

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

季刊【蔵】参拾巻の巻

秋号

太平山 やまきり

蔵

Vol.31
2006.秋

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 ● TEL0187-504 ● TEL0187-200 FAX0187-200
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/海老名工ティリアル事務所

故郷 点描

秋田の四季
— 仙北市角館

米の国秋田にも伝承される蕎麦文化
最近、専門店も増え蕎麦の栽培も盛んです。
秋蕎麦の花咲く頃



米の国・秋田にも、大館の中山そば、峰浜の石川そば、西馬内の冷やかけそばなど、伝統的な蕎麦の産地、名物そばが存在します。さらに最近では、江戸系の手打ち蕎麦専門店も増えたこともあり、蕎麦の栽培も盛んに。平成17年度の作付面積は全国第9位、収穫量は10位にランキングされています。

写真は武家屋敷で知られる角館郊外の山間地で見つけた蕎麦畑。農家でもあり蕎麦店「角館地そば長助」を営む鈴木秀夫さんが代表の「角館そば生産組合」が手がけているもので、現在は地区の農家約50戸が計23haの土地で蕎麦を栽培しています。休耕田を利用しての栽培ですが、稲作りを止めて10年以上の田は既に原野と同じ状態。しかも、夏でも夜は扇風機が要らないという環境は蕎麦栽培に理想的。薫り高く良質な蕎麦が穫れるとのことで、例年10月上旬頃から新そばが楽しめます。

角館地そば 長助/仙北市角館町小人町28-5 TEL0187-55-1722

*そばの地方発送なし



名誉賞を授与される小玉友吉。

名実ともに全国ブランドとなった太平山。

大正から昭和初期にかけての酒造業界は、まさに産業革命期。あらゆる部門で近代化が進んだ時期でもありました。高度精白を可能とする酒造用精米機の発明、木桶に代わるホーロータンクの登場、優秀な酵母の純粋培養など、数々の技術革新を弾みとして、全国の酒蔵がしのぎを削った時期でもありました。

弊社においても、二代目、社長・小玉友吉の末弟で大坂高等工業（現・大阪大学）醸造科に学んだ小玉確治が、製造部長として陣頭指揮を執り、秋田県、東北地区の品評会の上位常連蔵元として注目を浴びる

ようになります。そして、ついには、昭和5年に開催された第12回全国酒類品評会において優等賞を受賞。さらに、昭和9年の第14回大会では、出品された5169点の酒の中で、

全国第一位となる首席優等賞を受賞。合わせて、3回連続優等賞を受賞の功績として、最高の荣誉である名誉賞をも受賞するなど、太平山が全国に知られる大きなきっかけとなったのでした。

東京はもちろんのこと、樺太、ハワイ、中国へも販路を拡大。

ヤマキウ印の味噌・醤油が秋田県

昭和9年、第14回全国酒類品評会にて、太平山が堂々の全国第1位に。さらに、極めて価値ある「名誉賞」も受賞。

内に限らず、東北・北海道・樺太にまで販路が広がったように、小玉醸造では酒造部門を立ち上げた当時から、太平山の販路を広く全国に求めます。これは「地方開発と県産業に貢献することを第一義とし、良品廉価提供による需要者福利を第二とす」の社是に基づくもので、東北・北海道はいうにおよばず、昭和になつてからは、本格的に首都圏へも進出。都内有力酒類問屋や三越に代表されるデパートなどの協力もあり、順調に都内での販路を拡大したほ



昭和9年、全国酒類品評会で受賞した「名誉賞」の賞状。



三越本店屋上で宣伝のため演技された秋田竿燈。(太平山の印が見える)

か、樺太、ホノルル、上海など海外にも出荷されます。

このように、業績の伸びに支えられ、一時は満州進出も計画されるまでに。さらに、日本酒の歴史を大きく変えることとなった仰天商品を世界で始めて開発。当時のモボ・モガたち

