

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

か  
も  
k u r a

季刊【蔵】四拾巻の巻

# 春号

太平山 ヤマキウ

# 蔵

Vol.41  
2009.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四の二 ●TEL018-1504 ●TEL018-8772100 FAX018-8772104  
発行人/小玉真一郎 編集/出版印刷株式会社 東北事業部 ティサイン/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局

# 故郷

秋田の四季

南秋田郡八郎潟町

# 点描

踊り手の装いも動きもとてもユニーク。  
250余年の歴史伝える  
秋田県の無形民俗文化財。

# 一日市願人踊り

ひといちがんに  
国指定重要無形民俗文化財



願人とは、山伏、修験者のこと。伊勢や熊野信仰普及のため、村回りの芸人として各地を巡り歩いた願人により約250年前に伝わったとされる。開催日は毎年五月五日。一日市神社に参詣の後、町内を回り、踊りと寸劇を披露する。一行は、踊り子、歌い手、歌舞伎「忠臣蔵・五段目」をもとにした寸劇をつとめる定九郎と与一兵(ジツチャ)。さらに豊年満作の文字を大書きした幣束札をささげ持つ音頭あげの計12・13人で構成されている。衣装は寸劇を演じる二人を除き、全員が女物の襦袢姿に紫のほおかむり。歌い手と音頭あげは色だすきの十字がけ。踊り手は、前垂れを掛け、手の甲、脚に絆(きやはん)を巻く。「直踊り」とも称される踊り方も特徴的で、手と足を同時に動かす。エネルギーッシュでリズムカル。しかも超スピーディー。でも、どこかマンガチック。一度見ると絶対に忘れられないほどインパクトがある。開催日当日には、願人踊りのほか「子供願人踊り」さらに子供たちが「秋田音頭」を踊る山車も繰り出す。

八郎潟町役場 産業建設課 TEL 018-875-5803



原料米が所狭しとならぶ精米所。写真は昭和初期と思われるが、終戦直後は原料米の確保にも窮したという

復興のための第一歩は原料米の確保から、昭和30年代になり、ようやく戦前並みの水準に戻る

原料米の確保も

ままならなかった終戦直後

戦争は終わったものの、食料事情はむしろ悪くなる一方。昭和20年10月には、大蔵大臣・渋沢敬三が「このままで行けば来年度中に1千万人以上の餓死者が出る」と警告したほど事態は逼迫していました。この事態を受け大蔵省は、昭和21年5月27日、酒造組合中央会長にあてて「酒類製造原料の緊急措置に関する件」の通達を出します。要約すると「現在の食糧危機を乗り切るには挙国一致して突



干拓以前の湖畔の様子。八郎潟の干拓は、戦後の食料難を解消するために、吉田茂首相が積極的に計画を推進したとされる。

破するしかない。ついでには、昭和21年6月1日～7月31日までは、食料ともなり得る米、麦類を酒類製造場に入荷させないこと、また、そのような米、麦類を既に原料として確保している場合は食料とし

て供出すること」という内容です。この一文からしても当時の窮迫ぶりが推察されます。「酒造りよりも今日の飯。酒造りより飯用が優先」。配給米を自由に使用できる状況ではありませんでした。

戦後10年を経て  
戦前並みに回復する

別表のように昭和21年～25年の清酒販売量は、1000㍔台と開戦直前の約1/7にまで落ち込みます。前記のような食料事情に加え、配給量が政府の一存で決定するため、造りたくても造ること

ができない状況が続き、「限られた原料でいかに多くの清酒を造るか。いかに多くの清酒を確保するか。」ということが、事業復興・拡大の条件となります。しかし、食糧事情の改善は遅々と進まず、配給米の増加も見込めない状況が続きます。さらには不運なことに、昭和24年度には不慮の事故により予定製成量が大幅ダウン。大打撃を受けます。

を導入し酒造技術の改善を図ります。一方で、より多くの原料米を確保するために、(廃業する蔵元から)酒造権利を譲り受け、醸造数量を出来得る限り需要量に近づける努力をします。この結果、昭和25年からは販売量も増加。昭和30年には戦前の最盛期並みに回復を果たします。

