

# 蔵

蔵  
k u r a

蔵  
Vol.39  
2008. 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 ● 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／海老名工ディジタル事務所



# 故郷

# 点描

秋田の四季

秋田県潟上市

## この夕陽、日本書紀の著者も見たかもしれない。 出戸浜海岸付近からの夕陽

日本海に面した秋田県には夕陽の美しいポイントが数多くある。その中でも秋田を象徴する景色として親しまれているのが出戸浜海岸付近だ。秋田市内から潟上市へと至る県道56号沿いにあり、両市境数kmの区間では、車上からも写真同様の眺めを楽しむことができる。写真は昨年9月上旬に撮影したもので、弓状に連なる砂浜の先端に位置するのが男鹿半島だ。その半島の左側の山塊はナマハゲが住むという真山・本山、右側が全山天然芝に覆われた寒風山だ。秋が深まるにつれ太陽の沈むポイントが北にずれ、夕陽の中に男鹿半島のシルエットが浮かぶ、美しい景色を見ることができる。ちなみに、秋田という地名は、「突き出した男鹿半島の形が、人間の顎（ゴ）の形に似ていた」こと由来するといふ説もあり、日本最古の歴史書「日本書紀」には「顎田（あぎた）」として登場。その後、「あきた」の読みに転じたとされる。

季刊【蔵】参拾九の巻

# 秋号

太平山 ヤマキウ

## 小玉一族からは7人が出征する

戦争が進むにつれ、弊社従業員、任務期間中に終戦。20年10月に復員  
小玉一族からも次々と出征。南方マ  
ニラ、ソ満国境警備など、それぞれ  
の任地で任務を遂行します。

一族の中からは7人が出征しま  
すが、最も長く軍務に服したのが小  
玉友吉の甥の貞一郎(友吉の弟貞治  
の長男)でした。昭和12年陸軍歩兵  
少尉として召集。秋田第17連隊に入  
隊し、満州に渡り関東軍に編入。ソ  
満国境警備つきます。その後、2度  
の解除、召集を経て、陸軍大尉とし  
て青森県三沢市付近の海岸防衛の  
勤務。20年8月に  
終戦復員します。

## 戦況ますます厳しく、一族、従業員からも 南方、大陸へと多くの人々が出征した

機甲整備学校に  
入校。昭和19年4  
月からは一転し  
て、陸軍燃料本部  
技術研究所に勤  
務。当時、航空燃  
料として取り上  
げられるようにな  
ったエチルアルコールに関する研  
究に従事。技術者として貢献します。



佐藤三郎(友吉の女婿は  
海軍特務士官を務めた。

## 弊社にとっても大きかった戦争の傷跡

ほかに、貞治の三男・春生、四男・  
良平、五男・邦典さらに、晟吉友吉  
の弟の長男・尚太郎も軍務に服し  
ました。貞治は一家より子息4人を  
戦場に送った功労により、感謝状・  
金一封を贈られています。

幸いにも小玉一族の7人は全員

が無事帰還しますが、弊社社員の中  
には、本土から遙かかなたの戦地に  
て命を落とされた方も数人います。  
また、命からがら帰還したものの、  
負傷してそのまま会社に復帰でき  
なかった方もいました。弊社のある  
飯田川地区では、空襲など直接的な

戦争の被害を受けることはありま  
せんでしたが、地域では夫を息子を  
亡くした家庭が数多くありました。  
創業以来、地域共栄を社是としてき  
た弊社にとっては、まさに家族同様  
の悲しみ。戦争が当社に残した傷跡  
は、見た目以上に大きいものでした。



友吉の次女チヨと佐藤治三郎の結婚。



向かって右側の樽の札には陸軍大将、眞崎三郎の名前が見える。



友吉の三男・正巳の出征風景。



秋田支店にて出征した正巳と友吉他家族。



弊社社員から  
市民会館の副館長に転身

中・高校生時代はブラスバンド、大学時代は『早稲田ハイ・ソサエティ・オーケストラ』に所属。その後もプレイヤーとして活躍する一方、CD制作、コンサートの主催など、地域の音楽活動をサポートしてきた羽根川さん。実は羽根川さんは弊社社員。通販企画並び雑誌『蔵』の仕掛け人でもあり、社内での要でもあった。しかし、片道73kmの通勤がきつくなってきたこと、長年の夢であった地元・角館で音楽スペースを開設すべく、平成14年秋に退社する。ところが、退職を知った隣の旧中仙町町長から、当時建設中だった町民会館(現・中仙市民会館ドンパル)の副館長就任の要