満足度120%。釣人の夢を実現する名船頭。 遊漁船「おが丸」 船頭のお話

「おが丸」グループ代表
加藤秀一さん



仕事が終わればごく普通の爺さんと孫。二人とも最近で最高の笑顔とか？



今も現役。男鹿の海を知り尽くした名物船頭

秋田名物「ハタハタ」の主要水揚げである男鹿市北浦漁港。沿岸は、アジ、鯛、キス、ヒラメ、シンジョウ、メバルなど、魚種も豊富な豊饒の海。その北浦漁港を拠点に遊漁船の船頭として30年近く活躍しているのが加藤秀一さんだ。男鹿の海なら誰よりも詳しいと自他共に認める名物船頭である。

のサービスの延長として釣人を乗せたのがきっかけだった。当時の秋田ではまだ客も少なかったものの、遊漁船に将来を託した加藤さんは、夕方、港に戻ってから再度出港、北浦沖の海底の状況を調べ上げ魚が集まるポイントを探索し、地元先の先輩漁師も舌を巻くほどの情報と、操船テクニクを習得。「北浦で船を出すなら『おが丸』で」という噂が口コミで全国に広がるまでに。まさに全国に知られる男鹿の名船頭でもある。



加藤さんの合図（ベル）で竿を下ろせば、ほろこの通り。アジ、メバル（テリ）が鈴なりだ。



昭和8年男鹿市北浦生まれ。20歳代前半から約20年間、捕鯨船団の船員として南氷洋、北氷洋洋上で働く。その後、釣師卸業を経て加藤釣具店を開店。さらに昭和50年代半ばからは、秋田県内でもいち早く遊漁船業に着手。北浦漁港を拠点に男鹿半島北部の釣りポイントを独自に開発。現在は娘の原田恵子さんが「加藤釣具店」経営を、娘婿の原田昭美さんが「第18おが丸」の船頭を務めるほか、孫の原田誠さんが船頭見習いとして加藤さんの船に同乗している。

便利な機械もできたが、やはり釣果は船頭の腕次第

加藤さんは、自宅から海を見ただけで沖の風、波の状態をドンぴしゃりと当てる。「長年やってれば当たり前のことだ」と笑うが、

その見極めはやはり達人の域。初心者からエキスパートまで「ともかく釣れる」ことで人気の加藤さんだが、その秘密もやはり、長年の経験に裏付けられた見極めの技にある。最近では高性能のGPSが開発されたおかげで、データを入力すれば誰でも希望の場所に行ける。しかし、その場所に行けば必ず釣れるというほど釣りは甘くない。一般に魚は「根」と呼ばれる海底の



港と魚場の往復は孫であり、現在見習い中の原田誠さん（20歳）が担当。舟に乗ってまだ1年弱。加藤さん曰く「筋は悪くないが、まだまだどうなるかわからん!!」



左は加藤さんの娘さんで誠君の母親でもある原田恵子さん。実家の「加藤釣具船」の経営を担うほか大人気のホームページの管理も担当。その隣が恵子さんのご主人で、「第18おが丸」船頭の原田昭美さん。



突起物、岩礁地帯などに多く集まるが、その根のどちら側に魚が居るのか、また、どのように船を回せば、魚たちに餌をアピールできる

か、まさに船頭の技次第なのだ。どこに魚がいるかは「潮と風のバランス」だ。これで命中率が大きく変わるな」と、いとも簡単にその秘密を教えてくれた。事実、同行取材したサビキ釣り（五目釣り）では、ポイントごとに必ずヒット。

まさに、その技を目撃することになった。

加藤さんは70歳を超えた今も現役。昨年から孫の原田誠さんも船頭見習いとして加藤さんと行動を共にする。結婚して初めて釣りを勉強したという娘婿の原田昭美さんは、今では「第18おが丸」の船頭として活躍中。まさに親子三代にわたり遊漁船に関わる加藤さん一家なのである。

「おが丸」第18おが丸のお問合せは
加藤釣具船／秋田県男鹿市北浦相川1字神田129-2
営業時間／午前5時頃～午後7時頃
TEL・FAX0185-33-2247 <http://www.ogamaru.sakura.ne.jp/>

