

蔵

kuria

蔵
Vol.35
2007. 秋

企画・発行／小玉醸造株式会社 ● 秋田県潟上市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ● TEL 018-1504 ● TEL 018-9772100 FAX 018-9772104
発行人 小玉真一郎 編集／印刷 印刷株式会社 東北事業部 デザイン／有限会社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名エディトリアル事務所

故郷

秋田の四季

秋田県東成瀬村

点描

栗駒山
奥羽山脈を代表する名峰で
北東北の秋を堪能する。



標高1627m、秋田、岩手、宮城の三県にまたがる栗駒山。雄大でかつなだらかな山容が特徴で、その山麓はブナと広葉樹の原生林が広がる北東北屈指の紅葉の名所としても親しまれている。中でも、標高1030mにある須川湖畔からの眺めは秀逸。コバルトブルーの湖面に映える眺めはさながら錦絵のよう。ボート遊びを楽しみながら、その美しさを堪能することもできる。ここから車で5分ほどの所には、毎分6000ℓと国内屈指の湧出量を誇る須川温泉がある。泉質は日本でもまれな強酸性の明礬(みょうばん)緑ばん泉。岩手、秋田の県境を挟み2軒の宿があり、秋田県側の栗駒山荘は、大パノラマの展望風呂と露天風呂が自慢。左手に「秣(まぐさ)岳(たけ)」、右手に「野鳥の森」、眼下に「イワカガミ湿原」、そして地平線中央に出羽富士・鳥海山と、湯に浸かりながら胸のすく眺めを楽しむことができる。

季刊【蔵】参拾伍の巻

秋号

太平山 ヤマキウ

順風満帆だった酒造りに立ちはだかった大きな壁

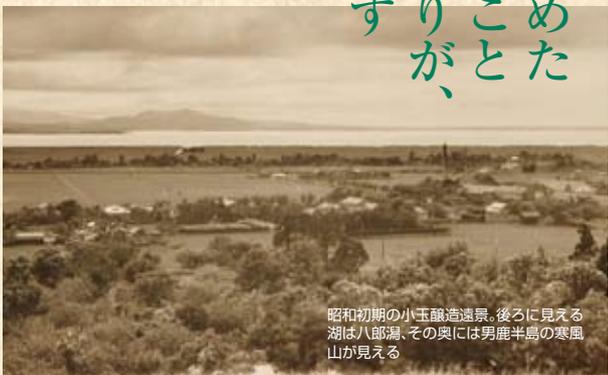
昭和初期の弊社はまさに品質・生産量ともに急成長を遂げた時期。酒造部門の基礎を作り上げた時期でもありました。昭和8年、当時のモボ・モガの大反響を得た日本初の吟醸生冷用酒「玲瓏」の誕生に始まり、翌昭和9年には全国品評会において全国首席優等賞を受賞。その存在

日本が大きく動き始めた昭和10年代はじめのこと、統制化における酒造りが、新たな局面を導き出す

影響を大きく受けることとなります。その一方で、需要が増えたのが味噌・醤油。そこで、弊社では昭和13年に味噌蔵を新築。酒桶の一部を醤油味噌部門に転用します。

県内メーカーの先鞭として秋田味噌の販路を開拓

この時建てられたのが、現在の味噌熟成蔵。広さは804㎡。旧羽州街道を挟み本社事務所向かいにある煉瓦造りの建物です。完成に合わせて、酒造部から2000石の酒桶を味噌部門に転用。年産450トンと県内屈指の製造能力を有し、その年の冬は約400トンの味噌を仕込みます。しかも、その半数は最高品質にランク付けられた特級品。販路開拓のため、国内各地へ見本品とし



昭和初期の小玉醸造遠景。後ろに見える湖は八郎湯、その奥には男鹿半島の寒風山が見える

を全国に知らしめることとなりす。さらに、昭和10年に昭和蔵、昭和14年に仕込み蔵、現在の「みずほ蔵」に移る前の仕込み蔵を新築するなど、7000石体制を実現、酒造り1万石を目指し邁進を続けました。しかし、昭和12年7月「日華事変」が勃発し時局は一変。昭和13年

4月には国家総動員法が公布され、いわゆる統制の時代に入ります。その影響をいち早く受けたのが日本酒でした。昭和12年度の仕込みにあたり、弊社では酒造見込石数に前年比120%の5069石で申告。それに対し秋田税務署長からの指導は前年度並みの4154石。その後の折衝で若干の増産が認められたものの、2年後の昭和14年度には、政府の方針に協力した酒造組合中央会が全国の蔵元に対し一律48%減を指示。西日本地方の大干害の影響もあつてのことでしたが、弊社においてはフル稼働時の4割弱の2856石にとどまるなど、時勢の