年度	販売量(㍔)
11	1013
12	923
...	...
20	230
21	146
22	174
23	129
24	186
25	363
26	318
27	553
28	731
29	868
30	1050

そこで、翌年25年度の醸造において、作業場、作業手順等を徹底的に見直しました。さらに、山内杜氏



終戦前後の小玉醸造。中央左手の塙囲みは小玉友吉宅。昨年末に国の重要文化財に指定された



羽後飯塚駅起工式 祝賀宣伝隊

地元素材を活かした  
福岡家の家庭料理が基本

秋田市将軍野に昨年9月にオープンした農家レストラン「雅庵」。オーナーの福岡雅子さんは、元秋田県の生活改善普及員。地域の食文化に関しても造詣が深く、県のグリーンツーリズム推進協議会の相談員であったこと、自宅のある北秋田市産(旧北秋



ほとんどの食材を自宅のある北秋田市で調達。鮎も地元で養殖されているものだ

田郡合川町三里)の農産物を購入することで、地元農家の人々に恩返しできるのではないかなどの思いが起業のきっかけになった。レギュラーメニューは「そば御膳(1500円)」と「ざるそば(デザート付き800円)」の2品。「そば御膳」には、蕎麦のほか茶碗蒸し、焼き物、煮物など福岡家の家庭料理を基本とした8種類の



実家を利用した店舗。自宅のある北秋田市から片道1時間かけて通っている

親戚の家に遊びに来たかのような雰囲気です。食事が楽しめる



特産の地元産蕎麦を主体に、  
県北地方の伝統の味、家庭の味が楽しめる

秋田市内に昨秋オープンした  
農家レストラン  
オーナーのお話

福岡 雅子 さん



〈プロフィール〉  
農家レストラン「雅庵」オーナー  
福岡雅子さん(64歳)  
秋田市出身 北秋田市在住

料理が並ぶ。取材時の料理は、塩サバで作るサバ寿司、塩蔵山ウドを使った煮物、鮎の塩焼き、山葡萄漬けなど、懐かしくも優しい味が並んだ。素材は92歳となった今も70種以上を栽培する義母サタさんの野菜や、自身も組合員となっている地元の産直「花野果」で購入した農産物を使う。

完全予約制。  
利用は1日15名まで

蕎麦は田舎風の蕎麦。今から10年ほど前、有志らと蕎麦を試作したことがきっかけで特産化が進められている三里産。予約に応じ製粉、当日の朝打ち、料理を出す直前に茹でるスタイルを厳守している。蕎麦打ちは、女性でも苦勞なく作ることができるようにと、つなぎに卵と豆腐、水直しにはお湯を使う。農家レストランの先進地・岩手葛巻町で学んだスタイルで、薫り高さ

コシの強さが特徴。キリッ！と引き締まったそばつゆが、より美味しさを引き立ててくれる。店の切り盛りを福岡さん一人で行っているため、完全予約制による1日15名限定。毎月29日には、料理教室、食について語る「食の寺子屋(13時30分〜15時／予約制)」も開催。秋田に伝承される日常食の美味しさ、奥深さ、そして、数多くの郷土食を生み出した先人たちの知恵、農産物に恵まれた秋田の素晴らしさを伝えたいと語る。



北秋田市三里地区に広がる蕎麦畑。現在は生産組合も設立されその栽培面積も約15haまでに広がった



調理準備中の福岡さん



コシがあり香り高い蕎麦。打ちたて、茹でたてを提供する



雅庵 秋田市将軍野東4-15-11  
営業時間／11:30〜13:30、17:00〜20:00 定休日／毎月29日  
TEL090-9532-0133 FAX0186-78-2736  
※1日15名限定、3日前までの完全予約制

