

# 故郷

秋田の四季

秋田県鹿角市

# 点描



江戸時代初期に始まる定期市。  
現在も市内4ヶ所で行われています。

## 鹿角地方の定期市

旧南部領に位置する岩手・秋田の県北、青森の県南地方では、今も定期的な「市」が行われています。その多くは近在・近郷の農家や鍛冶師、鮮魚店、雑貨店が出店して行われますが、中には、市日に合わせ各地に出店する専門業者もいるほど。いずれの市も400年以上の歴史があるとされ、出店者、利用客ともに親、子、孫、ひ孫と3代、4代のお付き合いです。ということも珍しくありません。

鹿角市では、花輪、尾去沢、毛馬内、大湯の4ヶ所で開催されており、花輪が毎月3と8、尾去沢が2と7、毛馬内が2と7、大湯が4と9の付く日に行われています。「最近は大変スーパの影響で売り上げもサッパリだ」とお店の人は嘆きますが、その熱気は昔のまま。旬の山海の幸、生活用具はもちろんです。時に生きた鶏も並ぶなど、飾りのない庶民の暮らしを肌で感じることができます。

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a

季刊【蔵】参拾参の巻

# 春号

太平山 やまきり

## 清酒太平山の黎明期を支えた小穴富司雄氏の存在

前号から時代を少し戻します。第31号(平成18年秋号)にて、昭和9年

秋に行われた第14回全国酒類品評会で首席優等賞の榮譽を拝受したことをご紹介しましたが、その受賞の際しちよつとした物語がありました。その主人公は、小穴富司雄氏。本社1階事務室に飾られている『酒造十

戒』の筆者でもあります。

当時、大蔵省試験所技師であった小穴氏は、昭和9年1月から2月にかけて弊社蔵に滞在。その年の秋に行われる全国酒類品評会を目指して、熱意あふれる指導をいただきます。特に、麴造りにかかわる作業に神経を集中。米の浸漬時間の厳守を徹底

## 熱き信念のもと、

家族の死を覚悟で昭和9年来訪。

太平山全国第1位受賞の立役者である

小穴富司雄氏が唱えた

『酒造十戒』が意味するものとは。

させ、出麴も香気の出方を見て一枚

一枚行うなど、蔵はかつてないほどの緊張感にあふれたといいます。また、酒母造り、醗造り等についても、思い切って伝統に頼らない新しい視点に立った方法を提示。当時の製造担当の小玉確治、杜氏の石井由松らと一丸となり、不眠不休で吟醸酒造りに没頭したのでした。

表彰式に出席する小玉確治



完成まもない昭和蔵



## 酒造りの基本姿勢として受け継がれる『酒造十戒』

小穴氏が来秋するその年の冬、自宅のある東京では流感が大流行。お子様3人は肺炎にかかり、奥様は中耳炎の上に臨月、お手伝いの女性も扁桃腺炎。看病のために雇った看護師も伝染して床に伏すという状況。しかし、弊社・太平山行きは官命を受けてのこと。「仕事に私事を持ち

込むべきではない」との信念のもと、家族を失うことを覚悟で来秋したのでした。幸いにも小穴氏のご家族は全員が回復しますが、その思いと偉業を長く後世に伝えるべく、小穴氏が唱えた『酒造十戒』を額装し事務室に掲示。弊社酒造りの戒めとして受け継がれているのです。



現在の事務室に掲示されている「酒造十戒」。

- 一、醸神は浄心に宿る
- 一、大胆にして細心
- 一、主人と蔵人 車の両輪
- 一、一寸一服手を胸に
- 一、過ぎたるは及ばざるにしかず
- 一、天狗は芸の行詰り
- 一、飲む人の心で酒を造り
- 一、精慎勤は吟醸の基
- 一、知らざるを尋ねずして一時の恥を後に残すな
- 一、山高くして路極まりなし



