

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

くら

蔵

Vol.40

2008. 冬

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 ●TEL018-972100 FAX018-972104  
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

# 点描

秋田の四季

鹿角市八幡平



1300年の昔から  
伝承される国内最古の舞楽。

大日堂舞楽  
国指定重要無形民俗文化財

新年1月2日、鹿角市八幡平地区にある大日靈貴神社(おおひるめむちんじや・通称／大日堂だいにちどう)で行われる大日堂舞楽は、約1300年前から伝わる古典舞楽。わが国に現存する舞楽の中でも最も古い形とされる。口伝によると、養老年間(奈良時代、717～724)元正天皇の勅願により「だんぶり長者伝説」でゆかりのある大日神社再興のため、都より遣わされた名僧行基と共に下向した楽人により舞われたのが起源と言われている。以来、舞楽は4つの集落が分担して担当、伝承しており、ほかの集落の人間が舞うことは許されないという。当日は早朝からさまざまな行事が行われるが、本舞のスタートは午前10時。年末からこの日のために精進齋をしてきた舞人と囃し手たちが、さまざまなおもいを込め九尺四方の舞台へ。権現舞、駒舞、鳥遍舞、鳥舞、五大尊舞など、荘厳で古式ゆかしい7種類の舞いが約2時間かけて奉納される。

季刊【蔵】四拾の巻

# 冬号

太平山 ヤマキウ

お問い合わせ ●鹿角市役所観光工商課 TEL0186-30-0248

終戦とともに機構改革を実施。  
新時代へのスタートを切る

出征した一族7人全員が奇跡的に無事復員。社業に復帰するのに伴い、社長・小玉友吉を頂点とする会社組織の機構改革を行います。主な陣容は、味噌課長に小玉貞一郎（友吉の弟・貞治の長男）、庶務課長に小玉正巳（友吉の三男）、酒類課長に小玉健吉（友吉の四男）、経理課長に

希望と不安を胸に、  
復興への第一歩がスタート  
昭和22年には昭和天皇も来訪。  
飯田川の地を歩く



小玉会館より少し南にある飯田川公園からの眺め。昭和天皇もこのような風景を見られたのだろうか。

渡辺寅三（友吉の五女・ツネの夫を配し、ほかに小玉邦典（貞治の五男）、小玉尚太郎（友吉の弟・晟吉の長男）らも社業に就きます。肝心の販売担当者の責任者が不在でしたが、これは適任者がいなかったこと、当時常務と呼ばれていた小玉確治（友吉の弟）や味噌課長の貞一郎、経理課長の渡辺寅三などの合議制で、販売活動を運営していたので、あまり不都合は感じていなかったようである。ちなみにこの4課長制は昭和41年に4部長制が導入されるまで続き、昭和46年に新課長制が設けられるとともに営業部が新設されることとなります。

昭和22年昭和天皇が来訪。羽後飯塚駅からこの地を歩く

戦争は終わったものの、混沌とした社会情勢の下では復興もまままありません。事実、弊社においても昭和21年〜23年度の出荷量は、戦前を下回るような状況。希望と不安が混在するような時代でもありました。

そのようななか、明るい話題として地域の人々を勇気付けたのが昭和天皇の訪問でした。昭和21年1月1日に人間宣言を発した昭和天皇は、民心安定のため全国各地を巡歴します。秋田県には昭和22年8月来訪。当地には12日にお立ち寄りになりました。その日、昭和天皇は羽後飯塚駅に下車。徒歩にて地域の圃場を視察し、さらに小玉会館（弊社の元厚生施設。本社から東へ約150



終戦直後と思われる小玉醸造の全景。その後、写真手前の塀の外側にビン詰場、みずほ蔵（清酒の仕込み蔵）を増設する。それ以外は現在とほぼ同じレイアウトだ。



終戦直後、復員の無事を祝しての記念撮影。



晩年の小玉友吉を囲んでの一枚。友吉の向かって右が五女・ツネ、その隣が妻のヨロ、一緒にいるのは女学生と思われる。

mの地点にある）裏の丘上から一帯を視察します。そこから見える景色は、かつて友吉が心血を注ぎ、耕地整理、開拓を行った努力の跡。また、陛下を迎えた羽後飯塚の駅は自ら

開設したものの。当時、町会議員としての活動も行っていた友吉のみならず、小玉醸造の社員全員が、地域振興に寄与した誇りとおもてなしの心を抱き陛下をお迎え、お送りしたのでした。

