

蔵

k u r a

蔵

Vol.37
2008. 春

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 018-9721001 FAX 018-9721204
発行人 小玉真一郎 編集／印刷 柳橋株式会社 東北事業部 デザイン／有限会社 オブ 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

秋田県大館市

点描



春爛漫。陽光に輝く可憐で清楚な白い花
100年の歴史がある北限の梨の産地
中山梨(大館市)

5月上旬の大館市中山地区。市内中心部から鹿角市へと続く国道103号沿いの野山は、可憐で清楚な白い花で埋め尽くされる。その花の正体は梨。一帯は100年の歴史を伝える「中山梨」の産地。古くから長十郎梨の栽培を手がけており、他産地との差別化を図るため「中山梨」ブランド名で出荷。業者の間では「中山梨」抜群に美味しい長十郎」という認識が浸透。一世を風靡した歴史がある。現在も約40戸の農家が梨を栽培しており、国道北側の丘陵地を中心に梨畑が広がっている。現在は長十郎に代わり幸水を主体に栽培。数年前から新品種の「あきづき」も導入され、今後は「あきづき」を主体に生産する動きもあるとか。恒常的な市場出荷が可能な梨産地としては、最も北の産地でもあり、収穫期の9月〜10月には、地元秋田をはじめ、札幌、東京、大阪の市場にも出荷。国道沿いには直売店も出店する。

季刊【蔵】参拾七の巻

春号

太平山 ヤマキウ

最高級の建築資材、人材を手配。普請に取りかかる

両親の菩提を弔い、地域の人々の信心のため寺院建立を決意した友吉でしたが、時節柄、建築資材の手配は一筋縄ではいきません。そこで、主要資材の購入に際しては、友吉自らが現地に向き交渉を重ねます。その結果、山形産の樺丸柱12本、角柱2本、虹梁(こうりょう)用樺19本、長さ18尺、直径3尺以上の秋田県産杉(格天井・長押用)、青森県産ヒバ、男鹿産石材など、当時、最高級の建築資材を確保。設計・施工に關しても腕利きの職人を確保し、昭和12年9月17日に起工式が行われます。その後、立柱式を10月2日、本堂庫裏上棟を昭和13年1月19日に行うなど、工事は順調に進みます。

寺号に關しては、友吉の父であり、小玉醸造2代目となる久米之助の戒名「開得院実道良宮居士」の院号

発願以来、10年の歳月をかけ建立。
その名を「太平山開得寺」と定め
昭和13年9月10日、
落慶法要が盛大に行われました。

開得寺落慶法要当時の写真。中央に、開山・古仲鳳洲師、向かって左に小玉友吉の姿がある。



- ①本堂正面からのたたずまい
- ②開得寺落慶法要に際し謝辞を述べる小玉友吉
- ③山号は小玉家とゆかり深い「太平山」とする
- ④荘厳な雰囲気にもまれる本堂内部



(現在は開得院殿と殿号が付けられています)が、これは昭和25年に友吉が亡くなった時、本山から開得院以後の小玉家直系に対し、永世に贈られたものです)に由来。本山の許可を得て寺号が決まりました。山号は、自社製品ブランドの「太平山」の名を取ることで、太平山三吉神社の紋章に、輪郭を付けて寺紋とすることになりました。

風光明媚な景色と桜の名所としても親しまれる

発願から約10年。昭和13年9月に伽藍が完成します。建立にあたり、多大な指導、助言を得た名古屋の徳源寺専門場の師家であった古仲鳳洲(こなかほうしゅう)男鹿市北浦出身)師を開山に迎え、落慶法要を

挙行。友吉長年の夢をついに実現します。その伽藍は友吉を象徴するかのよう風格があり、本堂の内部には和田東岳画伯の絵画が描かれています。

当時の檀家はそのほとんどを小玉家一族で占めていましたが、現在の檀家は地元・飯田川地区を中心に約200軒までに増加。境内には約20本の桜の老木が茂り、本堂から桜越しの八郎潟、そして男鹿三山の眺めが美しいことで知られています。昭和22年6月には、秋田県短歌大会の講師として来秋中だった斎藤茂吉も立ち寄り、この地で詠んだ作品を残しているほか、泉川白水・山本野石ら、秋田県内の俳人とのつながりも深く、現在もこの地域の俳句会を中心として親しまれています。

