の合った仲間が屋外で鍋をつつく。もちろん鍋は「きりたんぼ」や「だまっこ餅鍋」。秋晴れの空の下でいただくこの味がまた最高なものです。

■前号の通販カタログページで玲琅セットのご紹介の文章中、昭和九年と表記していましたが、正しくは昭和八年の誤りでした。ここで訂正の上、お詫の申し上げます。