

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

くら



季刊【蔵】参拾の巻

## 夏号

太平山 ヤマキウ

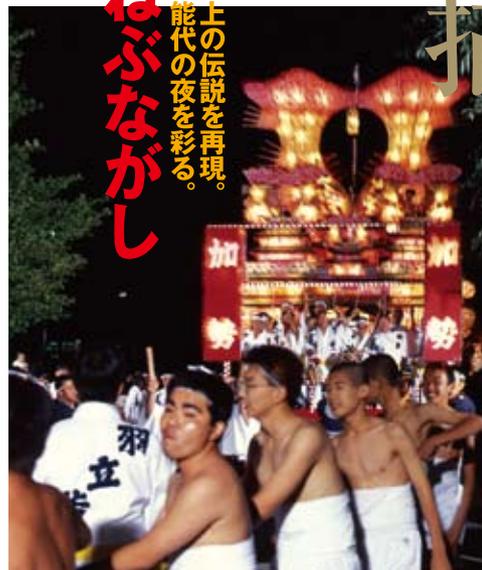
### 蔵

Vol.30  
2006.夏

企画発行/小笠原建設株式会社 ●秋田県潟上市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ●TEL0185-21104 ●TEL0185-21104 FAX0185-21104  
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/海老名工ディジタル事務所

# 故郷 点描

秋田の四季—能代市



1000年以上の伝説を再現。  
城郭型灯籠が能代の夜を彩る。  
**能代ねぶながし**

今から1000年以上も昔のこと。この地を訪れた阿部比羅夫や坂上田村麻呂が多数の灯籠を用いて敵を威嚇、蝦夷平定を果たした伝説を起源としています。「ねぶながし」は炎夏の眠気を覚まし、秋の豊作を祈願した祭りです。1800年頃は燈籠の形が様々でしたが大工の宮腰屋嘉六が名古屋城を模した城郭型燈籠を創作して以来、現在までそのスタイルを踏襲しているとされています。6日は「能代役七夕」。田楽、笛、太鼓を先頭に大勢の若者たちによって大若燈籠が繰り出され、夕方4時頃から夜10時頃まで市内中心部を廻り。夜空に明々と浮かび上がるお城の偉容は見るものを圧倒します。翌7日は「鯨(しゃち)流し」。疫病払いのために、灯籠最頂部の鯨をいかだにのせ、米代川に燃やして流します。鯨だけでも高さ3m前後・幅4m前後あり、これが燃えながら流される場面は見ごたえがあります。

●能代ねぶながし—8月6日・7日 ●能代市役所 TEL0185-52-2111

## 地域の発展に貢献しつつ、工場拡張を積極的に展開した昭和初期の頃。

現存する建物の大多数が昭和初期までに整備されたもの

創業以来、地域共栄を社是とする弊社では、駅、水道、開墾・圃場整備、郵便局の招致など、地域インフラの整備を図ります。その一方で、私淑する大倉喜八郎の「事業家は大地に工場建設を行うべし」を座右の銘とした当時の社長・小玉友吉は、昭和2年～14年にかけて施設の拡張も積極的に取り組みます。

味噌・醤油蔵関係では、昭和2年に醤油倉2号を新築。昭和6年に醤油倉5号、昭和8年に醤油倉3号、4号を増築します。さらに、味噌の

需要が増加した昭和12年には、現在、味噌詰場兼醸造倉として使用しているレンガ造りの味噌倉を新築。以前、水路に沿って構築していた塀を腰レンガとして使用し、またたく間に804㎡もの大倉庫が完成。味噌製造能力も年間450tに一気に増加したのでした。

**旧制秋田中学の寄宿舎の部材を利用した旧仕込み倉庫**  
酒造部門においても、昭和10年に清酒用貯蔵蔵の昭和倉(現・調合倉)



大正～昭和初期は関東大震災特需で醤油・味噌の生産量が一気に拡大した。

を新築します。これにより清酒製造能力が年間900klに増大。さらに昭和14年には、仕込み倉を完成させ、清酒製造能力を1260klに高めたのでした。現在、弊社の清酒仕込み

