

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

ka
ru
ra



季刊【蔵】参拾貳の巻

冬号

太平山 ヤマキウ

蔵

Vol.32
2006.冬

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 ● TEL01904 ● TEL01907/2000 FAX01907/2001
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／有際会社 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 — 秋田県全域

たかが雪下ろし、されど雪下ろし。
ただ闇雲に捨てているわけではありません。

雪下ろし



「雪は天が与えてくれた天然のダム。秋田の大地を一面真っ白に覆う雪は、春の訪れと共に解け出し田畑を潤し、豊かな秋の実りと与えてくれます。しかし、本音を言えば、雪は少ないほうがやっぱり楽。昨シーズン、北日本全域に多大なる被害をもたらした「平成18年豪雪」では、弊社のある秋田県中部でも例年の3倍以上の積雪を記録。交通障害、建物損壊が続発し、臨時雪捨て場となった市民グラウンドなどは、雪に混じった砂利やゴミの撤去、雪の重さで壊れた暗渠部の修理などのため夏過ぎまで使用できない状態が続きました。中でも最も大変で危険なのが屋根の雪下ろし。降り積もった雪は想像以上に重く、しかも、足下は不安定。時に屋根に積もった雪もろとも落ちる危険もあり、命綱は必須。安全に効率よく雪下ろしを行うためには、それなりの経験と技術が必要なのです。

「小玉醸造満州進出計画」にわかに高まる

ことの始まりは昭和15年5月のこと。「満州・綏陽県でビール醸造を手がけていたチェコ人に代わり、この会社の経営を受け継がないか」という話を受けます。話を持ちかけたのは当時の秋田を代表する財界人の一人。満州国牡丹江省綏陽県の県知事が秋田県出身だったこともあり、巡り巡って弊社へ進出の打診があったのでした。

会議の結果「まずは現地視察が優先」とのことで、6月7日から18日まで現地を視察、さらに、7月7日から31日までは社長・小玉友吉自らも大陸へ渡ります。

は、なみなならぬものがあり、翌16年2月17日から29日まで再び現地視察に訪れます。

勇気ある進出断念宣言。 中止もまた事業継続の極意なり

しかし、熟慮の末、最後に下した判断は『進出断念』でした。その理由は次のようなことでした。①内地の温暖な気候になれた者にとって、酷暑、極寒の満州の気候は余りにも厳しく到底しのぎがたく思われたこと
②極寒の地ゆえ内地の技術では発酵状況に不安があり、果たして成果を挙げることができかの成算が得られなかった
③若手の多くが既に兵役についており、しかも、現地従業員
の登用も難しい。ほかに、諸般の情勢

新興国家誕生間もない満州は、活気にあふれ、官側からの応援も十分に期待できます。しかも、軍側の要望をもふまえての進出は事業家として魅力にあふれていました。国内においても、外地進出の意気込みは強く、無限の可能性を秘めていた満州国への進出は、事業としても高く評価されていました。ビール事業のこともさることながら「味噌・醤油の製造が現地でできないだろうか」ということも重大な関心事でした。そのため、社長・小玉友吉の意気込み

秋田から全国へと一気に事業が拡大した昭和初期。ついには、満州国への進出計画が沸き起こる。



後列右より 小玉正巳・小玉孝次郎・小玉久米太郎・小玉進
前列右より 小玉巖吉・小玉貞治・小玉友吉・小玉三藏・小玉確治
円内 小玉貞一郎
話を受けたのは秋田支店の小玉孝次郎。話を持ちかけたのは、孝次郎の親友であり、綏陽県知事・根本竜太郎氏の妻の実家、木内デパートの木内強氏。根本氏は後に自民党代議士として活躍する。



田支店前にて。満州派遣車へ納品する「清酒太平山」の積み出し風景

す。破格の好条件のもとで進められた大陸進出ゆえ、進出断念の決定をいぶかる声もあったとされます。しかし、その後、大きく変化した国際情勢を考えると、この決断は大正解。本拠地飯田川にどっしりと腰をすえ、地道に事業を展開したからこそ、その後の激動の時代を生き抜くことができたといえるでしょう。