を含む舞台管理のほか、アマチュア団体等の利用時には、舞台演出・音響・照明の操作も担当。さらに、市内四館の自主事業公演、管理運営の調整、技術指導、催事のサポートなど何役もこなしているマルチ人である。  
「地方が一流にならずして日本全体が真の一流にならず。これからはローカルスタンダードの時代。まずは、大仙市のスタッフがその先鞭を切るう」という羽根川さんらの信念を裏付けるかのように、大仙市では、ウィーンフィルのブラサンサンブル、デュッセルドルフ、スロヴァキア等のオーケストラ、劇団四季など国内外の一流アーティストの公演を実現している。もちろん舞台スタッフとしてのスキル、姿勢も目指すは世界基準。市財政

合言葉は「ローカルスタンダード」の実現！  
地方文化の創造と育成に第2の人生をかける

大仙市教育委員会・  
大曲市民会館で活躍する  
副主幹のお話

羽根川和雄さん

請を受けることに。聞けば議会はすでに説得済みとのこと。想定外の展開だったが、その熱意に心えるべく要請を快諾。平成15年4月に副館長に就任したのである。その後、市町村合併に伴い勤務先が大曲市民会館に変わるものの、より精力的に活躍。日々の事務業務に加え、舞台技術職員として、音響・照明を

における自主事業公演への予算配分が東北屈指という事実も努力の結果である。

羽根川さんたちが目指す  
ある場面とは…

場面は今から十年後。都内名門ホールでの少女ピアノリストのリサイタルが大成功裏に終わった。挨拶もきちんとできる、田舎っぼいけど抜群に上手い利発な子だった。舞台マネージャーが聞いた。「あなた礼儀も正しいし、ピアノも上手。どこで教わったの?」「はい。私が生まれた田舎に、ドンパルって云うホールがあって、スタインウェイは2歳の時からそこで弾いていました。その舞台のおじさんから、将来世界に出て恥づかしくないように、挨拶の仕方とかいろいろ



「中仙市民会館ドンパル」にて。音響技能士、照明技術者一級の資格も所有する羽根川さん。日本照明家協会の東北支部事務局次長も務める。

る教わりました」…。羽根川さん曰く「そんな子が一人でも出てくれることが夢です。夢と言うより、すでにそのように接しています。同好会の発表会とかでも『ぼっちゃん！来年カーネギーホールさ出る時も役に立つよ！覚えといて！』なんて言ってます」と笑う。

そんな羽根川さんのテーマフレーズは「ワクワク・ドキドキ!」。「これぞ舞台芸術の醍醐味。何かを仕掛ける時も、これがないと面白くありません。しかも、無きゃあ無いなりに、足りなきゃあ足りないなりに、工夫して楽しまないと」。羽根川さんらの頑張りをもっと知るには本人のブログ「はねさんの『週刊・ドンパル』」のチェックが一番最新のステーション情報、他言無用の舞台裏秘話も満載だ。

●プロフィール／昭和29年3月20日角館生まれ 角館町在住  
大学卒業と同時に弊社に就職。営業、広報・宣伝の仕事を務めるが平成14年秋に退社。その後、中仙町町民会館の副館長に就任。現在は市内四つの市民会館を統括する部署で副主幹を務める。

はねさんの「週刊・Don-Pal・ドンパル」<http://donpal.exblog.jp/>

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

秋田市川反

## やきとり太郎

焼き鳥はすべて国産銘柄鳥の炭火焼。料理もお酒も一品すべて280円の均一価格。

北東北最大級の繁華街・秋田市川反、五丁目橋たもとにある焼き鳥居酒屋。カウンター15席、テーブル計20席があり、平日はサラーイマン&OL、週末は若者でにぎわう。その人気の秘密は毎日、いつでも、店内メニューがすべて一品280円(税込294円)の格安均一料金。むね、もも、はつ、せせり、ぼんじりなどの焼き鳥、豚トロ、野菜などの串焼きから、揚げ物、煮込み、とりめし井など70種以上ある料理。さらに、生ビール、日本酒、焼酎もすべて同料金。九州の本格焼酎は約30種、太平山生酏純米をはじめ、他店では倍以上の価格が相当とされる焼酎・日本酒も、グラス1杯280円(税込294円)で楽しめる財布に優しい店なのだ。安いだけじゃない。素材も味もじっくり吟味。鶏肉は青森県産



を中心とした国産銘柄鳥。串打ち、つくね作りも自店スタッフによるもの。焼き鳥、串焼きはすべて備長炭による炭火焼。特製タレ、天然岩塩と沖縄海塩をブレンドした塩、いずれの味付けも美味いと評判で、最近はこちら帰りの利用も多いとか。一品料理では、豚トロ、豚バラの天婦羅に、サニーレタス、タマネギなど添え、特製ドレッシングでいただく「ねぎとんボン酢」、表面バリツと中はジュシーな「もも大串」などがオススメ。思わずビックリ！豚の容器に入って登場する「豚トロ焼き」「豚バラ焼き」も遊び心満点。フリーのお客さんが大半とこのことで、出張・旅行など、一人でも入りやすい雰囲気も魅力だ。