周りの熱意に押され
スタートした復活劇

秋田八丈は、約200年の歴史を持つ草木染めの絹織物。最盛期の明治27年頃には、秋田市内に27×28軒もの機業場があったとのことだが、時代とともに減少。近年まで秋田市内の滑川機業場がその技を傳承してきた。しかし、二代目の滑川晨吉さんが高齢になったこともあり平成15年に操業を停止。秋田八丈の歴史に幕を閉じることになった。

まさに幻の染織物となった秋田八丈だったが、「滑川機業場」の技術者であった奈良田登志子さんを工場長に、その姉の畠山好子さんを代表とする「ことむ工房」を平成17年11月に設立する。秋田で最も知られた織物の復活劇なだけに、地元でも大きな注目を集めたが、渦中の



染め上げた糸を巻き取る機械

(右)横糸が巻かれた「管(くだ)」
(左)ハマナスで染めた縦糸に、ヤマツツジ、カリヤスなどで染めた横糸を織り込んでゆく

「手がけるからにはプロとして恥ずかしくないもの」と、気持ちを一歩加した甥の畠山貴之さんと二人で、秋田八丈の制作に取り組んでいる。

人となった奈良田さんの思いは複雑だったという。

「秋田八丈＝滑川機業場という思いがありましたから、操業停止＝秋田八丈の歴史の終焉。」と思っていました。ですから、伝統の復活とか、技の傳承なんて考えたことありませんでした。社長(滑川氏)から、譲っていただいた織機(しよつき)を利用して、姉の趣味のひとつとして、機織りを教える程度の気

奈良田 登志子さん・畠山 貴之さん

鮮やかな色調と渋さ、気品ある風合いが特徴。
200年前から秋田に伝承される染織物

「秋田八丈」の新しい歴史を創る

「ことむ工房」のお話



畠山貴之さん(左)と
奈良田登志子さん

●ことむ工房

名称は、代表の畠山好子さん、工場長の奈良田登志子さん姉妹の夢を意味する「好登夢」に由来。工房では奈良田さんと、畠山さんの子息で元美容師の貴之さんが制作を行っている。



「ことむ工房」で織った秋田八丈。反物のほか、財布、ペンケース、バッグなどの小物製品もある



集落から少しは離れた山里にある工房。見学も可能だ

焦らず、奢らず、
一歩づつ進んでゆきたい

鶯(とび)色と黄色を基調色とする秋田八丈の染料はすべて天然植物。絹糸をハマナスの根で鶯色茶褐色、ヤマツツジ、カリヤスの葉

で黄色を染めた後、機を織るのだが、染色も機織もすべて昔ながらの手作業。染めの作業で二ヶ月、製織：仕上げに一ヶ月以上を要する。ちなみに取材時に貴之さんが手がけていた「糸通し」という工程は、直径2×3mmほどの輪に髪の毛ほどの細さの糸を通す作業。糸の数は1850本。一日中作業に徹しても5日はかかるという。

技術者として24年間のキャリアのある奈良田さんだが、その奈良田さんにしても難しいというのが織機の調整。滑川機業場で織機を解体、工房で組み立て直したのだ



製織(せいじやく)中の奈良田さん。現在は平織りだけを製作している



糸通し作業中の貴之さん。この作業がないと製織は始まらない

が、部品や歯車の調整に予想以上の苦勞を強いられているとのこと。貴之さんと二人で試行錯誤を繰り返しながら、ようやく安定した動きを得るようになったが、それでもスピードは以前の数分の一。さらには、ハマナス、カリヤスなど染色原料の確保、現在休止中の畝織機の調整、再稼働など、まだまだ課題は山積み。それでも、「ことむ工房」の活動を知った全国のファンの応援を受け、「ゆつくりでいいから自分で納得のいくものを作り上げてゆこう」と奈良田さんも貴之さんも意欲満々。秋田八丈の新しい歴史を歩み始めている。