作業は、昭和42年に完成した鉄筋4階建てのみずほ蔵で主に行われていますが旧建物は現役。土蔵造りならではの安定した室温・湿度を保持できる特性を活かし、仕込んだ清酒を熟成させる貯蔵庫として利用されています。

ちなみに、この仕込み倉に使われた部材は、そのほとんどが旧制秋田中学の寄宿舎に使われていたものの再利用。昭和11年旧制秋田中学が手形に移転した際、倉拡大を見込んでいた友吉が、旧校舎の買受人だった小坂鉦山の内氏から、寄宿舎一棟を3500円で譲り受け、解体後、上飯塚(現・羽後飯塚駅)近くに運搬、保管していたのでした。工事は昭和13年に着手。一階部分755㎡、

昭和10年に完成した昭和蔵の建築風景。昭和14年の男鹿地震、昭和39年の新潟地震、昭和58年の日本海中部地震など大きな地震に遭っているが、大きな影響はなかった。



初期の小玉合名会社。建物は変わったが、今も同じ場所で味噌・醤油を醸造している。

2階部分738㎡と、当時手がけたものとしては、最大級の建物が登場したのでした。

初めて出会った  
ガラス器づくりの一目ぼれ

小さい頃から物づくりに興味があり、秋田公立美術工芸短期大学では、陶芸コースへ進むつもりだったという鎌田さん。だが、入学直後に行われた校内見学でガラス工芸に一目惚れ。「普段見ているガラスって硬い物じゃないですか。ところが熱くてドロドロ溶けているガラスは変幻自在。どんな形にも作ることができるとですよ。そんな素材を相手に物づくりをしていることに心惹かれました」。迷うことなく2年生からの専攻科目としてガラスコースを選択。ガラス器作りに没頭するのであった。



ガラス工芸には、溶かしたガラスに金属製のパイプで息を吹き込み作る「ホットワーク（ブロー）」、「炎を使ってトンボ玉などを作る「バーナーワーク」、ガラスなどの表面を細かい砂で加工する「サンドブラスト」など、さまざまな制作手法がある。鎌田さんが取り組んでいるのは、電気炉（キルン）の中



ガラス素材の面白さを  
より多くの人々に知っていただきたい。  
平成17年4月、秋田市内初のガラス工房を開設。

## 「硝子工房 窯硝（かましょう）」 ガラス工芸作家のお話

代表 鎌田 祥子さん

79年3月31日秋田市生まれ 東北の短大・大学で唯一、ガラス工芸の専門コースがある秋田公立美術工芸短期大学工芸美術学科窯硝ガラスコース（2年間）、専攻科・研究生（各1年間）で学び、その後、同校の教務補助を3年間つとめ独立。05年4月に秋田市内土崎に秋田市内初のガラス工房を開く。国内各地の展覧会での入選経験もあり、今後の活躍が期待されている若手作家の一人でもある。



中で、ガラス板やガラスの粉を石膏の型に合わせて焼成する「キルンワーク」という手法だ。

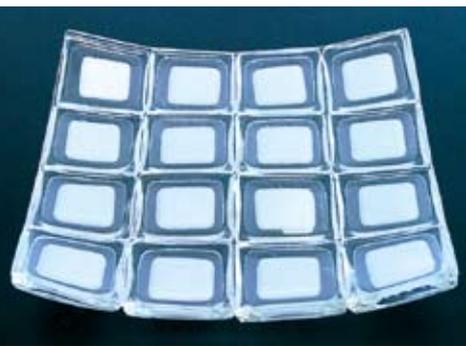
熟考しながら制作できる  
「キルンワーク」が  
私にはピッタリ

瞬間的な判断力と作業が求められるホットワークに対し、熟考ができ実験を繰り返してできるキルンワークの方が私の性格に向いているんじゃないかと思いつきました」と鎌田さん。その作品は、ガラス特有の透明感がありながら、