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

東京都 千代田区神田

## 憩い庵 ぼたつ子

神田駅前で見つけた秋田のぬくもり  
まるで自宅にいるかのような居心地の良さ

暮色に染まる神田駅西口の路地。引き戸を開けると懐かしい秋田の香り。県人にはお馴染みの真鱧子とゴボウで作る「たらこごぼう」の仕込み最中だった。秋田出身の女将さんが約2年前にオープン。優しくも、厳しいお袋さんのようなその人柄を慕い、老若男女、今宵も多くのお客さんが暖簾をくぐる。料理は秋田の家庭料理がベース。「写真で紹介するような立派な料理じゃねえすから〜」と謙遜するが、米(あきたこまち)、野菜は秋田在住の家人による自家栽培。山菜・キノコ類も秋田から直送。なかでも人気なのが、文頭で紹介した「たらこごぼう」や、食べ応え十分、適度な辛さがアクセントとなる「ゴボウでんぶ」、店名の由来となった「ぼたつ子



焼き」「ぼだっこ」秋田弁で塩鮭のことだが、サーモンのハラスを使用など。三種町森岳の精肉店から直送した馬刺し、さらには特製味噌を使った馬肉煮込みも美味い。東京ではなかなか出会えない秋田の味と、女将さんの秋田訛りが相まって「まるで秋田の自宅・実家で飲んでいるかのようだ」との声も。カウンター1席10席、4人掛けテーブル席3卓と、店内の広さも手ごろ。つつい長居したくなる。そんな心やすらぐ憩い処でもあるのだ。



### お酒、料理

●お酒	
佳撰太平山	500円
太平山 生鮎純米	600円
太平山 純米吟醸 津月	620円
●おすすめ料理	
ぼだつ子焼	600円
たらこごぼう煮	560円
ゴボウでんぶ	490円
馬肉煮込	800円

千代田区内神田3-8-1  
TEL03-3526-4889  
営業時間/17:00~22:00  
までに入店  
定休日/日曜、祝日



宮城県 仙台市

## 鶏料理専門店 かん乃や

交通至便、仙台駅から徒歩5分。  
「蔵を見ました」で宴会コースが割引に

串焼きを中心とした鳥料理専門店。鶏肉は原種の段階から日本で生まれ日本のお地で育った純国産ブランド「純和鶏」。焼鳥や水炊きなど、鶏肉に素材の美味しさを求める日本人の嗜好に合わせて育種改良された鶏で、適度な弾力とジューシーで旨味の濃さが特長だ。卵もエコファームで育った自然卵。さらには、無農薬、無化学有機栽培EM菌を活用した米、古代の製塩法「藻塩焼き」をヒントに作られた淡路島産天然塩など、素材の美味しさ、安全性にもこだわっている。焼き物はすべて炭火焼き、自慢の水炊き鍋はコラーゲンたっぷり、女性客にも大人気。日本酒以外のアルコール類も豊富で、飲み放題プラン(2時間1580円)も設定されている。カウンター1席、テーブル席、35名までOKの個室と、一人飲みから宴会まで多彩な利用が可能。写真の「串焼き盛り合わせ(5本)」、ウ



ズラ卵を添えていただく「つくね」、「牛タン塩焼き」、「とりわさ」などが人気料理の代表格。予約時に「季刊誌蔵を見た」と伝えると、宴会コース各飲み放題120(分付)の焼き物コース4000円が3500円に、水炊きまたはちゃんこ鍋コース4700円が4000円に割り引きとなる。

### お酒、料理

●お酒	
佳撰太平山	430円
●おすすめ料理	
串焼き盛り合わせ	5本 940円
つくね	1本 240円
とりわさ	500円
牛タン塩焼き	1480円
水炊き	1人前 900円(2名様より)

宮城県仙台市青葉区中央1-6-1  
Herb SENDAI 3F  
TEL022-722-8777  
営業時間/11:30~15:00  
(ランチ14:30まで)  
17:00~24:00  
定休日/無休





トラフグは隠れた秋田の名産  
産卵期を迎える4〜5月が最も美味しい

90年代前半のこと。一時禁漁となったハタハタに代わる魚種として脚光を浴びたのが天然トラフグだ。秋田沖はトラフグ北限の産卵地とのことで、これから4〜5月にかけてが最も美味しいとされる。かつては、その多くが県外に出荷されていたが、秋田市土崎にある魚料理専門店が注目。名物化に向けて10年ほど前から普及に取り組み、現在は同地区の飲食店6件でフグ料理が楽しめるようになった。そのきっかけを作った「白帆」の味を楽しむことも可能だ。