昭和初期の仕込蔵の風景

わたしが食事で最も大切にしているのが  
我が家のごはんである。

# 米を研ぐ。 ご飯を装う。



## エッセイ 日常茶飯事⑦

# 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「音楽で逢いましょう」(音楽之友社)、「エル・プリ 想像もつかない味」(光文社新書)、「東京・味のグランプリ 勝ち抜いた59軒」(講談社)、「マスヒロの365日食べ歩き手帳」(講談社)など。最新刊「そんな食べ方ではもったいないな!」(青春新書)。

最新情報は <http://masuhirojapan.hp.infoseek.co.jp>





このごはんは、家庭で食卓を囲むことの意味と同時に米を研いで炊き上げるとごはんのことでもある。それほどに、我が家の食事にごはんは欠かせない。

江戸時代、ごはんを炊くのは朝一回だけで、燃料の薪の節約でもあったのだが、炊き上げたばかりの真っ白な一粒一粒の飯に敬意を込めて、御の字を添え御飯と呼んだ。だから、冷めたものはめしで、朝ごはん、昼めし、晩めしと言った。

江戸時代の人から見ればスーパーマシーンである炊飯器で、わたしたちは朝でも夜でも御飯をいとも簡単に炊き上げるこ  
とが出来る。

我が家での飯炊き、御飯番はわたしで

ある。

秋、秋田の米作り名人から収穫したばかりの米が我が家に届く。この新米で御飯を炊くときほど心がトキめくこともほかにない。

まず、米を研ぐ。無洗米などというものが出廻っているが、米は洗うのではなく、研ぐものである。で、何でもって米を研ぐかといえ、米どおしで研ぎ合うのだ。研ぎはじめの音がしだいに微妙に変化してゆくのを聴くのはとても楽しい。

研いだあと、米をしばらくザル上げしたのち、浸水させ、最低三十分はそのままにしておく。米の芯にまで水分がじゅうぶんに浸透してゆくのを待たためである。

ごはんを食べるタイミングを見計らい、その時間から逆算して炊飯器のスイッチを押すのもよい。なにより、炊き上がりのごはんほど美味しいものはないのだから……。

さて、炊き上がったたら、保温などせず、すぐに食べる。保温はごはんが劣化の道を辿るだけで、炊き上がった状態以上になることはないからである。

炊飯器のフタを開けたら決してごはんをほぐしたり掻き混ぜたりしない。たとえば、一時間後に食べなくてはならないのなら、ごはんの状態を均一にしておく意味で必要かもしれないが、炊き上がり

の一番美味しい部分を食べ損ねたら、炊き立てを食べる意味がなくなってしまう。

炊き立ての一番美味しい部分とは、最上層の部分である。下層は上層のごはんの圧力がどうしてもかかってしまい、一粒一粒が理想の状態で寄り合っていないのだ。

しゃもじでもって、周辺をひと回ししたのち、中央から釜のふちに向けてそおとと差し込み、持ち上げ、飯碗によそう。決して、無造作に乱雑に扱ってはならない。研ぐにも炊くタイミングにも心を配りながら、よそう段になって粗雑になっってしまったら元も子もないではないか。そ



ようと訛ってしまっているが、漢字で書けば装うなのである。

いよいよ飯碗に丁寧に盛られたごはんをいただく段になった。一粒一粒が光り輝き、なんともみずみずしい。ごはんの香ばしい薫りにうっとりしてしまふ。我が家の一膳目は、この炊き立ての白いごはんに醤油をひとつたらしするのが、ごはんに対する最大の敬意の払いかたになっている。

炊き立ても白いごはんを主役に据えるには、お惣菜は何もいらぬ。漬け物もいらぬ。そして、最後に残ったのが醤油だった。

我が家がここで使用する醤油は、三、四ヶ月で即席に作ってしまう醤油風味料ではなく、一年間じっくりと仕込んで作り上げた昔ながらの醤油である。炊き立てのごはんには、これに勝るものがない。