けつしてキラキラしていない。どちらかというと、ガラス本来の質感を押さえ、やわらかく、温かみのある作品が多い。それもこれも

「無限の可能性を秘めたガラス素材の面白さを、より多くの人々に知っていただくために、従来のガラスのイメージを払拭したい」という鎌田さんの考えに基づくもの。サンドイッチのようにガラスとガラスの間に別素材を挟み込み、異質な質感を表現する作品もあり、まさに変幻自在。その素敵な笑顔にも似た爽やかな作品が多いのも特徴だ。

実用性も兼ねた皿・器類が多いので、作業を実生活の中にも活かすことができるのも楽しみのひとつ。身長153cmの小さなからだにみなぎるパワーと情熱で、意欲的に制作に取り組み鎌田さんなのでした。



冷菓・冷菜の器としてもオシャレな鎌田さんの作品。  
工房にはミニギャラリーもある。

# 太平山が飲める おすすめ お店

東京 神田

## 居酒屋 太平

粹でないせな女将さんの人柄と、旬の大皿料理が大人気



経営者の川上さんは、向島生まれの浅草住まい。若き日には神輿も担いだというおきゃんな江戸っ娘(こ)である。その人柄に惹かれ、昭和63年の開店以来、足しげく通う常連さんが多い。池波正太郎に代表される江戸物小説の大ファンで、かつ、見識を極めるべく、昨年の秋にまずは「咧洒(さきざけ)師」の資格を取得。さらには、手打ちそばの技を独学で覚え、1日限定10食ながら国産蕎麦粉を使った手打ち蕎麦を用意。常連さんの間では、最後の締めには蕎麦をいただくというスタイルが定着している。

季節の大皿料理に代表される酒肴は、板前暦22年の吉本さんが担当。季節感をさりげなく先取りする感性と、その丁寧な仕事ぶりは常連さんたちの間でも評価が高い。



川上さん曰く「これからは料理の持ち味をより引き立たせるような日本酒の飲み方を提唱したい」とのこと。初夏のお勧めは、鱧の梅肉添え冷酒、イサキの塩焼き、本醸造、真鯛の薄造りポン酢。ちなみに川上さんはワインアドバイザーの資格を取得するために現在猛勉強中。60歳になったら、咧洒師、ワインアドバイザーの資格を活かし、全国を渡り歩くフリーアルバイターとして生きるのが夢とか。その夢実現までにはまだかなりの日数があると思われるが、既に全国行脚に夢膨らみます川上さんである。

### お酒、料理

太平山辛口(銚子)  
大500円 小400円  
太平山梅酒 1合600円  
太平山生貯 300ml 750円

※料理予算は  
一人2000円前後が目安

東京都千代田区内神田3-5-5  
大同ビル1F  
TEL03-3254-7358  
営業時間/17:00~23:00  
定休日/土・日曜日



東京 吉祥寺

# カフェ・ハモニカキッチン& ヤキトリてっちゃん

年齢を問わず楽しめる  
ハモニカ横丁の名店

昭和の香りがいっぱい。雑然とした戦後の闇市の雰囲気そのままの「ハモニカ横丁」にある名店。経営者は、吉祥寺文化発信者の一人として知られる手塚一郎氏。お洒落で機能性に優れた海外雑貨・家電の店「外国電気や」国内初とされるビデオ機材と情報機器専門店「VIC」も経営する名物社長である。



ハモニカキッチンのオープン  
は98年。当時、衰退の一端をたどっていた「ハモニカ横丁」に、「真っ白でお洒落。異質な空間を作ったら面白い」という発想から出店する。昼はランチバイキングで、夜は多国籍な料理とお酒が楽しめるカフェ。グルー