太平山が飲める おすすめ お店

秋田市 大町

まる

ゆったり贅沢な大人の空間で、旬の地物と美味しい酒を堪能する



蔵を連想する外観にも、今宵の酒席が楽しくなる予感を感じさせる。ジャズが流れる店内は、黒と赤で統一されたスタイリッシュなつくり。ライトダウンした店内に浮かぶ白熱球の明かりにも、空間にこだわる主のセンスがにじみ出る。1階は吹き抜けのカウンター席と座敷、2階は、ダニング風のテーブル席と、個室タイプのテーブル席。一部スペースには、よりリラックスして酒着を堪能できるようなクッションを配している。全100席を擁する大型店だが、喧騒とはおよそ無縁の大人のための空間が作りだされる。カウンター越しの壁に並ぶ地酒、焼酎が示すように、太平山をはじめ約50種の地酒と約60種の焼酎がラインアッ



プ。太平山のお酒は「天巧」を用意するが、隠し酒としてその時々限定酒も提供することだ。カウンターにさり気なく置かれた「地産地消応援の店」の木札が示すように、料理は旬の地元食材が基本で日本酒、焼酎、ビールなど、それぞれの酒類別にオススメをラインナップ。味の良さも評判で、定番メニューで80種以上。旬の特選素材を使った日替わりが約60種と料理バリエーションの豊富さも人気の秘密。とんぶり、きりたんぼ鍋、じゅんさいといった秋田ならではの伝統食、郷土料理もそろそろ。県外からの観光客向けに、秋田の味を満喫できる秋田のコース料理(要予約)もある。

お酒、料理

太平山 純米大吟醸 天巧
グラス800円

おすすめ料理

いかわた衣揚げ 600円
おぼろ豆腐のあんかけ 300円
地鶏バリバリ揚げ 600円
秋田のコース料理 3000円~
(要予約)

秋田県秋田市大町2-2-10
TEL018-864-8843
営業時間/11:00~14:00
17:00~24:00
ラストオーダー 23:00
定休日/日曜



秋田市 秋田駅前

伝承の味処 無限堂 秋田駅前店

異国情緒あふれる店内で、創作和食と秋田の旬の味が楽しめる

外観は白塗りの和風建築。ところが店内は異国情緒あふれるオランダ商館風。艶やかなシャンデリアや、調度品にもビックリ。カウンター、テーブル席、奥座敷、さらには2階の座敷席とスペースも多彩。一人でもグループでも手軽に利用することができる。



料理長の植村さん考案のメニューは、和をベースとした創作料理が中心。約50種のレギュラーメニューのほか、「本日のおすすめ」と銘打った日替わりメニューも30~40種そろそろ。「秋田は食材の宝庫。季節感も豊かです」と植村さん。郷土料理の定番「きりたんぼ鍋」は一年中いつでも食べられるほか、伝統食をアレンジした料理、地元食材を使った料理も多く、まさに地産地

消、スローフードの料理を堪能することができる。

写真の「比内地鶏のモモ肉炙り刺し」は、パリッとした皮の食感と素材の良さを実感できる人気作でオススメの逸品だ。さらに、焼きナスをゼリー状の出汁でいただく「焼きナス美味だしジュレ」は、美味しさとともに器のユニークさも印象的。まさに、目でも舌でも楽しめる料理がそろそろ。秋田名物・稲庭饅頭製造元の直営店でもあるだけに、「美味しい料理と太平山を堪能したら最後に稲庭うどん締め」というスタイルがおすすすめ。ちなみに、お酒は「太平山 純米大吟醸 天巧」の他、「辛口太平山」が爛と冷やで頂ける。周辺のホテル滞在者の利用も多い人気店である。



