

# 蔵

ku r a



季刊【蔵】参拾八の巻

# 夏号

太平山 ヤマキウ

蔵  
Vol.38  
2008.夏

企画・発行／小玉醸造株式会社 ●秋田県潟上市飯塚字飯塚三四の一 ●TEL018-1504 ●TEL018972100 FAX018972104  
発行人小玉真一郎 編集／印刷株式会社 東北事業部 デザイン／有限会社 オブ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名エイトリアル事務局

# 故郷

秋田の四季

南秋田郡八郎潟町

# 点描

秋田三大盆踊りのひとつ。  
趣向を凝らした仮装も楽しい  
一日市盆踊り



弊社から北へ約6km。藩政時代には羽州街道の宿場町として栄えた八郎潟町の中心部・二日市地区の商店街で、毎年8月18日～20日の夜行われる県指定無形民俗文化財「二日市盆踊り」。400年以上の歴史を持つとされ、毛馬内(けまない・鹿角市)、西馬音内(にしもない・羽後町)とともに県内3大盆踊りの一つに数えられる。

優美で艶麗な西馬音内盆踊り、スローテンポな念仏系の毛馬内盆踊りに対し「二日市盆踊り」は庶民的でダイナミックな雰囲気の特徴。しなやかな動きの「三勝さんかこ」、テンポの速い「きたさか」「でんでんづく」の3種が伝承されており、期間中の每晚8時から10時まで、揃いの衣装の老若男女が踊りの輪に参加する。その時々々の風俗や世事を取り込んだ仮装も「二日市盆踊り」ならではの楽しみ。コンテストも開催され、一年越しで出し物を考案、町内、職場単位で参加する踊り手も多い。

## 戦争中も秋田税務署管内で唯一単独経営を貫く

戦争の影響を最初に受けたのが清酒製造部門でした。戦時下では酒類は贅沢品とされ、清酒の原料である米は主食用が最優先。なにより軍需用として振り分けられます。そのため、弊社でも年が進むにつれ生産・出荷量が減少。昭和18年には最盛期の1/5にまで激減します。このような中、大蔵省が「清酒製造業企業整備要綱」を酒造組合中央会に到達。当時全国で約6800あった

醸造場を、半分以下の約3200場に統合する動きが始まります。弊社が属す秋田税務署管内においても、25業者を1会社に統合する方式が提唱され調整が始まります。弊社もその流れに従う予定でしたが、味噌醤油部門との分割が難しいこと、国民の要望に応えるためにも、酒粕を原料としたカストリ焼酎を利用した事業(大成酒造株式会社)と昭和16年創業の育成が必要なこと

## ついに第2次世界大戦に突入。

原料統制、企業整備、非常用味噌の保存・調達……。すべてが国策の下、執り行なわれた時代でした。

などから、戦時中も管内で唯一単独経営を貫き終戦を迎えることとなります。

## 国策により 味噌醤油の醸造を最優先

すべてのことが国の統制下にあった時代。戦況益々厳しくなるにつれ、弊社を取り巻く環境も大きく変わります。昭和19年には、昭和初期から羽後飯塚駅を中心に貨物業務を行ってきた飯塚運送(株)が日本運送(株)と合併。その業務を委譲します。一方、同年には秋田県警本部の指導により、県内の自家用自動車および荷牛馬車で輸送部隊を組織することに。平時は、訓練、車両整備、業務の効率運営に力を注ぎ、緊急時には部隊行動を行うというもので、弊社



小玉友吉をかこみ取引先で撮影したと思われる一枚。戦時中は日本酒の醸造量が激減する。



左から渡辺ツネ(友吉五女)、小玉順一郎(前・会長)、小玉リヨ、小玉正巳(友吉三男)。昭和10年頃と思われる。



上の写真と同じ日に撮影したもの。右が小玉正巳。後ろに見えるのは、日本運輸と合併する飯塚運輸(株)の倉庫。



小学校の体操の様子。場所は現在の八郎潟ハイツ付近。国民服姿の大人は先生であろうか。時勢を感じさせる一枚でもある。

からはオート三輪1台が参加しました。

清酒の出荷量が減少するのは対照的に、生活必需品である味噌醤油の原料調達は優先的に行われ、開戦前とほぼ変わらぬ量を生産します。その一方で、昭和20年4月には弊社工場が非常用味噌貯蔵場に指

定され、秋田味噌醤油統制(株)が購入した約5・5トンの味噌を貯蔵する命を受けます。その通達文書の中には、一般用と明確に区別し容器に非常用と表示すること。この保管品は毎月の出荷品と交換し、腐食・欠減等の防止を図ることなどの旨が記されていたとのこと。