その醤油をひとつたらしすると、途端にごはんの湯気に醤油の香りが加わり、えもいわれぬ桃源郷が出現する。この瞬間を知らずして、日本人と言うなかれ、とも思えるほど、わたしたちの心と身体を震わせる香りではなからうか。

人生最後の食事も、炊き立てのごはんには醤油ひとつたらしをいただきたいと思っている。



夢半ばにして帰郷するも  
夢を追い続けていた

秋田の繁華街を代表する川反の一角にその建物はある。かつて印刷所が入っていたという鉄筋コンクリート3階建てのビル。昭和の面影色濃く残すそのビルに、笹尾さんが開設した多目的アート空間「ココラボラトリー」(以下・ココラボ)がある。絵画を趣味とする祖父、父の姿を見て育った笹尾さん。高校卒業後は京都の美術大学へ。日本の美が集積する古都で竹芸の美しさに魅せられ、卒業後は京都市内の老舗竹芸店へ就職。精力的に活躍するが平成15年にUターン。自己資金と秋田県の創業支援補助事業の助成金を利用し、平成17年3月にココラボをオープン



芸術・文化・情報が交差する多目的空間  
秋田で最も注目されているアート・プロデューサー

# 若きアーティストスペース 主宰のお話

笹尾 千草さん



する。帰郷のきっかけは自分の意図しない理由。挫折感ばかり募る日々を送るが、次への第一歩を踏み出すにあたり、自分の心を見つめ直した結果が原点への回帰。アートマネージメントへの道だった。ところが、秋田では到底無理な話。ならばと、自分がオーナーとなる道を選びその夢を実現したのであった。

●プロフィール／昭和52年5月9日五城目町生まれ。

アートマネージメントを目指し、京都造形美術大学芸術学部芸術学科に進学。卒業後は、京都市内の竹芸店に就職。帰郷後は、デザイン会社勤めを経て、平成17年5月3日に秋田市大町にアート空間&デザインオフィス「ココラボラトリー」を開設する。

## ビル全体が楽しい アートのスペース

「京都時代はカルチャーショックの連続。秋田を離れたこと、京都に来たことで知ったことが山ほどありました。秋田と京都。同じ日本なのにあらゆることがまるで違う。特に美術、芸術の世界ではあまりにも環境が違いすぎました」と笹尾さん。秋田でもいろいろな美術・芸術に触れて欲しいと願う

ゆえに「ココラボ」は、レンタルスペースとして運営。笹尾さんがプロデュースする独自企画展のほか、絵画、個展、パフォーマンスの発表の場としても開放。若者からベテラン、プロまで、さまざまな層の人たちに利用されている。「ビルそのものが、秋田の芸術・文化の拠点みたいになれたらいいな」というオープン当時の夢もかないつつある。「ココラボ」で行わ



↑ビル3階にオープンした書店「まど枠」。美術関係の専門書がそろう。



←ナイトセッション、パフォーマンス発表の場としても利用されている。



↑展示会のオープニングパーティーもOK。不定期ながら「百杯会」も開催されている。

れたイベントがきっかけで知り合った仲間が、昨年、美術関連の専門書店と服飾資材の専門店を3階にオープン。同フロアには、笹尾さんがプロデュースする企画ギャラリーも開設されている。さらに今年春には2階にカフェのテナントのオープンも予定されている。「祖父は、お酒を飲みながら時事を語り合う『百杯会』というものを催していたそうです。私もその趣旨を受け継いだ現代版『百杯会』を復活。世代を超え多くの人々に参加いただいているんですよ」と笹尾さん。アートのみならずさまざまな人間・情報の交流の場としても親しまれているココラボ。秋田をもっと面白く、楽しくするために頑張っている笹尾さんなのでした。