悪の組織「だじゃく組合」から  
秋田を守る

秋田のヒーロー「超神ネイガー」。平成17年6月の本格デビュー以来、秋田県内で大ブレイク。年間200日以上以上のシヨは満員御礼。キャラクターグッズ、商品、コミック、CDも大人気。地元TV局ではレギュラー番組もあるほどだ。「超神ネイガー」ことアキタ・ケン

は、秋田で農業を営む25歳の青年。しかし、不穏な動きがある

年間ステージ200以上。華麗な技と演出で大ブレイク  
子供から大人まで県民だれもが知っている

# 秋田生まれのローカルヒーロー 超神ネイガーのお話

歳の夏に再度上京。アクション俳優、スポーツインストラクターなどとして活躍する一方、地元にもスポーツジムを設立する。しかし現実は大誤算。再び地元に戻り、昼はジム、夜は会社勤めという日々を約2年。ようやく事業の立て直しに成功する。ネイガーの始まりはちょうどこの頃。平成15年、友人たちと「ネイガープロジェクト」を立ち上げたのがきっかけだった。

## キャラクターグッズも大人気

当初は「ごっこで大満足」だったのだが、その完成度の高さゆえにファンが急増。182cm、85kgの体で3mの高さで宙返りしながら登場し、本物以上のアクションを披露。ごっこから事業

と変身。アネコムシ(カメムシ)で稲を枯らしたり、海や山をごみだらけにしたりする秋田の悪の組織「だじゃく組合」の邪神たちやその手下であるホジナシ怪人(組合員)らと対戦するのだ。

## 波乱万丈の人生をバネに プロジェクトを稼働

この「超神ネイガー」の発案&総合プロデューサーであり、かつ演ずるのが、にかほ市金浦でスポーツジム「F21ZONE」

へ。ビジネスへと展開する。秋田から力をもらっているゆえ、ネイガーの活動エリアは秋田県内限定。キリタン・ソード、ブリコガン、カマクラ・ナツクルなど武器も秋田ゆかりのもの。実はネイガーの着用するマスク、ソフトスーツをはじめ、戦いに欠かせない各種ツールもすべて海老名さんらが考案 製作したものだ。登場人物のキャラクター造りも秀逸で、秋田人にとって

を経営する海老名保さんだ。高校卒業後に約100倍の競争率を勝ち抜き、念願だったプロレス団体「UWF」に入団。ところが7ヵ月後に瀕死の重傷を負い、プロ格闘家としての道を断念。失意の中、地元に戻るもその身体能力を生かすため22

## 海老名保さん



ネイガー生みの親  
海老名保さん。

〈プロフィール〉  
超神ネイガー  
総合プロデューサー  
海老名保(えびなためつ)  
69年4月2日  
旧家淵町生まれ  
にかほ市金浦在住



ナモミハギの力を身につけ、だじゃく組合の邪神、怪人たちをこしゃく(叱る)超神ネイガー。手に持つのは主力武器のキリタン・ソード。



秋田を守る超神たち。  
左から、海を守るアラゲ丸、ネイガー、秋田の未来を守るネイガー・マイ、手前が秋田の山を守るネイガー・ジョン。



だじゃく組合の手下として悪事をはたらく邪神たち。ゴンボホリー、エフリコギ、エラシグネ、カマドキャシ・・・と、その名前はいまよりよくない意味の秋田弁に由来する。



アクションは本物。迫力満点だ。



だじゃく組合意一般組合員のホジーネたちのコミカルな動きも人気。

は馴染み深い名称・事象に由来するヒーロー、悪役が次々に誕生。ネイティブな秋田弁が飛び交うシヨは、笑いと感動で子供から大人まで大盛況。まさに秋田の活力源。青森、岩手、沖繩のローカルヒーロー開発にも参画するなど、これからの活動も注目されている。