縁側の床は天然秋田杉。  
16.3mもの一枚板を11枚重ねたものだ。



1階40畳の大広間。2階天井裏にある  
機械を操作すると中央の柱をはずすことができる。



ルネッサンス調の階段室



↑ 樅の大木を望む総檜造りの  
露天風呂(2ヶ所)は  
宿泊者の貸切専用。

→ 川ガニのカニ味噌焼き、  
鯉の甘露煮、川エビの塩  
辛など、雄物川流域なら  
ではの味が楽しめる。

## 現在の当主で16代目。 秋田を代表する旧家

豊穣の大地を醸す雄物川の中流域。美田広がる強首(こわくび)地区にあって、鎮守の森と見まごうほどの樅の大木に包まれた「樅峰苑(しょうほうえん)」。北東北で唯一、全国でも30軒ほどしかないという登録有形文化財の温泉宿である。宿の主である小山田家は、江戸時代初期から秋田藩の要職を務めていた家柄。かつては450haも田畑を所有する豪農でもあった。現在の建物は、12代目の小山田治右衛門が大正6年に完成させたも

の。土台から屋根裏まで貫く約15mの通柱は、樹齢400余年の天然秋田杉。縁側の床材もまた天然秋田杉で、16.3mの一枚板を11枚重ねて4つの部屋に区切られているが、中央の柱を抜き取ると40畳の大広間が出現。ほかにも、世界三大銘木のひとつとされる鉄刀木(たがやさん)を用いた床の間、ルネッサンス調の階段室など、大正3年にこの地を襲った地震の教訓から、宮大工を京都に派遣。耐震構造を学ばせ、約3年の年月をかけて完成させたものだ。

## 北東北で唯一の登録有形文化財の温泉宿

# 大仙市・強首温泉

# 「樅峰苑のご主人」のお話

小山田 明さん 裕子さん

## 宿の営業は昭和41年から。 今春・露天風呂も登場

歴代の当主は、村長、町長、県会議員、代議士なども務めたまさに、地元の名士であったが、15代目であった明さんの父が昭和41年に39歳で急逝。大黒柱を失った妻 檀子さんが、生活の糧を得るため日帰り主体の温泉施設「強首ヘルセンター」を開業したのが「樅峰苑」の始まりだ。「父が逝去した後、親族会議を開き当時空き家だったこの家を改修。営業を始めたのですが地域の人人々にすれば敷居が高く、母も素人からのスタートだけに苦労の連続でした。」

その後、口コミで存在が知られるようになると、お客さんも徐々に増加。特に、昭和58年に秋田空港が完成すると、空港見学、利用の途中に立ち寄る県南のお客さんが倍

増。県内外に一挙にその存在が知られるようになったという。そして、平成になり明さんが経営に参加するようになった頃から、同業の先輩からのアドバイスもあり、建物本来の良さを活かした営業スタイルへ移行。平成4年に現在の名称に改変。「日本秘湯を守る会」の宿としての推挙も受け、その魅力を楽しめる宿への転進を図ってきた。

その第一弾として新しい源泉を求め旅館敷地内をボーリングしたところ地下800mに湯脈を発見。毎分246リットルが自噴する豊富なお湯を利用し、今年3月には中庭に総檜造りの露天風呂(2ヶ所)を新設。さらに、内風呂の改修、個室客室の増築も行った。「温泉は加水、加熱なしの源泉100%。泉質は強塩泉。施設のまだまだ改良の余地がありますが、登録有形



大正6年の竣工当時そのままのたたずまい。  
日本秘湯を守る会会員の宿でもある。

文化財ならではの適度な緊張感も楽しんでいただけたら」と16代目当主の明さん。雄物川特産の川ガニ料理や鰯料理、名物田舎料理など、地の特産を生かした味とともに、旅館を創業した大女将と明さん夫妻の手柄の良さも魅力だ。



●秋田県大仙市強首強首268 ●電話0187-77-2116

●泉/ナトリウム-塩化物食塩泉

●効/神経痛、筋肉痛、リウマチ、慢性皮膚病ほか

●泊/1泊2食14,010円~(12~3月は11,700円)、

日帰り入浴500円(11:00~15:00/食事可)