●ことむ工房／秋田県秋田市綴子字田子ヶ沢
TEL&FAX 0186-62-0118
営業時間／10:00～17:00(月曜・第3月曜日休業)

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

秋田市中通

邑寿司 (ゆうずし)

一秋田ビューホテル12階

新鮮なネタの美味しい瞬間を逃がさずに握る熟練の技、鮮度と質のこだわった旬の味を楽しめる

秋田駅東口から徒歩2分。秋田を代表するシティホテル「秋田ビューホテル」12階にある寿司処。厳選したネタと丁寧な仕事ぶりは、地元秋田の食通にも知られるところ。ホテル直営の寿司処という安心感もあって、幅広い層のお客様に親しまれている。

寿司ネタは鮮度と質を最優先。宮城県産アナゴ、愛知県産本ミルガイなど、こだわりぬいた極上素材を全国から取り寄せている。原則として活魚・活貝の状態で作られるが、白身魚は美味さを引き立たせるため、しめて一晩ほど置いてから使うこともあるという。光モノ、煮アナゴ、玉子焼きなども自家製。ヒラメや白ギスの昆布など、一手間加えた粋な握りを楽しめるのも



邑寿司ならではの楽しみだ。マグロは安定した品質で評判のボストン沖産。シャリは秋田県産ササニシキとめんこいなブレンド。バラエティあふれる秋田の海の幸を紹介するために、ボタンエビ、毛ガニ、ヤリイカなど旬の県産素材も取り入れている。

店内はカウンター席のみだが、隣接する日本料理「郷」のフロア、個室を利用することも可能。さらに、邑寿司のカウンターで「郷」の料理をオーダーすることもできるの。状況に応じた使い分けができるのも魅力。リーズナブルなランチメニューもあり、昼は地元の奥様ビジネスマンの姿も多い。



お酒、料理

●お酒
太平山 純米吟醸 津月 一合 1365円
太平山 純米大吟醸 天巧 一合 2100円

●おすすめ料理
<ランチメニュー>
月替わり寿司弁当 2415円
上寿司 1995円
<ディナーメニュー>
海鮮ちらし寿司(小鉢、味噌汁付) 3150円
特上寿司 2730円~

秋田県秋田市中通2-6-1
秋田ビューホテル12階
TEL018-832-1111(代)
営業時間/ 11:30~14:00
17:30~23:00
定休日/無休



秋田市中通

食事処 さかえ

お酒と料理がセットになった晩酌コースがオススメ。秋田の旬の味を気取らずに楽しむことができる。

場所柄、電車通勤のお父さんたちに混じり、周辺ホテル利用の県外客の姿も多い味処。「料理で秋田の四季を堪能してもらいたい」とのことで、定番の居酒屋メニューのほか、旬の秋田の味を手軽な予算で提供している。手作りのきりたんぼ鍋も好評だが、残念ながらこちらは冬季限定メニュー。これから春にかけては秋田ならではの豊富な山菜料理を楽しむことができる。秋田市民の台所「秋田市民市場」にも近く、「ご主人曰く」「市場が冷蔵庫代わり」とのことで、食材を求めて「日に2度、3度と市場に足を運ぶことも珍しくないという。」



種類のお酒との組み合わせも可能だ。ほかに、日替わり料理5品がセットになった「おまかせコース」/2000円も人気。こちらを利用して、一人3000円/3500円の予算で十分その魅力を満喫できるはずだ。

店内はカウンターのほか、最大で30人ほど入れる座敷席もあり、飲み放題プラン(2時間まで/2000円)も設定。昼の11時30分~13時30分までは、日替わりランチ(650円)も行っている。