を加味して下した苦渋の決断でした。

事業は生きもの。その結果は単純な計算では測りたいものがありま

昭和初期の秋田支店全景。



米どころ仙北地方の
餅料理を伝承する

大仙市「もちつき道場」 師範代のお話



後ケイさん(右)
新田リヨさん(左)

越後ケイさん＝大仙市上野田(旧仙北町上野田)在住、昭和15年生まれ。
新田リヨさん＝大仙市高梨(旧仙北町高梨)在住、昭和10年生まれ。
ともに40種以上もある餅料理のほか、漬物、伝統食の知識も豊富。まさに、秋田の食文化の伝承者でもある。

かつては10日に一回は餅をついた

「昔は、農作業の節目や地域の行事など、何かあると必ず餅をついたものだったっす」と語る新田さんと、越後さん。ともに、仙北地方の餅文化を紹介する「餅の館」の体験施設「みずほの家・もちつき道場」で指導を務める師範代だ。

お二人の暮らす仙北地方は、米の国・秋田を代表する米どころ。「あきたこまち」を主体とした良質米の産地でもあり、古くから数多くの餅料理が伝承されている。隣接する「餅の館」の資料によると、昭和30年代の仙北地方では年に37回、平均して10日に1回の割合で餅をついていたのだという。現在こそ、その回数は減ったものの、新



直径60センチ以上もあるケヤキの臼で餅つきを披露。この日は約1升の餅米(大仙市産きぬのはだ)を約7分でつき上げた。



田さん、越後さんのお宅では、12月だけでも3回は餅を作るといっ

いまだ息づく昔ながらの風俗習慣

「12月8日は『病焼き(やまいやき)の日。米粉を湯でしとね、中にあんこを入れた餅(通称・おやき)の表面を真っ黒に焼いて川に流すんだスものな。12日は『山の



昭和30年代には、稲作の作業や地域の行事、祭りなど、年に30数回餅をついたとの記録もある。この日は、最も良く食べられた「小豆餅」「きなこ餅」「コマ餅」のほか、「おやき」、お正月用の「お雑煮」を用意いただいた。



旧仙北町一帯に伝承されるお正月用の鏡餅。2段重ねの丸餅に干し柿、昆布が添えられる。柿は喜びを「かき」集めるといふことに由来するとか。



神様」の年取り。春に山から田に來た神様が戻る時に水餅を供えるスな。この餅は昔から女の人は食べられねんだものな。あとは正月用の餅つきだな」と新田さん。ただし、いつでもいいというわけではなく「29日は『苦九』がつくからだめ。その前後につくす」とのこと。一口に餅料理といっても奥が深い。現在では博物館などでしか知ることができないかつての日本の原風景が、まだこの地方にはしっかりと息づいているのだ。

深く豊かな、秋田の食文化

今回の取材では、通常のもちつき体験で作る「あんこ餅」「きなこ餅」「コマ餅」のほかに、「おやき」、お正月用の「お雑煮」も作っていた

だいた。お雑煮の出汁は、地鶏。味付けは醤油。具は、マイタケ、ゴボウ、人参、油揚げ、セリと、きりたんぽ鍋と同じような材料が使われる。今でも40種を超える餅料理を作ることができるというお二人だが、餅以上にビックリしたのが漬物。ともに季節の自家野菜を使った漬物を計50種以上漬け込むとのこと、この日も、大根、ウリ、ミズ、ミョウガなどの漬物がズ

ラリ。「私たちがそうであったように、知らず知らずのうちにお嫁さんにもその技が伝承されているようだな。鮭のたたき、鯉のたたきなど、美味しいものはまだまだいっぱいあるスよ」と新田さん。改めて、秋田の食文化の豊かさに驚くと共に、「先人たちの技や知識を受け継ぐことは当然のこと」とする、人々の心の豊かさを感じたのであった。

