

# 蔵

k u r a



季刊【蔵】参拾六の巻

## 冬号

太平山 ヤマキウ

### 蔵

Vol.36  
2007. 冬

企画・発行／小玉醸造株式会社 ●秋田県湯沢市飯田川飯塚字飯塚四のー ●TEL 018-1504 ●TEL 018-972100 FAX 018-972104  
発行人／小玉真一郎 編集／出版印刷株式会社 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

秋田県男鹿市

## 点描

まさに人海戦術。昼夜を問わず親戚知人が集まり、  
厳寒の岩壁で膨大な量のハタハタを仕分ける  
**男鹿市北浦**



ここ数年安定した水揚げが続いている季節ハタハタ漁。秋田を代表する漁港でもある男鹿・北浦漁港では、約30隻の船が12月上旬から中旬にかけて漁を行っている。漁場は港から遠くても10分程度。防波堤のすぐ外には定置網が張られ、最盛期ともなると昼夜を問わず、漁船が漁場と岩壁を行き来する。船は5t未満の小型船が多く、悪天候時には波間に隠れることも珍しくない。文字通り、命を懸けて水揚げされたハタハタは、船ごとに設けられた荷捌き場で、雄雌に分けられ、さらに体長ごとに分類される。作業台の上いっぱいに広がられたハタハタは捌いても捌いても、また籠単位で継ぎ足され、まさに人海戦術でこなすしかないのだ。しかし、大人数が出ているはずなのにあたりはとて静か。忙しすぎて話をするのすらもどかしいのか、皆さん寡黙。この時期の北浦漁港の岩壁では、黙々と、しかし、熱気あふれる作業が昼夜を問わず行われているのである。

## 亡き父の別荘予定地に寺院を建立

本社酒造部の類焼、東京への商圈拡大、国内初となる吟醸冷用酒の販売、満州国への進出計画など、大正から昭和初期にかけての弊社は、まさに激動の時代でした。そんな中、小玉友吉は昭和13年秋、弊社からほど近い中山の丘に「臨済宗妙心寺派・開得寺」を建立します。これは大正時代から計画を練り、準備を整え

て実現したものであり、友吉自身の社業経営の精神的基盤となるとも、地域の人々の信心の場として親しまれています。

ことの始まりは大正2年のことでした。友吉は風光明媚なこの地に父・久米之助の別荘を建てて、直ちに土地購入の手配を

します。しかし、久米之助は大正5年に逝去、計画は宙に浮きます。そこで友吉は、小玉家の墓所でもあったこの地を整備、まずは昭和3年の十三回忌をめぐりに小さな寺院を備えた廟所の整備を進めます。

## 子孫長久、社業の永続、地域共栄を願い 中山の丘に寺院建立を決意。 昭和13年の完成を目指します。



旧国道から本堂へと至る地に建立された久米之助(開得院殿実道良宮居士)と妻キワの墓所

和6年には醬油部襲撃事件が勃発。地域社会の思想的混乱を防ぐための精神的修業道場を持ちたいとの考えが深まります。

このように不幸や事件が重なったこともあり、子孫の長久、社業の永続を願う精神的なよりどころとして、友吉は寺院の建立を決意。さらには人口が増加しつつある地域振興のためにも、確固たる信念を持つて計画を進めます。

まずは、かねてより名声を聞き及んでいた男鹿北浦出身の古仲鳳洲師を名古屋の古利徳源寺に訪ね、寺院建立の賛同を得るとともに、その後も度々足を運んでは指導を仰ぎます。その一方で、寺院建立のための設計、資材を発注。母キワの27回忌、父久米之助の23回忌、長男久米太郎の7回忌にあたる昭和13年完成を目指し、昭和12年9月、地鎮祭、起工式が行われます。

## 友吉の確固たる信念を支えたものとは

かくして、昭和3年に両親の墓地が完成。法要を無事済ませます。その後も廟所としての整備を進めますが、昭和7年4月、長男久米太郎が急逝、昭和10年10月には長女が同年5月にはその夫が病死。身内に不幸が続きます。これと前後して昭