昭和の初め頃に、銀座三越屋上で行った太平洋山脈促進プロモーション。秋田の伝統行事・羊燈を再現。首都圏進出にかける勢いを感じさせる写真



服装にも時勢を感じさせる昭和10年頃の写真

て発送したところ、次々と新規取引希望の注文が舞い込みます。当時の秋田県には、特級味噌の公定価格がまだ定められていませんでしたが、弊社の度重なる申請を通じ取引業者の熱意を理解した県は「秋田味噌の特長を全国に知らせしめる好機」と判断。申請からわずか1ヶ月で特級味噌の公定価格を定め、弊社の特級品販売を許可。ヤマキウの屋号と「秋田味噌」の名称が全国に知られることとなります。

餌にこだわり、粗飼料の100%自給化を実現

東北第2位の高さを誇る鳥海山の北麓、仁賀保高原で牧場を営む土田さん。放牧地、採草地合わせて約150ha、家族5人と3名のスタッフで約200頭のジャージー牛を飼育するほか、乳製品・畜産製品の加工、販売も手がけている。

稲作とジャージー牛飼育を手がける複合農家に育った土田さんは、青年時代に北海道、山梨、アメリカなどで、より実践的な知識と技を学び酪農專業への夢に挑戦。昭和62年に仁賀保高原に土田牧場を開設する。ホルスタイン種に比べ濃厚で食味に優れるジャージー種だが、より品質の向上を目指した土田さんは「本来、牛の主食は草。良

秋田の大自然が育んだ「おいしい牛乳・乳製品」を全国に発信する

鳥海山麓で

ジャージー牛を飼育する
牧場長さんのお話

土田 雄一さん

質な草を食べてこそ、健康的なからだを作り、良質な牛乳が生まれる。粗飼料こそ本来の牛の主食である」との信念から、多くの酪農家が使用するとうもろこしや穀物などの濃厚飼料に代えて、生草や乾草、サイレージなどの粗飼料を給餌する。しかも、標高約500mと1年を通じて3か月ほどしか牧草の育たない高原地帯であるにもかかわらず

らず、自給飼料での育成スタイルを目指し、牧場で生産された堆肥を使用することで草地进行改良。平成14年頃からは、粗飼料のほぼ100%を自給できるまでに。自然条件の悪さを自らの知恵で克服し、さらには環境にも優しい循環型酪農を実践している。

全国にファンがいる
土田牧場の乳製品

真の牛飼いを目指して牧場を設立した土田さんゆえ、当初は牛の飼育に専念。「乳製品の販売まで手を広げるつもりはなかった」とのことだったが、自分で納得できる本物を提供するために、乳製品の開発、加工にも挑戦。「米作りで全国に知られる秋田県ですが、秋田の自然・環境は、米以外にもさまざま



素材、味にこだわったソーセージ、ハムなどの加工品もファンが多い。

ヘルスケア食品としても注目を集めているヨーグルト類。

●プロフィール／昭和23年由利本荘市(旧由利郡矢島町)生まれ
秋田市から国道7号を経由して南へ車で約1時間30分。南に鳥海山、西に日本海を望む標高約500mの仁賀保高原で土田牧場を経営。幼少の頃からジャージー牛に接し、国内外の酪農先進地で研修。稲作の傍ら「夏山冬里」式の酪農を実践し、昭和62年に現在の地に「土田牧場」を開設。ジャージー牛の牛乳、ヨーグルトなどの乳製品、畜産加工品は県内はもとより全国にもファンが多い。

鳥海山麓エリアの観光スポットとしても人気があるミルクハウス。売店で人気のナンバーワンは濃厚でコクがあるソフトクリームだ。



日本海、鳥海山を望む広大な放牧場でノビノビ育つジャージー牛。

まな恵みを生み出すことを全国の方々に知っていただきたい。そして、秋田の人々にはそのような環境に生まれ、暮らすことを誇りに思っていただけのような情報を発信したいという思いもあるんです」と土田さん。
乳製品の加工は素人だったゆえ、まずは入門書を購入することから始めたという。ジャージー牛の生乳を使った牛乳、ヨーグルトに始まり、現在は、チーズケーキ、ソフトクリーム、さらには、ジャージー牛の牛丼、ジャージー牛と秋田県産豚で作ったソーセージ、県産豚のハムなど多彩な商品販売。牧場の中には、シヨップ&食事処を兼ねた「ミルクハウス」もあり、鳥海山麓の観光スポットとしても人気を集めている。