ココラボラトリー  
秋田市大町3丁目1-12 川反中央ビル1F  
TEL018-866-1559



秋田で太平山を飲めるお店をご紹介します。

# 太平山が飲め

おすすめ

秋田市川反

## 秋田名物ダイニングはたはた家

ブリコハタハタをはじめ、

秋田の美味しいものとの出会いが楽しみ。



秋田を代表する繁華街・川反通りのほぼ中央に位置する人気店。店頭の炭火焼コーナーとひととき目立つディスプレイが目印。看板の『旨い魚と比内地鶏 秋田名物ダイニング』の言葉通り、秋田のいろいろな味が楽しめる。

中でもおすすめは、店名にもなっている「はたはた料理」。写真の大きなブリコハタハタ(卵入りハタハタ)は、12月の季節ハタハタ漁最盛期に男鹿半島北浦漁港で買い付けたもの。これを超低温で急速冷凍。塩焼き、煮付け、塩魚汁鍋(1人前からOK)など、ほぼ一年を通じて本場の季節ハタハタの味を楽しむことができる。人気料理のひとつ「はたはたの刺身」は、本来、漁師の間だけで食べられていたとされる

秋田市 土崎港

## 和食 いしやま

地元で愛されて50余年。

親子二人で板場を守る和食の名店。

お店のある土崎地区は秋田市の北部の港町。秋田の海の玄関口、秋田港を擁し、藩政時代は西廻り航路の要港として、現在は、大陸交流の拠点港であり北海道と北陸を結ぶフェリーも就航している。「和食いしやま」はその秋田港からほど近い国道7号線沿いにある。創業は昭和30年。現在は2代目と東京での修行の後、市内の有名ホテルで腕を磨いた3代目の二人が板場に立つ。

店内は座敷スタイル。約8畳の個室が4つと、20畳ほどの広間の計5室。すべての部屋が可動式パーティションで区切られているので、5〜6名の会食から40名位の宴会まで、さまざまなスタイルでの利用が可能だ。

利用は予約のみの会席スタイル。一人2000円の予算からプランが設定されており(写真料理)、お通し、天婦羅、季節の鍋物、刺身、茶碗蒸しの5品がベーシックなスタイル。これに予算に応じ焼き魚、煮物と、料理の品数が増えてゆく。開店以来50年。親、子、孫と3代にわたり支持を得てい





番屋料理。「はたはた家」では、日本海沿岸で水揚げされた生ハタハタを、昆布でしめることでより美味しさを演出。地元秋田でもなかなか食べることができない幻の逸品だ。

比内地鶏料理も豊富にそろう。大人気の「つくね」は添えられた地鶏卵と絡めていただく趣向。奥深い比内地鶏の美味しさと、甘辛のタレ、そして濃厚な黄身が絶妙にマッチ。このほか秋田の食通に絶大な支持を得ているのが「かわはぎの刺身」。もちろん肝付。値段も控えめでこれを目当てに通うファンも多いとか。席はすべて掘り炬燵スタイル。カウンター席からセミ個室(2)、完全個室(6)と、一人でもグループでも利用しやすい。人気店ゆえ利用時にはできれば予約したい。

段も控えめでこれを目当てに通うファンも多いとか。席はすべて掘り炬燵スタイル。カウンター席からセミ個室(2)、完全個室(6)と、一人でもグループでも利用しやすい。人気店ゆえ利用時にはできれば予約したい。

### お酒、料理

#### ●お酒

太平山 生酛純米

小徳利 480 円 / 大徳利 880 円

生酛特別純米 空室

グラス 680 円 / 4 合瓶 3150 円

太平山純米大吟醸 天巧

グラス 880 円 / 4 合瓶 4700 円

#### ●おすすめ料理

はたはた

刺身(昆布メ)、塩焼き 各 850 円

塩魚汁鍋 1 人前 1800 円

比内地鶏つくね 1 本 370 円

秋田県秋田市大町 4-2-20

TEL018-883-0411

営業時間 / 17:00 ~ 23:30

(LO ~ 23:00)