お酒、料理

辛口太平山 一合370円
二合720円
太平山 純米大吟醸 天巧
一合900円
四合3500円

おすすめ料理

比内地鶏モモ肉炙り刺し 860円
自家製豆腐の焼き揚げ 480円
焼きなす美味だしジュレ 450円

秋田県秋田市中通2-4-12
TEL018-825-0800
営業時間/11:00~14:00
17:00~22:00
ラストオーダー21:30
定休日/無休



「ベニズワイガニ」



秋田県沖、水深1000m生まれの珠玉の味。上品でかつジューシーな甘さが、多くの人を魅了する。

菜酒探訪

あさたの味

秋田でカニといえばベニズワイガニ。新鮮なベニズワイガニは、超高級品のズワイガニに勝るとも劣らない美味しさとの評判も高い。しかも、価格も庶民的と、知る人ぞ知る秋田ならではの食材のひとつである。そのベニズワイガニ漁を秋田県内で唯一、専業で手がけているのが、男鹿市にある(株)男鹿水産。同社所有の第8男鹿丸(99.51トン)は、禁漁期の1・2月を除き、船川港を未明に出港。秋田沖の水深800m～1000mの海域で2晩操業し、翌夕日の午前中に帰港する。水揚げされたばかりの新鮮なカニは、その大多数が生のまま保冷車に積み込まれ県外な

どへ出荷されるが、一部のカニは港の目の前にある加工場で一気にボイル。同じ建物内の直売所での販売も行っており、捕れたて茹でたての味を楽しむことができるのだ。

ベニズワイガニの特長は、上品でかつジューシーな甘さ。鮮やかな紅色の脚をポキリと折り、そのままいただくのが一番。お好みで酢醤油やマヨネーズを付けていただいても美味しい。(株)男鹿水産では全国発送も受け付けており、注文は電話またはホームページから。原則として水揚げ当日にボイルしたカニを発送(冷蔵発送)するので、秋田で食べるものと同じ鮮度と美味しさを楽しむことができる。

株式会社男鹿水産 / TEL0185-23-3710
http://www.namahage.ne.jp/ogakani/

蔵 広場

読者のページ

●ご意見・ご感想をE-mailでも受け付けております。
info@kodamajozo.co.jp

清酒

焼酎「三吉」に合う料理についても教えてください。また、太平山が飲めるお店の紹介も、もっとエリアを拡大すればいいと思います。北海道・中田様ほか

蔵 弊社の日本酒、焼酎と料理の相性紹介については、「蔵」本誌ならび「蔵倶楽部」で暫時ご紹介したいと思えます。お店紹介の件に関しては、多数のお客様から同様の要望を受けております。紹介スペース、紹介エリア等について次回編集会議で検討致します。

日

本最南西端 沖縄の和流料理店で料理長を勤めています。じゅんさい、山菜など秋田ならではの料理を力強い沖縄食材と組み合わせ、太平山「辛口」とともに多くのお客様に喜んで

仲良くなった

おばあちゃんからいただいた秋田味噌が大変おいしく、ついには通販まで利用するようになってしまいました。群馬県/小池様

蔵 ご愛用ありがとうございます。秋田県内トップのシェア率を誇る「特撰味噌」をはじめ、創業来の製法を伝承する「元祖秋田味噌」、発芽玄米を用いた「健(すこやか)」など、さまざまなタイプの味噌をご用意いたしております。お手軽なお試しセットもございます。

日

辛さや味の特徴に関する文章が少ないため、自分の味覚に合うか判断に迷うことがあります。もう少し、味の特徴について教えてください。

蔵 貴重なご意見ありがとうございます。各号ならびホームページにおいて、より詳しい情報を掲載できるよう検討しております。今後もお気づきの点等ございましたらよろしくお問い合わせいたします。

山

本益博さんの「食育プリンの味覚教室」に感銘しました。埼玉県/菱田様

■表紙の人
今月の表紙を飾るのは、瀬川秋雄(せがわあきお)さん。昭和42年3月に入社とともに酒類部瓶詰め部門に配属。現在は工長として、瓶詰め作業全般の指揮監督を行っています。撮影日にはちょうど「更菜」の瓶詰め作業を行っていました。生まれも育ちも、弊社のある旧飯田川町。弊社工場一帯は幼き日の原風景のひとつでもあり、昭和20年代から現在に至るまでの風景の変化を知ることでもあります。



季刊「蔵」参拾壹の巻