開得寺全景



本堂天井に描かれた天女像四季草花図



寺紋は小玉家と縁が深い太平洋三吉神社の紋章(吉が3つ連なる)に、輪郭をつけたもの



開得寺周辺から見た弊社社屋と八部湯。昭和10年頃



普請が進み完成間近となった開得寺本堂

なまはげの故郷、男鹿半島で活躍する和太鼓演奏集団

小林さんと太鼓の出会いは、6歳の時。父に誘われ盆踊りの太鼓を叩いたのが最初だった。中学生になると地区の有志が立ち上げたばかりの伝承会に参加。すぐに頭角を現し高校時代には年間2000回を超えるステージをこなすまでに。著名な和太鼓演奏者からプロデビュウの誘いを受けるなど、「太鼓で飯を食う」自らの夢の実現が急に現実味を帯びてくる。しかし、その土地に根ざしてこそ表現できるものがあると考えた小林さんは、あえてプロには進まず、家業を継ぎながら道を極めることを決意。仲間4人と「なまはげ郷神楽」を設立。ストリートパフォーマンスのスタイルで

次代に伝承するため、失われた技や文化、風習を掘り起こすことも求められる

そもそも、なまはげと太鼓には何の因果関係もない。「なまはげ太鼓」というジャンルが男鹿に生まれて約20年。小林さんたちの「なまはげ郷神楽」にいたっては設立後わずか5年にすぎない。舞台演出、構成、演奏曲もすべて小林さんたちのオリジナル。あくまでも、なまはげや男鹿のイメージを太鼓で表現した創作太鼓である。にも関わらず、演者と観客が一瞬にして融合。からだの底から燃え上がる祭りのようなステージは、まさに、幾代にも渡り伝承されてきた伝統芸能にも似た重厚感があるのだ。

「ナマハゲは家に入る時に、三、五、七のリズムで股を踏みますが、『門踏み』と呼ばれるこの所作ひとつとって

観客を圧倒するド迫力の太鼓の音とパフォーマンス。雄々しくも神々しい、なまはげの世界を和太鼓で表現

「なまはげ郷神楽」をプロデュースする

# 和太鼓奏者のお話

小林 義隆 さん

活動を始めたのである。

現在「なまはげ郷神楽」のメンバーは約20名。20歳代を中心に高校生から50代まで在籍するが、小林さんをはじめ全員がほかに正業を持つアマチュア。にもかかわらず、国内外での舞台にも多数出演。「04年ソウルドラムフェスティバルベストピュアラ賞」「04年全国電気ふるさと自慢 郷土芸能部門最優秀賞」「05年JCIあきた人間力

大賞」など、国内外のコンテストでも高い評価を得るなど、その活動内容、クオリティの高さはアマチュアの領域を超越している。



オリジナル曲を取めたオリジナルCDも完成。



迫力満点。躍動感あふれるステージ。



客席に飛び込んでのパフォーマンス。

会場では、限定土産品も販売している。



大喝采を浴びてステージ終了。

お母さん世代にも大人気の小林さん。

も地域によってリズムが異なるんです。後世に正しいなまはげの文化を伝承するためには、我々自身が、なまはげの歴史やしきたりを正しく理解しなくてはいけません。太鼓の音作りもステージの演出も、すべてはそこから始まります。」と小林さん。すべての音、演出に裏付けがあるのだ。和太鼓奏者としてのテクニク+地元人ならではの歴史観。まさに「なまはげ郷神楽」のステージの面白さの秘密は、ここに集約されているのかもしれない。

●プロフィール/昭和51年11月7日 男鹿市生まれ 男鹿市在住  
6歳の時から太鼓に触れ、高校在学時にはセミプロとして全国各地の演奏会、イベント等に参加。一時太鼓から離れるが、平成14年に地元の仲間とともに「なまはげ郷神楽」を設立。男鹿に伝承される文化・歴史を礎とした創作太鼓の作曲、演奏活動が高く評価され、海外での公演経験も多い。4月～11月までは毎週土曜、第2・4金曜日の20時40分から男鹿温泉郷内の交流会館「五風」で定期公演(無料)を行っている。

# 太平山が飲める おすすめ お店

東京都中央区銀座

創業万延元年 稲庭干鰻鮓

銀座 佐藤養助

銀座でいたたく本場秋田の稲庭うどん  
秋田直送、旬の味、故郷の味も堪能できる



『二子相伝』約150年に及ぶ職人の技を受け継ぐ佐藤養助の稲庭うどん。秋田が誇る稲庭うどんの真の美味さを伝えたいと、佐藤養助商店では、稲庭うどんの製造にとどまらず、秋田県内に7店、福岡に1店の直営店を手がけている。その9店舗目であり首都圏初の直営店が、昨年12月にオープンした『銀座佐藤養助』だ。

同じ稲川地区の伝統工芸品、川連塗りを彷彿とさせる和のテイストあふれる店内は、モダンで落ち着いたたたずまい。壁の一面を流れる水のカーテンは、稲庭うどんを乾燥する工程をモチーフとしたもの。寒風にそよぐ干しうどん造りの