太平山を飲めるお店をご紹介いたします。

# 太平山が飲める おすすめ お店

東京都 豊島区大塚

## 居酒屋 大提灯

大塚駅南口徒歩1分。店頭の大きな提灯が目印。庶民的な雰囲気も素敵な老舗居酒屋。

居酒屋としての創業は終戦直後だが、それ以前は酒販店を営んでいたとのこと。当時からなぜか店頭には大きな提灯が飾られており、目印をそのまま店名にした次第。現在は「居酒屋」として3代目となる伊藤嘉朗さんがその歴史を受け継いでいる。大塚界隈を代表する老舗でありながら、気軽に安心して楽しめる庶民的な雰囲気も魅力。初代の頃から通い続けているという超常連さんから、学生、女性まで幅広いお客さんに親しまれている。カウンター席、テーブル席、座敷とその客席数は120席を超えるが、料理は手作りが基本。名物料理の「煮込み」は白毛ツを銅製大鍋で煮込むこと4〜5時間。シツカリ味が染込んで抜群の美味しさ。さらに、紀州備



長炭で焼く「焼きとん」も自慢の味。タン・ハツ・カシラ・シロ・ナンコツ・コブク・レバーの7種類。秘伝の特製から味噌・塩たれ、好みの味でいただける。さらに、ここ数年来の定番として人気を集めているのが「ポテトサラダ」。手作りならではのやさしい味は、老若男女を問わず大評判。ほかに、山芋、納豆、マグロ、豆腐などを盛り合わせた「スタミナ豆腐」なども人気。料理メニューも1000種以上と豊富だが一品400円前後が平均とリーズナブル。飲んで食べて一人3000円前後が目安となる。

### お酒、料理

- お酒  
佳撰 太平山  
1.7合 546円 / 1合 326円  
太平山 生酴純米 300ml 819円
- おすすめ料理  
煮込み 473円  
焼きとん 1本 126円  
自家製つくね 2本 315円  
手作りポテトサラダ 420円

豊島区南大塚2-44-5  
大塚シティーホテル1F  
TEL03-3941-3030  
営業時間 / 17:00~23:30  
(L.O.23:00)  
定休日 / 日曜、祝日



## 焼鳥 下北沢 てっちゃん

東京都 世田谷区下北沢

あの独特の雑踏感も魅力のひとつ

下北沢北口、駅前市場の中にあるホットスポット

演劇・音楽、古着の街としても知られる下北沢(しもきたざわ)。それでいて街を囲むメインストリートを一歩入るとお屋敷並ぶ住宅街。セレブと夢追い人、山の手と下町、平成と昭和、…。まさに対峙する両極が融合する不可思議な街でもある。隣駅池ノ上には秋田県育英会学生寮もあり、弊誌読者の中にも身近に感じている方が多いのではないだろうか。そのシモキタにあつて、最もティープなエリアとされる「下北沢駅前食品市場」に2年半ほど前にオープン。吉祥寺ハモニカ横丁の同店同様に、カウンタースタイル(立ち席・椅子席両方ある)で、手軽に焼鳥を楽しむことができる。「駅前食品市場」と銘打ちながら、乾物、菜、雑貨、衣類、古着、飲み屋と、なんでもアリのその環境も魅力的。市場内は北口と南口方面を結ぶ抜け道でもあり、飲んでる後ろを、常に人が行き来する適度な雑踏感



も面白いのだ。さて、肝心のメニューだが、メインの焼鳥は、モモ、レバ、軟骨、かわ、ハツ、砂肝、鴨あぶら(各1本105円)のほか、たまねぎ、しいたけ、合鴨、手羽先、つくねなど計20数種類。鶏モツをジツクリ煮込んだ「煮込み」も人気。こちらは醤油味のあっさり仕上げ。この秋から2階に隠れ家的存在のテーブル席(8名程度)も登場した。

### お酒、料理

- お酒  
佳撰 太平山 グラス 315円
- おすすめ料理  
焼鳥 1本 105円~  
鴨あぶら 1本 105円  
煮込み 315円  
\* 一人あたりの予算2000円前後

東京都世田谷区北沢2-24-4  
TEL03-3465-1917  
営業時間 /  
平日 17:00~22:00  
土日祝日 15:00~22:00  
定休日 / 元旦のみ



# 酒菜 あきたの味 探訪



## [黒鯛]

**釣人の野生本能をくすぐる男鹿の「寒クロ」釣り  
極寒の日本海に挑んだ者だけに許された珠玉の逸品**

関西以西ではチヌとも呼ばれる黒鯛。秋田の海でも一年を通じてその姿を見ることができ、晩秋から厳冬期にかけての黒鯛は「寒クロ」とも呼ばれ、この時期を狙って遠方から真冬の日本海に足を運ぶ釣り人も少なくない。特に八峰町八森周辺や男鹿半島西海岸の岩礁地帯は、全国的にも知られた「寒クロ」釣りのポイントとのこと。地磯や沖磯に立ち、冷たい海水の飛沫を浴びながら竿を延べる釣りはまさに命がけ。極寒と荒波、突然の天候変化、一発波の恐