<http://www.syohen.net/>

# 太平山が飲める

おすすめ お店

〈特別編〉

# 神戸

神戸にこの店ありと言わしめた糀屋酒店の直営店

## ◆住吉 吟座 亥炉葉門 ◆三宮 酒糀家

蔵元探訪1000回以上。自らが蔵元で買い付けた日本酒と、明石・淡路の魚介類で今宵も一献。酒肴降隊のひと時を堪能する

「若い頃は日本酒だけが飲めなかったんです」と笑う大久保富士郎さん。今回紹介する2軒のほか、東京でも直営店を営業する糀屋酒店グループの代表だ。以前は洋酒を手がける商社マン。拡販出張先の北陸で偶然出会った某蔵元の酒に心酔。心身舞うがごとく日本酒の世界に引きこまれ、会社勤めの傍ら日本酒専門の居酒屋などで修行。平成元年、30才の時に脱サラし、神戸・夙川で最初の居酒屋を開店する。頃を同じくして全国の蔵元探訪もスタート。これまでに1000回以上の蔵元行脚を重ねている。店で提供する酒は、すべて蔵元に出向き、大久保さん自身が利き、直接仕入れてきたもの。年を追うごとに仕入れ量も増えたこともあり、小売酒販免許も取得。自社並び大久保さんの意を継ぐ系列店の仕入れ管理を行っている。

### 【住吉 吟座 亥炉葉門】

淡路・明石など近海の魚介類を炉辺で焼きながら大吟醸、吟醸酒をしっかりと楽しむ

閑静な住吉の街にふさわしいたたずまい。しっとり大人の雰囲気も心地良い。店長の今川さんの包丁も冴える魚介料理は、淡路や明石産が中心。獲れたての魚介類を漁師さん直々に届けてくれるのだという。カウンター、テーブル席のほか、奥には囲炉裏もあり、魚介類を焼きながら楽しむこともできる。お酒は「純米大吟醸 游神・生」、「純米吟醸 津月・生」に代表される大吟醸、吟醸などを中心に、ベストコンディションの状態を楽しめる酒を提供する。

### 【三宮 酒糀家】

オーナーあつらえの特別本醸造、吟醸系を中心に手頃な予算で、佳味、良酒を堪能できる

神戸最大の繁華街、三宮・東門街近くにあるこちらのテーマは、「良酒をよりリーズナブルに楽しんでもらう」こと。オーナー手造り、槽をイメージした大テーブルに象徴されるように、グループや若者が多いのも特徴だ。お酒は特別本醸造や手頃な吟醸系が中心。「飲みあきない本醸造にこそ日本酒の面白みがあります。吟醸・純米ばかりが日本酒ではないのです」と大久保さん。亥炉葉門同様に魚介類は淡路・明石産。若いスタッフならではの斬新な料理との出会いは楽しみだ。

「最初の頃は蔵を訪ねても口々に話もできない状態ですわ。蔵の中に

入るなんて夢のまた夢。3年、5年通つてようやく取引きという蔵元さんも珍しくないですよ。日本酒業界の風雲児とも称される大久保さんだが、それもひとえに過去20年間の実績と熱い想いがあればこそ。蔵元で完成、出荷した瞬間の状態を保つために、仕入れたお酒はすべて暗所、マイナス5度の状態で保管。「日本酒を、できるだけ安く、敷居も低く、より多くの人々に日本酒を楽しんでもらいたい」というもの変わらぬモットーだ。

神戸出身の大久保さん。仕込みの頃は、全国の蔵元を行脚する

↓木の存在感あふれる調度品はオーナー手造り。造り酒屋の作業所を彷彿とさせる



↑鮮度もアイデアも抜群の料理の数々



↑上質で居心地の良い店内。囲炉裏で魚介類を焼きながらお酒が楽しめる



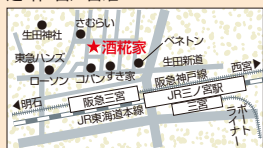
### 三宮 酒糀家

お酒・予算

太平山 純米吟醸 澄月 900円(一合)  
太平山 生詰純米 神月 420円(一合)

\*お酒込みの1人当たりの目安 3000~3500円

兵庫県神戸市中央区中山手通1-3-4-B1F  
TEL078-322-3014  
営業時間/18:00~24:00  
定休日/日曜



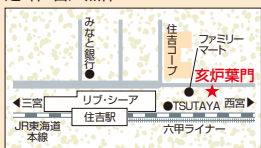
### 住吉 吟座 亥炉葉門

お酒・予算

太平山 純米大吟醸 游神・生 1000円(5寸)  
太平山 純米吟醸 津月・生 630円(5寸)