秋田で太平山を飲めるお店をご紹介します。

太平山が飲める おすすめ お店

秋田市千秋矢留町

寿し大和(やまと)

繁華街からちよつと離れた隠れ家的存在
地元の食通にも知られた名店



秋田藩主の拠点であった旧久保田城現在の千秋公園のお城下、瀟洒なマンションが立ち並び一面に店を構える。秋田を代表する飲食街、川反から少し離れたところにある隠れ家的存在として、地元食通に親しまれている一軒である。

マグロの卸売りを営んでいたという先代が、店を始めたのが昭和58年。現在は、寿司職人歴20余年、江戸前寿司の本場、東京銀座で修業を積んだ2代目の進藤正美さんが活躍する。何よりも食材の新鮮さと旬を堪能していただきたいという思いから、進藤さんは毎朝、秋田市民市場に向き、自分の目で確かめたものだけを仕入れている。白身、青物を問わず、季節感にあふれる品揃えも好評で、これから秋にかけては、



庄産のササニシキ、水はイオン水を使うのもこだわりのひとつ。刺身、寿司のほか、その季節ならではの焼き魚、煮物なども楽しめる。あつて、全国の美味しいものを熟知する転勤族の評判もすこぶる高い。人柄を感じさせる会話も楽しく、秋田が初めてという旅人も気軽に立ち寄ることができる。

マコガレイ、スズキ、サンマ、イワシなどが食べごろ。もともとマグロを扱っていただけにマグロの見立てもお手のもの。本マグロ、インドマグロ、メバチと3種類を使い分けているが、9月以降は、三陸産のメバチが絶品。ぜひお楽しみ下さい。と進藤さん。より美味しさを追求するために、お米は由利本

お酒、料理

- お酒
特別純米酒 李空 グラス700円
太平洋純米大吟醸 天巧 グラス850円
本格焼酎 さんきち 吟 グラス700円

おすすめ料理

- お任せで一人4000円～5000円
前後が目安(料理のみ)
- 握り寿司 上 1680円
握り寿司 特上 2800円

秋田市千秋矢留町1-14
TEL018-835-8981
営業時間 / 17:00～22:00
定休日 / 日曜・月1回の月曜日



秋田市川反

稲庭懐石 大町佐藤養助

老舗「佐藤養助商店」の直営店

趣向を凝らした創作料理との出会い

秋田を代表する名産品・稲庭饅頭の老舗「佐藤養助」の直営店。藩政時代からの技を今に伝える稲庭うどん専門店ならではの味と共に、各料理ジャンルに精通する料理人が、さまざまな食の楽しみ方を提案する。昼の部の「うどん点心」、夜の部の「創作懐石料理」は、従来の稲庭うどん専門店の枠を越えた新しいスタイル。秋田の旬をコース仕立てて堪能できる「創作懐石料理おまかせコース(予約制)」のほか、和洋折衷、ジャンルを越えた創作「品料理」が楽しめる。北東北を代表する飲食街・川反という場所柄、お酒を主とする飲食店が多い中、料理のクオリティをより優先する稀有な存在でもある。



お店は酒販店の2階。ギャラリー風の階段にも期待感が膨らむ。店内は趣のある格子戸とダウンライトで、高級感と和の空間を演出。座席はすべて掘り炬燵スタイル。カウンター席(7～8名)、パーティンションで区切られた座敷(6人×



ランチ(コーヒードリンク付・要予約)など、多彩な食事メニューを楽しむことができる。

2席、4人×2席、25名様まで対応可能な個室を用意。さまざまな広さのスペースがあるので、接待、会合、友人との飲食、観光途中の食事、飲んだ後のメロ一杯など、多様なスタイルでの利用ができる。昼は稲庭うどんのレギュラーメニューのほか、調理人のこだわりを凝縮した「稲庭松花堂弁当(1日限定20食)」、洋のテイストあふれるレディース