- 仙北地方に伝承される餅料理を紹介する「もちの館」。開館時間/9時～5時、休館日/月・火曜、見学無料
- 臼と杵を使った昔ながらの餅つき体験 料金は餅2升(15～20人分)で7500円～。その場での試食もOK。申込みは1週間前までに。TEL0187-63-3003(大仙市仙北総合支所地域振興課)

もちつき体験、試食はこの曲り家(みずほの家)で行う。旧南外村から移築した元獣医の住まいで築100年以上。座敷の柱は全て漆塗り。



太平山が飲める おすすめ お店

仙台市 国分町

一番茶屋

杜の都で25年。店主夫婦の
人柄を慕って通うファンも多い



東北の拠点都市として日々変化し続ける仙台市にあって、ここだけ時間が止まったかのような昭和の面影いっぱい。「一番茶屋」は、人の交差もままならない狭いほどの路地に、小さな店が立ち並び「連鎖街」の一面にある。15・6人も入れれば満席になるお店だが、店を切り盛りする狩野さん夫妻の人柄もあり、幅広い層のファンがいつぱい。今年で開店25年目。開店時からの常連さんも多く、当時学生だったメンバーで構成される「学生茶屋会」、現在の常連さんたちで構成される「一番茶屋会」と呼ばれる親睦会があるほど。この店での出会いが縁で結婚したお客さんの仲人を務めたこともある。そんなアットホームな雰囲気、一度訪ねて



新たな常連さんになる人が今も多い。
料理は定番物のほか日替わりメニューが40種ほど。開店以来の付き合いがある鮮魚店から、優先的に品を回してもらえとのこと。鮮度抜群の旬の魚介類が自慢。これから冬にかけては、モツ、キク(鱈の白子)などの鍋物も人気。なかでも、仙台セリを豚バラ肉で巻いていただく「仙台セリしゃぶ」はご主人自慢の逸品。ほかに、油揚げの中に納豆入れ表面を焼いた「納豆焼き」も人気。
開店来、太平山のファンと語るご主人。燗酒は糖類無添加・本醸造の「湯上」。冷酒は「津月」の無濾過生または火入れ。料理、酒ともにリーズナブルで、一人3000円前後の予算で十分楽しめる。

お酒、料理

湯上 二合 650円
津月 もっさり 720円
神月(純米) もっさり 700円

●おすすめ料理

仙台セリしゃぶ 680円(一人前)
納豆焼き 450円
生ガキ 500円位~
もつ鍋 680円(一人前)
キク鍋 700円位

宮城県仙台市青葉区一番町4-9-23
(連鎖街)
TEL022-224-3366
営業時間 / 17:30 ~ 24:00
定休日 / 日曜・祝祭日



仙台市 国分町

北の地料理 じよじよや

観光客にも大人気。東北各産地の
魚介類、地場料理が楽しめる

店頭を飾る魚介類のディスプレイが目印。通称「稲荷小路」に「じよじよや」「北の台所」「北の一本店」と3店舗を構える「北の二」チェインの一軒。古民家の雰囲気をイメージしたという店内は、カウンター席、テーブル席がメイン。地元客はもちろん、観光客、出張のビジネスマンの利用も多い。



津軽弁で「じよじよや」魚屋」という意味の店名が示すように、メニューは、仙台近郊ならび東北各地の漁港に水揚げされた旬の魚介類料理が中心。その地ならではの調理法のほか、店長オリジナルの創作料理も評判だ。全体の約4割がその日の仕入れ具合で変わる日替わりメニュー。南三陸・金華山沖で獲れたものを朝じめ。そのまま刺身で食べられ

「金華さば」をはじめ、大間産の本マグロ、ノドグロの刺身や塩焼き。これからますます美味しさを増す金華山産のブリの刺身やブリ大根。さらにはタラの菊(白子)鍋、あんこう鍋といった旬の魚を堪能することができる。