プヤカップルで楽しめるテーブル席もあれば、アジアテイストいっぱいのレストランディングもあるというスタイルが若者に大ヒット。横丁復活のきっかけを作ることとなる。さらに03年には隣接してオープンカウンタースタイルの「ヤキトリてっちゃん」を開店。昭和30年代の焼鳥屋を髣髴とさせる超アナログ的雰囲気、こちらは性別、世代を超越して連日連夜超満員。コップ酒にナミナミと注がれた日本酒をすすりつつ、備長炭焼きの串物を楽しむという親族の正しい飲み方を体験できる。ちなみに、いずれの店の食材ともに毎朝社長自らが築地まで出向き仕入れたもの。オーガニックにこだわった野菜類もうまい。

### お酒、料理

「カフェ・ハモニカキッチン」  
太平山 グラス(熱燗可) 300円  
平均予算 2000円  
ランチバイキング(11:30~14:00)  
1000円  
営業時間/11:30~24:00  
(金・土曜/~25:00)

「ヤキトリてっちゃん」  
太平山 グラス(熱燗可) 300円  
平均予算 1000円~  
営業時間/17:00~23:00  
(土・日曜/16:00~)

武蔵野市吉祥寺本町1-1-2  
TEL0422-20-5950



# 総勢約30名で賑やかに体験。 ふたあらオーナー制度 田植え体験!!

地元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作るという「ふたあらオーナー制度」。その第1回イベントとなる「田植え」が、5月13日(土)に行われました。この日、参加したのは東京&神奈川から5名、地元秋田から6名の計11名が参加。さらには、指導を行う潟上市飯田川酒米研究会、手植え経験も豊富な地元お母さんたち、潟上市、JA、秋田県のスタッフなど計約20名の協力もいただき、賑やかに楽しく田植え体験を行いました。なお、この日植えられた酒米は水田所有者の田仲さんが成育を管理します。

●水田の様子は弊社HPでお知らせしています。



## 次回「稲刈り体験」の参加者を募集しています。

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

【開催日】平成18年9月23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8月23日(水)

\*定員に達した時点で募集終了します

【お願い】稲刈り体験につき、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をお願いします。●遠方からの参加の方に限り貸し長靴をご用意します。

### \*来春までの体験予定プラン

①酒造り体験：平成19年2月予定：小玉醸造株式会社

②披露・交流会：平成19年3月予定：小玉醸造株式会社

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。

【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。

## 小玉醸造株式会社のモノ造り物語

弊社の蒸留酒造りの始まりは、清酒醸造数量が大きく制限された戦中にまで遡ります。昭和16年、社内に大成酒造株式会社を設立。主原料のひとつである添加用アルコール製造の技を磨きます。

その後、昭和20年度にはウイスキー、昭和24年度には焼酎の製造を開始。物資が貧窮し清酒造りが困難だった時代の代役として一世を風靡します。ウイスキーは昭和34年度で製造権を譲渡しますが焼酎製造は継続。名峰・太平山に奥宮を祀る「太平山三吉(みよし)神社」に由来する「三吉(さんきち)」の名前で親しまれてきました。そ

して平成16年度には最新式の蒸留装置を導入します。

現在販売されている「三吉」ブランドは、「本格焼酎三吉」、「長期熟成さんきち」、そして「さんきち吟」の3タイプ。いずれも、清酒太平山の酒粕を利用した「粕取り」と呼ばれる方法で造られます。中でも「さんきち吟」は、モンドセレクションで金賞を受賞した「純米大吟醸 天巧」の酒粕で仕込んだ本格焼酎。その研ぎ澄まされた吟醸香と呑み口は清酒以上のクオリティ。まさに焼酎の大吟醸と呼ぶにふさわしい風格を備えています。大吟醸酒同様、良く冷や

してストレートまたはロックでお楽しみください。



三吉 25度  
4215 720ml  
903円(税込)  
(本体価格 860円)

さんきち 30度  
4221 720ml  
1,523円(税込)  
(本体価格 1,450円)

さんきち吟 30度  
4201 500ml  
2,625円(税込)  
(本体価格 2,500円)