定休日 / 日曜



### お酒、料理

#### ●お酒

太平山本醸造 2 合 735 円

太平山 生貯 2 合 735 円

#### ●おすすめ料理

おまかせのコース料理

2000 円 ~ 5000 円位

秋田県秋田市土崎港西 3-1-38

TEL018-845-1266

営業時間 / 17:00 ~ 22:00

定休日 / 不定休



の丁寧な仕事ぶりを楽しむことができる。瀟洒で落ち着いた雰囲気も人気のひとつ。法事、会合、接待などにも利用されることも多く、参加者はもちろん幹事さんの評判も上々。まさに土崎を代表する和食の名店である。

る最大の理由は、何といっても味の良さ。旬、産地、鮮度にこだわるのはもちろん、ホロホロと美味しさが口の中で広がる天婦羅、素材の持ち味を十分に引き出してくれる煮物、焼き物、さらには、盛り付けに至るまで、熟練のプロならではの

府金雅昭が、またまた造ってしまいました。  
ヤマキウ

# あきたの麦味噌

「発芽玄米使用味噌 健」  
丸太

丸太

理想的な麦麹に

豆醬油」など、次々とヒット作を生み出す食品部総括責任者・府金雅昭が、またまた新商品を開発。

この春、デビューします。

商品名は「ヤマキウ あきたの麦味噌」。国産大麦と秋田県産大豆、天然塩のみで醸した麦味噌です。「九州地方で多く作られている麦味噌ですが、上質な大麦が手配できたこともあり挑戦してみました。今回の麦味噌作りで最も苦労したのが大麦の浸漬時間です。理

浸漬時間を秒単位で計る限定吸水を採用しました」とのこと。まさに吟醸酒を仕込むがごとく繊細な作業を経て仕込まれた特別な味噌。これを約1年6ヶ月間かけて醸しました。麦は米に比べてアミノ酸が多いので、うま味の強い味噌に仕上がるのが特長。お味噌汁はもちろん、しっかりとした味噌付けをしたい肉・魚介類料理などにも最適です。



なお、今回は、極醸味噌、柏寿味噌と、素材の美味しさ極めた「ヤマキウ味くらべセット」で販売します。詳しくは同封の「蔵倶楽部」をご覧ください。

ついに実現。自分たちのお米で酒造り。泊り込みで寒仕込みに挑戦しました。

ふたあらオーナー制度

# 仕込み体験 in

## 飯田川飯塚



2日間の体験を終えて、平成館の前で記念写真。ちょっとお疲れ気味の方もいますが、皆さん充実した体験内容に満足いただいたようです。



「ふたあらオーナー制度」最後にして最大のイベント「仕込み作業体験」が、1月13日(土)、14日(日)の2日間にわたり行われました。体験3回目とあって参加者もほとんどが顔馴染み。再会



を喜びながらの楽しい雰囲気の中でのスタートです。が、作業内容は冷水を使ったの洗米、浸漬、5、10kgの蒸し米を背負っての掛け米運び、さらには深夜から未明にかけての麴造りと、かなりハード。しかも、寒仕込み真っ最中の蔵に入っの作業だけに、緊迫感がいままでは全く違います。特に、「13日の深夜から14日の未明にかけての作業が続く麴造りは、希望者も少なく途中で挫折する方もいるかも」と予想していたのですが、さもありなん。多くの方が蔵に泊り込み、蔵人と同様に作業に参加。

さらに、翌日の作業も意気揚々となすなど、そのパワーと気力にビックリ。まずは、一年間無事に体験を楽しんでいただくことができました。ちなみに、今回の体験で仕込んだお酒は、「蔵」読者限定品として販売されます。ご希望の方は、同封の「蔵倶楽部」をご覧ください。