### お酒、料理

店内メニューすべて280円【税込294円】

- お酒  
太平山 辛口造り(徳利・グラス)  
太平山 太平山生酏純米(グラス)

- おすすめ料理  
鶏もも大串 鶏むね大串  
豚トロ 豚バラ  
(焼き鳥 串焼きは2本一組)  
ねぎとんボン酢  
網走産一夜干イカ焼き

秋田市大町6-12-13  
メゾン・ド・むらやまビル1F  
TEL018-896-6612  
営業時間/  
日~木曜 17:00~24:00(LQ23:15)  
金 土 17:00~1:00(LQ24:15)  
定休日/無休



秋田市山王

## 博多もつ鍋 龍 秋田店

本場博多で親しまれた幻の味を伝承。全国にもファンが多い名店の味が秋田でも楽しめる。

オーナーは、秋田出身の元プロ野球選手・石井浩郎氏。ジャイアンツなどで活躍した現役時代、遠征先の博多で出会ったもつ鍋の美味しさに感動。その後、事あるたびに通い、当地で20数年愛された名店秘伝のレシピを伝授。東京・恵比寿店、銀座店に続き昨年10月に秋田店をオープンした。その美味しさは既に全国にも知られ、横浜、仙台、富山にも同店舗名のグループ店があるほどだ。

看板メニューの特製もつ鍋は「龍秘伝のたれ」、「特製あっさり塩」、「特製びり辛醤油」、「特製カレー味」そして、辛味と旨味のバランスも絶妙な「龍秘伝のたれ紅」の5種類。鍋の具はニラ、キャベツ、モヤシの山盛り野菜、豚バラ肉と熊本産和牛白もつ。丁寧な下処理を施しており、奥深くあとを引く美味しさ。しかも、コラーゲン、必須アミノ酸、ミネラル、食物繊維たっぷり健康食。オーナーの石井氏が夢中になったのも頷ける。♪用の特製麺もあ



り、最後までその美味しさを堪能することができ。鍋以外の単品料理では「自家製鶏つくね」、「和牛もつの辛味噌焼き」などがオススメ。つくねはナンコツの kori kori とした食感がアクセント。付け合せの生玉子を付けていただく美味しさがグリーンとアップ。辛味噌焼きは、とろけるような食感としっかりとした味付けが特徴だ。本場のもつ鍋と相性抜群の九州産本格焼酎も40種ほどラインナップ。カウンター4席のほか、小上がり、テーブル席、座敷(9畳×2)と店内ペースも多彩。家族連れからグループ、宴会まで、さまざまなスタイルで利用できる。

### お酒、料理

- お酒  
太平山 辛口造り 一合400円  
太平山 辛口造り 二合750円

- おすすめ料理  
龍特製博多もつ鍋 1280円~  
(1人前/注文は2人前~)  
自家製鶏つくね 600円  
和牛もつの辛味噌焼き 750円

秋田県秋田市山王2-8-17-1F  
TEL018-866-1860  
営業時間/  
平日 17:00~24:00  
金 土 17:00~2:00  
祝 日 17:00~23:00  
\*ラストオーダーは各1時間前  
定休日/日曜(連休時は最終日)





# 菜酒

あきたの味

## 探訪



# イワナの骨酒

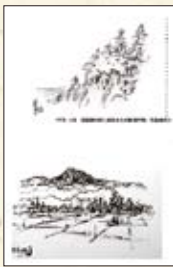
## イワナの素焼を熱々の日本酒に浸すだけ 秋田の自然に心酔する深山幽谷の妙

秋田出身の漫画家・矢口高雄 ほど珍しくない。塩焼き、味噌氏作「釣りキチ三平」の実写版映 田楽、燻製・・・と調理方法も多画が、来春公開されるとのこと 彩。同じ溪流魚の山女魚に比べ、で、秋田県内ではこの夏から秋 野性味のある味わいが特徴で、にかけロケが行われている。そ 特にこれからの季節にオススメの三平少年をも夢中にしたイ したいのが骨酒。内臓と血合いワナは、幽谷に住む「幻の魚」と をきれいに取り、素焼き(お好みも称されるが、自然あふれる秋 で塩焼きでもOKにしたイワ田では、弊社から車で20分ほど ナを熟爛に浸すこと数分。お酒走った溪流でも比較的簡単に釣 が餡色になったら飲み頃。浸しることができると、 山椒をまぶしていただく、またすがに、三平少年が追いか たまた美味い。興趣満点。まさに、りつつあるものの、30センチオー 幽邃の世界へいざなう絶妙な組バーのいわゆる「尺イワナ」もさ み合わせなのである。