雲囲気をお洒落に再現している。調理人、ホールスタッフともに秋田からの赴任者が多く、銀座に居ながらにして地元直伝の味が楽しめる」と好評を博している。

稲庭うどんのメニューはもちろん『秋田の食彩盛り合わせ』、『比内地鶏一枚焼き』など、秋田直送の旬の味、一品料理も多彩。きりたんぼ鍋と稲庭うどんをセットにした『小町コース』、稲庭うどんを使った海鮮うどんすきの『養心館コース』など、これからの季節にピッタリなメニューもそろそろ。

## お酒、料理

●お酒  
太平山 生駒純米 グラス820円  
太平山 純米大吟醸天巧 グラス1200円

●おすすめ料理  
二味せいろ 1300円  
(ランチは1100円)  
秋田の食彩盛り合わせ 1800円  
きりたんぼ鍋 2200円(1人前)  
小町コース(きりたんぼ中心) 4500円  
養心コース(海鮮うどんすき中心) 4500円

東京都中央区銀座6-4-17  
井出本館1階  
TEL03-6215-6211  
営業時間／11:30～15:00  
17:00～26:00  
定休日／年末年始、お盆



神奈川県逗子市

逗子 寿司処 桐や

料理も多彩で廉価。勤め人から家族連れまで、幅広い層のお客さんに親しまれている地元密着型のお店

地元はもちろんお隣・葉山から足繁く通う常連さんも多いとか。その人気の秘密は、寿司が美味くてリーズナブル。しかも、酒肴にピッタリの日替わり一品料理から、家族向けメニュー、さらにはグループ向けの宴会料理なども揃うこと。まさにマルチなお店なのだ。

特にランチタイムのみに食べられる海鮮丼(写真)は、価格からは想像もできないほどの豪華版。ボタンエビ、イクラ、マグロなど高価な

寿司ネタがズラリ。レギュラーメニューの特上(ぎり)桐・写真もボタンエビ、大トロがついて2100円と庶民派。その値段の秘密は大量一括仕入れによるもの。マイナス50度の冷凍庫を所有し、マグロは三崎の業者から一本丸ごと購入し冷凍保存。自慢のボタンエビ、イクラも大口で購入することで、廉価な価格で提供することが可能になるのだとか。

寿司職人としての第一歩は中学時代のアルバイトに始まるというご主人の桐ヶ谷さん。



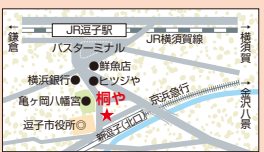
高校卒業後サラリーマンになってからも、しばし、かつてのアルバイト先で手伝うことも。ついには20歳の頃に会社を辞め寿司職人の道を極めることに。調理師会に入会し修行を重ね独立。保土ヶ谷で15年、地元・逗子で店を構えて6年目というベテランの寿司職人でもある。これから冬にかけてはキンメダイが旬。身は刺身、握りなどで、アラは鍋などでいただくとも美味しい。

## お酒、料理

●お酒  
大平山 辛口造り 一合525円  
大平山生貯蔵酒 840円

●おすすめ料理  
〈ランチメニュー〉  
日替わり定食(平日のみ) 840円  
海鮮丼 1050円  
海鮮丼セット 1260円  
(コーヒーまたはみつ豆付)  
〈レギュラーメニュー〉  
梅945円・竹1260円・桐2100円  
日替り料理 300円台～  
予算は目安として一人3000円前後

逗子市逗子5-1-9スズキビル  
(逗子市役所前)2階  
TEL0468-71-5334  
営業時間／11:30～14:00  
17:00～23:00  
定休日／月曜(ランチは営業)





# 酒菜 あきたの味 探訪



## 【だまご鍋】

**簡単、美味しい、温まる。酒肴にも主食にもなる  
冬の秋田を代表する家庭料理のひとつ**

秋田名物としてあまりにも有名な『きりたんぼ鍋』。しかし、一般家庭で冬の定番料理として親しまれるようになったのは、30年ほど前からのこと。それ以前は既製品のきりたんぼが少なく、また、比較的高価だったことから、きりたんぼは料理亭、割烹料理というイメージが強かった。