# [真鯛]

冷酒や吟醸酒との相性抜群。初夏の秋田を代表する海の幸。

「初夏の秋田では、真鯛が鯛や鯖より安い!」そんな嘘みたいな本当のお話があるんです。

対馬暖流が北上する男鹿半島沖は、真鯛の産卵地の北限とされ、毎年5〜6月にかけて数多くの真鯛が産卵のために回遊してきます。男鹿半島ではその真鯛を狙った漁が古くから盛んで、現在は沖合い2ヶ所に仕掛けた大謀網で一網打尽。豪快かつ勇壮な漁法で獲られた男鹿産の真鯛は、男鹿市、潟上市、秋田市周辺のスーパー、鮮魚店の店頭に並びます。新鮮でしかも格安。最近では水揚げ量減少で値が上がった

鯛や鯖と同等、時にはそれより安く販売されることもあるほどです。

男鹿半島全域をエリアとする男鹿市観光協会では、例年5月15日〜6月30日まで、特産の男鹿産真鯛を使った「鯛まつり」を開催。男鹿温泉郷内の主な宿泊施設をはじめ男鹿半島内のホテル、旅館、民宿など10数軒の施設で鯛尽くしの料理を楽しむことができます。刺身、焼き魚、煮物など、各宿の趣向を凝らした料理が勢ぞろい。しかも、真鯛は産卵期が旬。まさに男鹿の海の恵みを堪能することができるのです。

「鯛まつり」の予約、問合せは男鹿市観光協会 0185-24-4700 まで

※利用は事前の予約が必要です。なお、加盟施設以外は鯛まつりはお利用できません。

## 樽 酒を申し込みたい

のですが、今年はまだ  
でしょうか。宮崎県／赤木

### 蔵様

昨年もお購入いただいたこと、ありがとうございます。蔵酒は一年を通じてお買い求めいただけます。紙面の都合上、同封のカタログに掲載できない商品もございます。ご愛用の品をご希望の品等のお問い合わせは、フリーダイヤルをご利用いただきお気軽にお問合せください。

## 子 供や孫より

「親に食育」をさせなければいけないことを痛感しました。東京都／鈴木様

### 蔵

同様の意見をたくさんいただきました。『子は親を映す鏡』ということわざもあります。食育に限らず、幼い子供には何ら罪

はありませんものね。大人が手本を示さねばと痛感します。

## 秋 田味噌を長年愛用

しております。味噌の種類ごとにどのような料理に適用しているのを教えてください。ただけると助かります。神奈川県／中島様

### 蔵

ご愛用ありがとうございます。次回は「蔵倶楽部」から、商品情報・データをより充実する予定です。もう少しお待ちください。秋田へお嫁に行くにはやはり寒さが苦手な私にはムリかな…。などと思いつつ憶れております。

### 東京都／鈴木様

最近が高断熱、高気密住宅が普及し、真冬でもお家の中は暖かポカポカ。なにより、厚い人情があります。弊社にも、素敵で有

望な独身者がたくさんいます。まずは、蔵見学にいらっしやいませんか？

## お味噌料理のレシピ紹介

はとも助かります。神奈川県／大谷様

### 蔵

今号の「蔵倶楽部」では、弊社スタッフの味噌料理を紹介しております。まさに、家庭の味。とても簡単ですのでぜひお試しください。また、今号から皆様の自慢味噌料理を募集しております。「これぞ！」という自慢の料理、ちよつとしたアイディアを同封のお葉書にてお送りください。



## 季刊「蔵」参拾参の巻



### ■表紙の人

今月の表紙を飾るのは総務部総務課の鎌田亜希子さん。地元・飯田川生まれの飯田川育ち。弊社では数少ない独身女性で、性格はいたって明朗快活。社内のムードメーカー的存在でもあります。映画と漫画喫茶が大好きで、料理と書道の腕もナカナカのモノ。昨年春に設立された「蔵見学プロジェクト」メンバーの一人でもあり、見学ガイドも担当しています。