●くわしくは「蔵員倶楽部」をご覧ください。

# 本格焼酎 三吉 シリーズ

さんきち

昭和24年に始まる弊社の焼酎製造の歴史。  
味わいまるやか、香りも繊細。  
すべて清酒太平山の酒粕で仕込んだ本格焼酎。



酒菜  
あきたの味  
探訪

ウナギよりも栄養満点で、しかも現地調達可能。  
稲作王国・秋田ならではの夏のスタミナ食の定番です。

その昔夏休みのドジョウ取りは、田舎の子供たちにとって実益を兼ねた格好の遊びだった。「蔵」読者の方々の中にも、沢山とっては親に小遣いをもらった記憶がある方もいるのではないだろうか。

産卵期を迎える夏は、ふくよかでも味もまろやかに。しかも高たんぱく低脂肪でヘルシー。カルシウムも豊富で、鉄分もホウレンソウより多く含み、ビタミンB2は魚類ではトップ。さらに、ドジョウには、内臓を温め、体の水分を取り除き、解毒する作用があるとかで、糖尿病などでのどの渇く人、小使

その食べ方はいたってシンプル。1〜2日清水に放ち泥をはかせたら、30分ほど酒の中に。大きなものは背開きにして骨をと

り、小ぶりなものはそのままへ。あとは味噌で味つけをして葱を入れて出来上がり。醤油味ベースに牛蒡たっぷりの柳川、細かくたたいて作る「つみれ」も絶品だ。

豆 腐カステラに興味がある方へ

●作り方①豆腐を一度ゆで水気と荒熱をとる②豆腐を裏ごしし卵、砂糖、塩をよく混ぜる③型にサラダ油を塗り180〜200度のオーブンで40〜50分焼く※甘さにココを出したいときには蜂蜜を加えます。また、ふんわり感を増すために少量のはんぺんを加えることもあるそうです。

初めて秋田味噌を食べてみました。すごくおいしかったです。料理の仕

御社のにぎり酒

方でいろいろな作れますね。また食べたくなりました。岐阜県・田中様

主人が大変気に入っています。息子にもおすそ分けし、最近では日本酒のおいしい飲み方を教えてくださいます。私も又々に合う「柏寿味噌」を使った春の又々を作りたいと思います。茨城県／入江様

使った「朴葉みそ」もおいしそうですね。入江様・・・日本酒ファンのお育成にご協力賜りありがとうございます。今号に同封した「蔵倶楽部」では、秋田伝統の味噌料理を紹介しています。秋田ならではの素材を使った料理ゆえ、県外では素材の心配が難しいかもしれませんが、各地の素材で応用してみただければ幸いです。

季刊「蔵」参拾の巻



表紙の人 建築後約70年経て現役のレンガ蔵の前に立つのは、昭和54年3月の入社以来、酒類部の瓶詰部門で働く門間とし子さん。その仕事内容は、瓶詰作業全体に及びますが、1.8Lの詰めではラベラーの操作を担当しています。出身は五城目町馬場目落合。先般亡くなった俳優・田村高廣氏主演の映画「イタズ」のロケ地ともなった地区です。和裁と料理が得意で「どんなに忙しくとも朝晩の料理は手づくり」が motto です。

行 ったことがない秋田の風景が美しく文章から感じられます。できることならB5判の雑誌サイズにしてもらったらもっと楽しめるなあと感じます。大阪周辺のデパートや大型店舗などにヤマキウ製品をおいてほしいのですが・・・既に取り扱っているお店はあるのでしょうか。大阪府／日栄様

サイズアップに関しては編集会議でも検討しておりますが、郵送費の関係からしばらくは現在サイズでの発行を予定しております。なお、大阪心斎橋に秋田、青森、岩手合同の物産と観光の情報館「ジェンゴ」があります。ヤマキウ味噌のほか、各県の特産品がそろいますよ。\*大阪市中央区南船場3-4-1 出光ナガホリビル1階 TEL 06-6241-1714