読者のページ



**F** A Xでの不躰な注文にも快く 応じて下さりありがとうございます。 ました。家内にもと名酒にふさわしい 味噌醬油を求めましたら、大変ほめられました。北海道 久須美様 ました。北海 ご購入ありがとうございます。ま した。お気に召していただいたま でお大それたく思います。注文はFAX、 パソコン、お電話も承っております。ご 旅行中のスケジュール入りのお葉書が素敵 でしたので紹介させていただきます。



### 山 本益壽さんのエッセイも 楽しみにしております。変わる 家族 変わる食卓にはびっくりですね 日本 現状の変わりよきに驚いており ます。静岡県 佐藤様

**蔵** 方々詰めれば、豊かさの捕らえ 方に関するのではないでしょう か。世界の食材が集まる日本は、まさに 世界に誇る食の王国です。しかし、高価

●ご意見・ご感想をE-mailでも受け付けております。  
info@kodamajozo.co.jp

なもの、貴重なものを食すことだけ が、豊かさの体感方法ではないはずで す。しいて言えば、その人たちの生き方 にもつながるのではないかと考えま す。

### 自 他共に孝入と呼びたい

面々々と、さまざまな活動を行っ ています。その活動のひとつとして日本 酒研究会を実施して各地の銘酒を輸 送してまいります。今回平成20年夏号は、 三吉25度と吟醸玲瓏を購入しまし た。 神奈川 池田様

**蔵** ご購入ありがとうございます。ま した。お気に召していただいたま でお大それたく思います。注文はFAX、 パソコン、お電話も承っております。ご 旅行中のスケジュール入りのお葉書が素敵 でしたので紹介させていただきます。

**蔵** 毎回、料理レシピをご提案いただ きました。誠にありがとうございます。応 募数も増えていることもあり、今後の展 開も現在考え中です。さて、秋田の件で すが、わたくし秋田生さんでもわからな いことがまだまだたくさんあります。定 番から新発見情報まで、秋田の「生」の情

### 今 まで秋田のことをあまり知りません でしたが、蔵を通してだんだん 秋田にも興味が出てきました。静岡 県/磯部様

**蔵** お味噌汁はまさに「おかくろの 味。家族の味の基本」とでもい え るでしょうか。レシピを切り抜いてお使 いたいているとのこと。掲載できな かった案作も多く、何かの形で紹介で きるよう考えさせていただきます。

### 夏 号に紹介された 強首温泉 桜峰苑にぜひ訪ねて みたいと思います。秋田にはいろいろな 温泉宿があるんですね。宮城県/菅原 様ほか

**蔵** かつ「県南 秋田城下を結んだ 大動脈 雄物川」にも近く、遠く に鳥海山を望むこともできます。集落 のまわりは広大な水田地帯。9月中旬 過ぎには一面黄金色に輝く稲穂の海に 「米の国秋田」を象徴するような風景が 広がります。

報をトンド紹介してまいります。

### 母 の代から秋田みそをいいたい

おります。娘、息子も結婚しま したが、「やっぱり秋田みそでなくては 」、都会育ちのお嫁さんたちもすっかり フランと。「蔵倶楽部の料理レシピも とても参考にしています。お料理特集と してまとめて下さると嬉しいです。東 京都/田宮様

### 蔵 お味噌汁はまさに「おかくろの 味。家族の味の基本」とでもい え るでしょうか。レシピを切り抜いてお使 いたいているとのこと。掲載できな かった案作も多く、何かの形で紹介で きるよう考えさせていただきます。

**蔵** かつ「県南 秋田城下を結んだ 大動脈 雄物川」にも近く、遠く に鳥海山を望むこともできます。集落 のまわりは広大な水田地帯。9月中旬 過ぎには一面黄金色に輝く稲穂の海に 「米の国秋田」を象徴するような風景が 広がります。

### 季刊「蔵」参拾九の巻



### 表紙の人

今月号の表紙を飾るのは、伊 藤貞雄さん。生まれも育ちも 弊社のある飯田川。昭和43年 の入社以来、瓶詰め部門一筋。 現在は主にケーサー(1.8ℓ 瓶を6〜8本用P箱に入れ 込む機械)の管理担当をして います。同僚、後輩の人望も厚 く、職場では愛称の「貞さん」 で通っています。学生の頃はテ ニス、弊社に入社してからもス キー(最近はず?)。写真の バックは男子休憩室。手に持つ のはもちろん愛妻弁当。これ以 午後の仕事もバッチリ!です。

\*秋田県内のイワナ・ヤマメ等の遊魚期間は3/21から9/20までです。