定番料理では、日本酒との相性も抜群、イカゲソを自家製味噌・バター、薬味を十手鍋風にいただく「いかゴロ土手焼き」。イカ、カニ、エビ、シユウリ貝、ホタテなど7種類の魚介類と野菜を、マヨネーズ&自家製味噌と一緒にオーブンで焼いた「海鮮チャンチャン焼き」などが評判。おなががすい人には、焼タラコと昆布が入った大振りのみそ焼きおにぎり「げんこつ焼」がオススメ。ギバサ、しょっつるなどの秋田ゆかりの味も楽しむことができる。



お酒、料理

湯上 もっさり 680円
神月(純米) もっさり 750円

●おすすめ料理

いかゴロ土手焼 700円
海鮮チャンチャン焼 840円
げんこつ焼 400円
金華さば刺身 900円前後
のどくる刺身 900円前後

宮城県仙台市青葉区
国分町2-10-30 FOXビル1F
TEL022-266-0067
営業時間 / 17:00 ~ 24:00
定休日 / 日曜
※クレジットカード利用可



稲刈りを終えての記念撮影。
弊社代表・小玉真一郎も頑張りました。



稲刈り体験 in 飯田川飯塚

ふたあらいオーナー制度

「あきた酒こまち」の稲刈りが行われました。
秋晴れに恵まれた9月23日(祝)、

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

大潟村産有機栽培あきたこまち仕込み ヤマキウの純米料理酒 うま味ざけ

極めれば料理酒にもこだわりたい。そんな想いを実現したのが、『ヤマキウの純米料理酒うま味ざけ』です。米は、JIS認定の大潟村産無農薬あきたこまち100%。特別な麴を使い、白神生まれの乳酸菌「作々楽」で仕込んだ生酛造りで、良い素材と情熱をつぎ込んで生まれた料理酒です。素材だけではありません。料理酒としての特性にもこだわりました。特に力を入れたのが麴造り。一般的に日本酒の仕込みには、原

料の米を糖化する能力に優れた麴が求められます。ところが、料理酒には糖化作用に加え、旨味成分のアミノ酸を作り出す能力に優れた麴が必要となります。そこで目をつけたのが弊社「ヤマキウ」ブランドの味噌・醤油造りの技。旨味成分を引き出す麴造りにおいては、誰よりも経験と技を持つ、食品部総括責任者の府金雅昭が麴造りを担当。「うま味ざけ」のためだけの麴を作り、酒類部で仕込んだのでした。こうして誕生した『うま味ざけ』は、料理の美味しさをより引き立てるアミノ酸の量が多いことから、煮魚、煮物などの和食はもち



ヤマキウの純米料理酒
うま味ざけ

3995 720ml 1.3kg
1,050円(税込)
(本体価格 1,000円)

特選素材をさらに美味しく『ヤマキウ』ブランドの純米料理酒が誕生しました。



ろん中華、洋食など、ジャンルを問わずお使いいただけます。自然志向に徹底し、誕生した酒だけに、料理の仕上がりもとってもナチュラル。自然の持ち味を活かした優しい味に仕上がります。



前回の田植同様、地元農家の菊地栄一さんが講師です。



腰が痛いけど、鎌で刈り取る感覚が楽しいですね。



刈取った稲を乾燥させる作業を体験。写真は県沿岸部に多い「ぼんによ」がけスタイル。



最後は、完璧に秋田式の飲み会になりました。

5月13日の田植以降、7月下旬まで低温・雨天の天候不順が続き、稲の生育への影響が危惧されましたが、8月に入ると天候が一変。例年以上の晴天と暑さが続き生育の遅れを一気に挽回。みちのくの夏祭りが盛りとなった8月上旬には出穂・開花。登熟期を迎えた9月になっても晴天が続く圃場はまさに黄金色に。例年以上の実りとなりました。

稲刈りを体験したのは、春の田植

えの参加者のほか、秋田市内から家族連れ一組も参加。ワイワイ、ガヤガヤ、笑顔いっぱい稲刈りを体験。先生は春に大人気だった菊地栄一さん。今回もまた、天然記念物並みの秋田弁を駆使しての名(迷)指導。稲刈りのほか昔ながらの天日干しも体験。稲刈りの後、地区の公民館で行われた交流会では、「あきたこまち」の新米で作った「だまこ餅鍋」も堪能いただきました。