お酒、料理

●お酒
太平山 辛口 銚子一本500円
太平山 純米大吟醸 天巧 一合 1000円

●おすすめ料理
晩酌セット 2000円
おまかせコース(料理5~6品) 2000円
*一人の予算目安3000円前後

秋田県秋田市中通4-16-11
TEL018-835-0218
営業時間/ 11:30~13:30
17:00~23:00
定休日/日曜





酒菜 あきたの味 探訪

【本鱒】



まさに春のどくどく、華やかでふんわりとした味わい
桜の咲く季節、故郷に遡る北国ならではの魚です

秋田を代表する春の魚のひとつが「本鱒」。「サクラマス」春鱒の名でも親しまれている魚で、3月～5月頃までが最盛期となります。銀色の肌にはピンク色の肉質。秋に獲れる鮭とよく似ていますが、種類がちよっと違います。本鱒は、清流の中上流域に住む山女魚(ヤマメ)の降海型。秋に孵化した山女魚の稚魚の一部(主に雌)が、雪解けの増水とともに海へ下り、海で暮らすこと約1年。陽光まぶしい故郷の川へと戻ってくるのです。その名の通り、桜が咲く頃に故郷の川に遡ることから、サクラマスの名が付いたとされ、大きいものです。

秋田を代表する春の魚のひとつが「本鱒」。のたと70センチ前後にまで成長。豪快な引きが楽しめ、しかも、食べても美味しいことから釣り師に人気がある魚でもあります。

代表的な料理は、白焼き(3枚におろした焼き魚)、煮付けなど。富山の名物弁当としても知られる「鱒弁当」に使われる鱒もこの本鱒。刺身でも美味しいとのことで、地元の猟師さんたちは獲れたての新鮮な本鱒を冷凍。ルイベにしていたかどうか。鮭よりも上品で、身もふんわりと柔らか。まさに春の日差しのような優しい味わい。この季節出回る新酒との相性もピッタリなのです。

特にお味噌を使ったレシビ。自分で考へてもなかなかできないので、参考にさせていただいております。岐阜県/灘上様

毎回、多くのレシビをお送りいただき誠にありがとうございます。すべてのアイデアをご紹介します。紹介したいのですが、紙面の都合上、数点しかご紹介できないこと心苦しく思います。皆様からのレシビは大切に保存しておりますので、レシビ本などの製作等に活用させていただきます。と思います。

【蔵】 遠方までお出かけいただいているとのこと、本当にありがとうございます。弊社製品ともども小誌「蔵」もご愛読いただけますようお願いいたします。

【蔵】 故郷・秋田の味が忘れられず、遠方までお出かけいただいているとのこと、本当にありがとうございます。弊社製品ともども小誌「蔵」もご愛読いただけますようお願いいたします。

【蔵】 遠方までお出かけいただいているとのこと、本当にありがとうございます。弊社製品ともども小誌「蔵」もご愛読いただけますようお願いいたします。

【蔵】 遠方までお出かけいただいているとのこと、本当にありがとうございます。弊社製品ともども小誌「蔵」もご愛読いただけますようお願いいたします。

本 本 本 中味の豊富さ、奥深さには驚き

中味の豊富さ、奥深さには驚き

【蔵】 遠方までお出かけいただいているとのこと、本当にありがとうございます。弊社製品ともども小誌「蔵」もご愛読いただけますようお願いいたします。

【蔵】 遠方までお出かけいただいているとのこと、本当にありがとうございます。弊社製品ともども小誌「蔵」もご愛読いただけますようお願いいたします。

季刊「蔵」参拾七の巻



表紙の人
今月の表紙を飾るのは、畠山 央(はたけやまあきら)さん。昭和52年10月8日、八郎潟町生まれの30歳です。地元・大学卒業後、秋田県内の学校、自治体で行われる映画上映会、映画祭などを企画・提案する会社に就職しますが、より見識を広めたいと平成19年8月弊社に転職。この春から酒類部に配属となり、現在酒造りのイロハを猛勉強中!蔵人の中では最も若く、弊社の酒造りを担う期待の新人としてその将来を嘱望されています。