怖などと対峙しても通うだけの魅力が「寒クロ」にはあるのだという。それだけに、この季節の黒鯛は格段に美味しいのだとか。特に脂のノリは最高で、寿司、吸物、煮魚、焼き魚、頭の骨酒、兜煮はもちろん、身を三枚におろし、皮を付けたまま醤油、みりん、酒を入れたタレに一晩漬けて、食べる直前に軽く炙った「漬けアブリ」は絶品。さらに、ご飯の上に「漬けアブリ」をのせ、ワサビと少々セリ(または三つ葉を添えていただく茶漬けは、メの一品としてもオススメだ。

### 食

べてでも美味しい「健」味噌汁に興味があります。肉の味噌汁などで使う味噌などがありまして教えていただきたいと思えます。千葉県/安藤様

**蔵** お好みでどの味噌でもお使いいただけますが、田舎味噌のようなくっきりとした味をお求めなら「祖秋田味噌」。「こま仕込み味噌」が、甘目がお好きな方には「柏寿みそ」「あま塩」を使いやすさ、お値段の手軽では「特撰味噌」または「こしタイプ」がオススメです。

### 毎

回お味噌がなくなる頃に、届く冊子を楽しみにしております。我が家では小玉さんの味噌ではないと味噌汁が違うそうです。秋田からのホノボノとした風景が目には浮かびます。毎回、表紙に載る方の笑顔がステキですね。埼玉県/片山様

**蔵** ご利用ありがとうございます。古くから、味噌汁はお袋さんの味の代表格。多くの日本人にとって心の故郷、味の原風景ともいえる存在です。皆様の思いの深さに答えるべく、安心して美味しい味噌汁に励みたいと思えます。

### ゴ

ルツ仲間とともに、全国の地酒と酒肴を楽しんでおります。夏号で紹介されていた神戸のお店、関西に足を延ばした際にはぜひ一度足を運んでみたいと思えます。神奈川県/松井様

**蔵** 住吉の玄炉葉門(いろはもん)、三宮の酒札家(さかや)ともに、最寄り駅から近く交通も便利です。より落ち着いた雰囲気をお求めなら、住吉のお店のほうがオススメです。いずれのお店も人気店ゆえ、ご利用時は事前にご予約確認のお願いいたします。なお、今号では都内のお店を紹介しています。ぜひご利用ください。

### 山

本益博氏の「変わる家族 変わる食卓を讀み、まさしく近頃の親は自分の子供を大事にまた、いとらしく思っているのか疑問に感じられます。食卓、回栗を「鯛」に繋がることの大切さを忘れていないと思えます。神奈川県/田村様

**蔵** 極論を言えば国家感、人間感の根源にも関わる奥の深い問題ですね。まずはわが身から、家族

### 冊

子サイズを大きくして、閉じ穴を設けるなど、保存版として残せるような工夫をしてはいかがでしょうか。醤油味噌の醸造過程などの連載記事も期待しております。神奈川県/小玉様

**蔵** このほか、さまざまなご提案を賜りありがとうございます。DM封入誌ゆえ、サイズ規制がありご不便をおかけしております。随時改良を心がけ、より見やすく、愛される冊子づくりを心がけてゆきたいと思えます。

### 1

日に1回はお味噌汁がないといけない主人のために、各地からお味噌を取り寄せています。友人の実家が秋田なので、あま塩味噌をいただきました。ものすごく美味しく今に至っています。蔵倶楽部のレシピに参考にさせていただきます。兵庫県/小川様

**蔵** ヤマキウ味噌のご愛用ありがとうございます。今度もヤマキウ味噌を使ってレシピを紹介しております。ぜひお試しください。

### 季刊「蔵」四拾の巻



■表紙の人  
今号の表紙を飾るのは、八郎湯町出身の須田和文さん。入社して平成5年。酒類部に勤務しています。春・秋は瓶詰め部門を担当していますが、太平山の仕込みが忙しくなる冬期間は、「みずほ蔵(仕込み蔵)」で酒造りに携わります。性格は極めて明るく、無口な人が多い小玉醸造にあって、場の空気を和ませるムードメーカー的存在。見識を高めるために、最近ではパソコンの(健全な)動画サイトに夢中と