酒菜 あきたの味 探訪



「キンキ鍋」

極寒の冬こそ美味しい鍋の王様
秋田ならではの調味料を使って作ってみました。

標準和名でキンチジ(喜知次・吉事)と呼ばれるキンキ。東北・北海道では鯛に代わる魚として珍重され、秋田でも年取り料理の主役としてしばしば登場します。

キンキは冷水域に生息する魚。それゆえ、暖流が流れる秋田沖では獲れない魚です。しかも、今も昔もかなり高価な魚です。にもかかわらず、かなり以前から冬の定番魚として食べられてきたのは、やはり、その身の美味しさが一番の理由ではないでしょうか。焼いてよし、煮てよし、鍋によし。脂の乗りは白身魚の中でもダントツで、味もとつても上品。ほのかに甘味すら感じます。しかも、脂の中に

は、コレステロールを低下させ、血圧を下げる働きのあるDHAや、血栓を作りにくくするEPAが多く含まれています。

さてみなさんはこの「キンキ鍋」どのような味付けで召し上がっていますか。醤油、塩、味噌? 地域や家庭によってさまざまありますが、オススメしたいのが塩魚汁(しょつづ)味。ハタハタなど小魚を塩漬けにして作る秋田ならではの調味料(魚醬)で、魚の美味しさが凝縮したスープは抜群の美味しさ。素材の持ち味をより引き出す働きにも優れ、キンキはもちろ

地元の名人、名店、地域性が「観光ガイド」とは違う視点から紹介されることも郷土愛が見えてきます。商品が作られてゆく土壌がより理解できて親しみがわきます。

兵庫県/池田様
ありがとうございます。池田様のお言葉通り、冊子「蔵」は、小玉醸造を育んだ故郷・秋田の文化・歴史を紹介することで、弊社商品のみならず、秋田をまるごとファンになっていただきたく誕生した冊子です。これからも秋田の魅力を全国に発信します。

蔵元ならではの簡単レシピの紹介をお願いします。

神奈川県/大嶋様ほか多数
太平山の飲み方(冷・常温・燗)や器を、各商品ごとにホームページで紹介願います。
埼玉県/長瀬様

蔵「秋田味噌」の簡単レシピの反響が、思いのほか大きいことに編集スタッフ一同ビックリしております。

日本酒の美味しい飲み方の含め、なるべく早く実現できるように検討中です。

地酒よりナショナルブランドの蔵のイメージがある「太平山」でしょうか。同僚に「天巧」を紹介したところ「そんないい酒があるの?」と不思議がられました。もしかしたら、ナショナルブランド故の誤解でしょうか。

全国に約2000ある蔵元で、酒造りの全工程を自動化しているのはごくわずか。正確な数はわかりませんが全体の数%にも満たないと思います。弊社の酒造りにおいては、一部の製麹、蒸米作業を自動化していますが、大部

旅が好きて主人と

分は手作業。蔵見学の皆さんも、あまりのロケづくりに感動(ビックリ)されています。

蔵地域にもよりますが、例年、4月中旬〜下旬が見ごろのようです。桜はもろろんのこと、ほぼ同時期に咲くカタクリ(仙北市西木)、水芭蕉(仙北市刺巻)の群生も見事です。角館(秋田)、北上展勝地(岩手)、弘前公園(青森)と、北東北3県の桜の名所を訪ねる旅もおススメです。



季刊「蔵」参拾式の巻



■表紙の人
今月の表紙を飾るのは、渡部長太(わたなべ ちやうた)さん。昭和44年生まれの37歳。ポイラー担当としてベテラン上司、猿田鉄美さんのもとでボイラーの運転整備のほか、社内の電気設備全般の管理を受け持っています。秋田工業高校出身の元高校球児で、あの中日・落合監督の後輩。野球が得意な冬は、スキー場にも足繁く通うスポーツマンでもあります。