お酒、料理

- お酒
特別純米酒 李空 一合700円
太平洋純米大吟醸 天巧 一合1250円/720ml 5000円

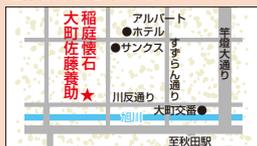
おすすめ料理

- おすすめ料理
稲庭生春巻き 630円
比内地鶏串焼きセット 575円
ざるうどん 700円
創作懐石料理 おまかせコース 3150円～

ランチタイム

- ランチタイム
稲庭松花堂弁当(1日限定20食)
レディースランチ(要予約)
上記とともに1575円

秋田市大町5-2-13 石健ビル2F
TEL018-862-3777
営業時間 / 11:00～14:00
17:00～22:30 LO
定休日 / 日曜・祝祭日





酒菜 あきたの味 探訪



【きのこ料理あれこれ】

野に山に、秋の秋田はきのこの王国。
地物をタツプリ使った「きのこ料理」の季節です。

春〜初夏の山菜採りに匹敵する人気が秋のキノコ狩り。中でも弊社のある潟上市から秋田市、能代市などで人気なのがアミコダケ(アマタケ)。9月中旬〜下旬にかけて海岸部の黒松林に多く見られるキノコで、ナメコ同様に煮付け、味噌汁にすると独特の風味と歯ざわりが楽しめます。アミコが終わるとキンダケ(キシメジ)の季節。「キン」の名が示すようにベテランでもなかなか見つけられない貴重なキノコで、奥深い出汁が出ることで人気があります。沿岸北部ではこのキノコで作ったキリタンポ鍋が最も人気です。

も贅沢品とされ、この時期ともなると、天然マイタケに匹敵する値が付くこともあります。海岸部で一般的なキノコのひとつがハツタケです。カサの裏側に見られる緑青色のシミが特徴で、塩を振りかけ焼いたハツタケに、熱湯を注ぐと香りの良い吸い物の出来上がり。熱湯の代わりに熱燗に入れて楽しむこともできます。

ほかにナラタケ、ブナハリタケ、ムキタケなども人気のキノコ。もともとお馴染みでいるキノコのひとつナメコも天然物は、香りも味も野趣にあふれています。

夏 号で山本益博さんが書いておられました「嘯む」ことについて、大変興味深く読ませていただきました。機会があれば紹介させていただきます。食生活は人権づくり、生活を整えるものだと思います。東京都/野崎様

蔵 同様のご意見を多数いただきました。ここ数年、食を通じて教育がさまざまな場面で取り上げられていますが、稲作農家でありながら、その孫の世代には水田に入ったことがないという子が思いのほか多くいます。農業は食の原点のひとつ。農産物産出県で暮らす者のメリットを活かした子育て、人づくりに心がけたいと思います。

蔵 いつも楽しみに読んでいます。とても美

味しいお味噌やお醤油ですが、その美味しさや使い方が、充分に伝わってきません。できれば、お味噌やお醤油のセットに、レシピの小冊子を添付したらいいと思います。東京都/宮内様

蔵 貴重なご意見ありがとうございます。同封の「蔵倶楽部」において、秋田や季節にこだわった料理レシピを紹介しています。多くの「ヤマキウ」ファンの方々にご利用いただけるような情報提供のあり方を考えたいと思います。

い つも楽しく読んでおります。見学コースがあるようですので、いつか蔵元を訪ねてみたいと思います。千葉県/石川様

蔵 お盆とお正月を除き毎日蔵見学を受けてお

ります。見学受付時間は午前10時〜午後4時まで。弊社スタッフ同行によりご案内、ご説明をいたしておりますが、繁忙期には充分な対応が難しいこともありま。できるかぎり事前にご予約、お問合せをいただければ幸いです。

●TEL018-1877-5772(総務課)

生 舂純米、世界最高金賞受賞おめでとうございます。素晴らしいですね。皆様の日ごろの努力の賜物でしょう。千葉県/宮谷様

蔵 ありがとうございます。加えて今年是全国新酒鑑評会でも金賞を受賞。その名誉を祝して、鑑評会出品作品と同じタンクで仕込んだお酒を限定発売いたします。詳しくは同封の「蔵倶楽部」をご参照ください。

■表紙の人
今月の表紙を飾るのは宮城洋子(みやぎひろこ)さんです。昭和57年の入社以来、酒類部・瓶詰め部門に勤務し、商品の仕上げ作業、ならびに小瓶ラインのラベラ操作を担当。現在は1.8リットル瓶のラベラ操作に挑戦中です。ちなみに、宮城さんの後ろにあるのは、生舂純米などに使用される飯田川産の美山錦です。



季刊「蔵」参拾伍の巻