\*お酒込みの1人当たりの目安 4500円

兵庫県神戸市東灘区住吉本町1-1-18-1F  
TEL078-822-4044  
営業時間/17:30~24:00  
(23:30ラストオーダー)  
定休日/無休



酒家スタッフ。若くても日本酒の情報は豊富。「太平山オススメです!」



菜酒  
あきたの味  
探訪



サザエのつぼ焼き

磯の香りあふれる、夏の男鹿半島の風物詩  
 型は小さくても味は抜群。庶民的な値段もまた魅力

夏の男鹿半島を代表する味といえはサザエ。半島内の主な観光地にある売店・食堂の店先では、必ずといっていいほどサザエの壺焼きが売られている。男鹿市にある秋田県水産振興センターの杉山秀樹所長によると、秋田県内では年間90トン前後のサザエが水揚げされるが、その2/3以上が男鹿産。すべて天然物で主に刺網により収穫されるという。旬は摂食行動が活発化する夏。市場に流通しているのは主に3〜4年モノ。湘南あたりやの屋台では、一度身を取り出し適度な大きさに切ったサザエの身を殻に入れて焼くスタイルが一般的だが、男鹿のサザエは、殻ごと火に掛け醤油や日本酒などを加えて焼く野趣あふれるスタイル。温暖地のサザエに比べるとやや小型のものが多く、うが、美味しさは引けをとらない。なにより値段の安さが魅力で、半島内の直売所、鮮魚店などでは土産用の活サザエが1個50円〜70円前後で販売されている。新鮮なサザエは身はもちろんのこと、その先にあるウロ(肝臓)もまた珍味。大き目のものは刺身、水貝などに調理しても美味しくいただくことができる。

**料理** レシピ載せさせていただきます  
 ありがとうございます。本物の味を食卓に出すことが台所を預かる主婦の務めと思っております。静岡県/磯部様

**蔵** ほかに、兵庫県の平出様から、もち重なお札の手紙をいただき恐縮しております。ありがとうございます。料理好きの男性からのご応募もお待ちしております。

**蔵** 御地を訪ねるチャンスが、あれば小玉醸造物語に紹介されていた開徳寺を訪ねたいと思います。案内図などはないでしょうか。岩手県/若江様

**蔵** 弊社から車で3分ほどです。蔵見学も可能ですので、お越しの際はぜひお立ち寄りください。



**貴社**の「しろしゅうゆ」を使ったお汁を秋田でのご馳走になり、おしかったので、私も作っております。具は銀ムツ、まいたけ、豆腐など、人やお客様にも喜ばれています。福島県/石川様

**蔵** ぜい作り方を教えてください。お葉書お待ちしております。野菜・魚など食料品多くが輸入品。何か味気なく悲しい。出来ることなら地物を食べたい。多少だが、田舎・秋田県旧比内町から送られてくる米・野菜が本当に美味しく感じられます。東京都/島山様

**蔵** 農産物に恵まれている秋田県でも、都市部の郊外や農村部に多く点在する産直施設が人気。新鮮で廉価、しかも生産者を身近に感じられる。秋田県/昭和男鹿半島IC

**旅行**の途中に寄らせていただき蔵を守っている方々のすごさを感じました。当地で貴社の「しろしゅうゆ」に出会って以来ファンになりました。煮物、合えもの、味もスッキリします。東京都/宮岡様

**蔵** 「しろしゅうゆ」は、リピーターのお客様が多い隠れたベストセラー。地元秋田では、野菜の浅漬け用としてお使いいただくお客様も多いようです。秋田名物の稲庭饅頭のつゆ、茶碗蒸し、根菜類の煮付けなど、素材の色を活かしたい料理にも最適です。毎号楽しく読ませて。桜の頃秋田へ行き、御社も訪ねてみたいと思います。神奈川県/浅見様

**蔵** 今年は花暦が2週間ほど早く進んでいるようです。ただし、一気にかが来た分、今年は例年になく春の花が美しい年でした。秋田での桜はいかがでしたでしょうか。

季刊「蔵」参拾八の巻



■表紙の人  
 今月の表紙を飾るのは、三種町(旧山本町)出身の伊藤俊子さん。1970年入社して入社4年目。現在は、食品部で主に味噌の充填を担当しています。住まいは弊社と同じ飯塚地区にあり、自転車ですら5分ほどの距離とか。主婦であり、長女中1〜長男(小5)のお母さんでもある伊藤さんの楽しみは、長男とのキヤッチボール。「徐々になくなるボールに怖くもあり嬉しくもあり」。でも、まだまだ少しは楽しめるかな」と思う伊藤さんなのです。