のオーナー・畑中蘭子さんは県漁連指定の仲買人。自ら漁港を廻り仕入れも行って「秋田のフグは春が旬。特に白子焼きは絶品ですよ」とのこと。ちなみに、「白帆」では、刺身、鍋、白子焼き、白子豆腐、ヒレ酒、雑炊など8品セツトのコースが1万円(要予約)。単品は予約無しでもOKだが、天然物ゆえ利用時には事前に入荷の確認をしたい。夏にかけてはシヨウサイフグも入荷し、より廉価な価格でその味を楽しむことも可能だ。

魚料理専門店 白帆 TEL847-0189 11:00~14:00 17:00~23:00 日曜休

●フグ料理を楽しめる店  
港の銀水/TEL845-0157 和食いしやま/TEL845-1266  
ホテル大和/TEL845-0151 菊寿司/TEL845-3818 磯乃家/TEL845-5736  
※市外局番は018 提供料理は各店毎に異なります。事前にご確認、ご予約をお願いします

読者のページ



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

**柏** 寿味噌の味が忘れられませんが、毎朝の味噌汁が楽しみです。蔵を読み秋田味噌づくりに携わっておられる方々のお顔が見えてまいります。東京都/島田様

**柏** 寿味噌とてども、気が入っています。まろやかな味噌の味が口いっぱい広がって「あ〜っ幸せ」という感じ。日本酒も飲みやすく芳醇さも素敵です。兵庫県/柴田様

**蔵** ご利用ありがとうございます。ご購入後の保存環境で色合いが変わることもあります。ご利用いただきありがとうございます。冷暗所に保管されますようお願いいたします。

**オリジナルレシピは** きれいな写真と簡単なレシピで、必ず作っておりますし、ファイルにしています。レシピ集として1冊の本にしたいだけという思いのこめです。大阪府/日菜様

**蔵** ご活用ありがとうございます。冊子にするには

もう少し情報が必要な状況です。より多くの皆様からのアイデアをお持ちしております。

**シ** ユフがシエフになる。ではいつもながら筆者の軽妙なペン先に感嘆しております。埼玉/小倉様

**蔵** 毎回好評をいただいております。山本益博氏のエッセイ。食のブ口、業界通ならではのお話は、食を提供する我々にとっても役立つことばかり。お客様に納得、喜んでいただける商品をお届けします。

**秋田へスキーに** 行った時のことです。「天巧」ファンの夫が「小玉醸造に行ってみようか!」。急な訪問にもかかわらず担当の方(伊藤さん?)が快く見学させてくださり、楽しいひと時を過ごすことができました。10年前のことです。神奈川県/原田様

**蔵** 現在は、予約無しでも蔵内を見学することが出来ます。蔵元ならではの限定商

品も用意しております。機会がございましたら、ぜひおいでください。お待ちしております。

**い** つも秋田の色々な文化やお酒のことばかりではなく、お料理についても記載されているので楽しんで見えます。特に太平山が飲めるお店は食い入るように見えます。これからはお店を巡る旅を始めたいと思っています。東京都/加藤様

**蔵** 皆様オススメの太平山が飲めるお店の情報を教えてください。これからは全国の太平山が飲める店を紹介したいと考えています。

**新** 酒の季節の限定酒をいつも楽しみにしております。今年も販売されますか。東京都/村田様

**蔵** 「澄月」「津月」各無濾過シユなお酒が、蔵読者の方々に向けて先行発売されます。いづれもコストパフォーマンスに優れたお酒。春の宴にぜひ。

季刊「蔵」四拾巻の巻



■表紙の人  
今号の表紙を飾るのは、食品部の久米真記子さん。入社は平成10年1月5日。現在は主に醤油の瓶詰めと仕上げ作業に携わっています。弊社から車で5分ほど、昭和久保地区に自宅があります。趣味は手芸。スポーツも大好きです。中でもバレーボールが得意とのこと。一番上は25歳、一番下が中学2年生という1女2男のお母さん。長男と長女は既に結婚し、昨年6月には長男にめでたく赤ちゃんが誕生。40代前半にて初孫を授かりました。