それに対し、家庭料理として広く浸透していたのが『だまご鍋』だ。野菜、鶏肉、キノコ、ササガキゴボウ、セリなど、主材料はきりたんぼ鍋とほぼ同じ。唯一異なるのが『だまご』。きりたんぼは、御飯を適度につぶし（秋田では「御飯を半殺しにする」と表現する）、杉串に刺し、表面を軽くあぶるが、『だまご』は、御飯を適度につぶしピンポン玉状に丸めるだけ。（家庭により少量の塩を加える場合もある）あとは、具材の入った鍋に入れて煮込むと出来上がり。小さな子どもでも、だまご作りができることから、秋田県人には、家族みんながだまごを丸めた経験を持つ人も多いはず。だまご鍋の本場とされる五城目町の旧家では味噌仕立てのものもあるとのことだが、鶏肉スープの醤油味が最もポピュラーな味。具材さえ揃えばどこでも楽しめるので、一度お試しになってはいかが？ 酒肴としても主食としても楽しめる『だまご鍋』は、熟爛との相性もピッタリ。きりたんぼ鍋同様に、調理翌朝の味がしみこんだものも美味しい。

ただければ幸いです。

**モ** **モンドセレクション大賞**  
受賞おめでとうございます。  
「太平山は、酒好きの知人にも自信を持ってすすめられるブランドです。愛知県／齋藤様  
ありがとうございます。手  
前味噌ですが、今年度は日本酒・味噌、醤油ともに、かつてないほど多くの賞をいただきました。記録的な暖冬で醸造には難しい年でしたが、弊社の技術の高さが改めて検証されたものと理解しております。

**お** **おすすめのお店にも行って**  
みたいと思いますが私の住む町からでは、写真と内容で我慢しています。神奈川県／徳田様  
徳田様。おまたせしました。今回はご自宅からも近い地域のおすし屋さんをご紹介しています。駅からも近く、ご家族連れの利用も多いとのこと。是非一度お訪ね下さい。

**表** **紙がいいですね。会社を**  
大事にしているというのを感じられます。笑顔が良くて元気！写真からも美味しいお酒をお味噌を造っているのを感じられます。神奈川県／野村様  
シャイで人前に出ることが苦手な秋田人のサガでょうか。創刊時は出演交渉に大変苦労した記憶があります。しかし、最近の社内では「次回の表紙登板依頼を期待する声も多く聞かれるように。」蔵」効果で県民性変化にも成功？表紙を通じて、明るく楽しい小玉醸造の社風を感じてい

**蔵** **夫は鮎釣りが子どもの頃から**  
大好き。秋田の鮎も格別な味がするのじゃないか。ところがいかに鮎釣りが苦手。冷酒で一杯いきたいところが残念。一方、夫はお酒が苦手。なかなかうまくいかないものですね。松木内川に夫は行ってみたいようです。静岡県／佐藤様  
佐藤様にはまたまた登場いただきまして。同封の「蔵便

**蔵** **夫は鮎釣りが子どもの頃から**  
大好き。秋田の鮎も格別な味がするのじゃないか。ところがいかに鮎釣りが苦手。冷酒で一杯いきたいところが残念。一方、夫はお酒が苦手。なかなかうまくいかないものですね。松木内川に夫は行ってみたいようです。静岡県／佐藤様  
佐藤様にはまたまた登場いただきまして。同封の「蔵便

楽部でご協力いただいている「酒庵」田なかのご主人も鮎釣りが大好き。しかも、松木内川はホームグラウンドのひとつか。お店ではご主人が釣った天然物も食べることができます。秋田方面へおいでのさいは是非お立ち寄り下さい。お酒が苦手でも大歓迎です。  
**夏** **号34号の山本様**  
「囁むことについては、大変興味深く読ませていただきました。赤ちゃん時代からの生活様式が人間の形成に色々影響を与えることの重大さを感じました。食生活は人格を作り、生活を整えるものだと私は思います。東京都／野崎様  
同様のご意見を多数いただきました。皆様の食に対する、関心の高さに敬服するとともに、そのような皆様に、私たち小玉醸造が愛されていることを誇りに思います。老舗の名に響くことなく、これからも真摯な態度で仕事に励み、皆様に美味しい日本酒と味噌、醤油をお届けします。

**季刊「蔵」参拾六の巻**  
■表紙の人物  
今月の表紙を飾るのは小玉芳弘（こだまよしひろ）さん。昭和34年10月16日生まれ、48歳。総務部課長として、県内外約170社の御間屋さんへの商品の配送管理を担当しています。東京からUターン。23歳で入社後は、分析管理室、営業、経理と各部署の業務を経験。4年前から現在の部署に赴任しました。その苗字が示すように、小玉家と親戚筋にあたり、祖父の晟吉（せいきち）は、創業者小玉久米之助の四男にあたります。

