

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

蔵
Vol.42
2009.夏

企画／発行／小玉醸造株式会社 ●秋田県青森市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ●TEL018-1504 ●TEL018-8772100 FAX018-8772104
発行人／小玉真一郎 編集／凸版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／海老名工ティレリ事務所

季刊【蔵】四拾式の巻
夏号

太平山 ヤマキウ

故郷 点描

秋田の四季

由利本荘市、秋田市、潟上市、ほか

秋田の海水浴場は、
遠浅の砂浜で波も穏やか
お隣り岩手からの利用者も多い
秋田の海水浴場



対馬暖流が北上する秋田の海は思いのほか温かい。8月上旬の秋田沖の海面温度は25℃26度。同時期の東京湾内の海面温度が26度27度とされるので、さほど温度に変わりがない。しかも、例年7月下旬～8月中旬は夏日・真夏日が続き、県内16カ所で営業している海水浴場はトップシーズンを迎える。10数年前からは、隣県・岩手県からの利用者も増え（親潮「寒流」の影響で三陸の海は真夏でもかなり冷たいため）、場所によっては駐車場の過半数が岩手ナンバーの車ということも珍しくない。秋田の海のもうひとつの特徴が遠浅の砂浜が多いということ。中でも、由利本荘市から秋田市を経て男鹿半島まで続く約80kmの砂浜には、道川、下浜、出戸浜など秋田を代表する海水浴場が点在。海岸線に沿って国道・主要道、さらにはJR線もありアクセスも抜群。海の家はもちろんのこと、周辺にはキャンプ場、道の駅、温泉施設などもあり、夏を謳歌する人々に大いににぎわうのである。

写真は道川海水浴場（由利本荘市）
秋田県観光連盟 TEL.018-860-2267 / ホームページ <http://www.akitafan.com/>

小玉合名会社創業70年、小玉友吉「喜寿の祝」 節目の年となる昭和24年を迎えるにあたり 普請道楽の友吉が計画した二つのプラン



晩年の小玉友吉。喜寿の祝い、創業70周年を終えた昭和24年初冬、思いがけないできごとがおこる。

『小玉醗酵化学研究所』と『喜寿荘』

昭和24年は小玉合名会社(現小玉醸造株式会社)創業70周年の年。2代目・小玉友吉は77歳。喜寿の祝いを迎えます。友吉はこの二つの祝い事を見込み、さらに、以前から抱いていた夢を実現するため、ある建物の普請を計画します。そのひとつが『小玉醗酵化学研究所』です。原材料の入手に困難を極めた戦時中の経験から、新原料の開発、製造方法の改良を目的とした醗酵化学研究所の開設を計画したので

した。もうひとつが、別邸「喜寿荘」。その名の通り自らの喜寿の記念に計画したもので、完成のあかつきには、それぞれの建物で二つの祝賀会を行おうという考えでした。

当時の北大教授・田所哲太郎博士の協力を得て構想された「小玉醗酵化学研究所」は、1階が研究所、2階を講堂とする造り。総天然秋田杉の建物で昭和22年に竣工し、友吉の計画通り創業70周年の式典を講堂で挙行します。一方

『喜寿荘』は、戦後の資材不足から計画途中で中止することとなりますが、その設計図には77畳敷の大広間を有した壮大な建物が描かれていたとのこと。既に材木もかなり集められており、それら建材はその後に行われた分家建築の際に利用されました。

歓喜に包まれた祝いの年。 その最後に暗雲がたちこめる

記念すべき昭和24年を迎え、まずは5月5日、自宅において喜寿の宴が行われます。平均年齢70歳を超える7人兄弟はみな健在で、子供は男女計7名、孫も30名を越える大所帯。当日は一族近親、古くから付き合いがある業者で構成される小玉会など100余名が参列。



①小玉醗酵化学研究所「全景。時代がまだ未熟ゆえ、友吉の計画は頓挫。その後は、福利厚生施設「小玉会館」として使用された。現在はほぼ当時そのままの姿で残る。②創業70周年記念式典が行われた2階講堂。社員の結婚式などにも使用された。③「小玉会館」内部。部材はすべて秋田杉を使っている。④2階講堂の脇は食膳室。竈などもあった。⑤昭和60年代前半までは、宴会、酒宴の場としても使われていたこともあり、大量の食器、酒器が当時そのままの状態に残っている。(ライスカレー→ライスカレーのこと。秋田ならではの表記?)

小玉会からは、この日を記念して胸像が贈られたほか、普段は滅多に歌わない友吉も、自ら一曲披露するなど、和気あいあいとした雰囲気にも包まれていたといえます。

10月1日に挙行された創業70周年記念式典には、来賓として、県出身の政治家、県知事、大蔵省関係者らが参列。翌2日には従業員家族、地元の人々を招いての演芸

大会開催。地域一体となって70周年を祝いました。

戦後の混乱もようやく落ち着き、世の中が将来に希望を見出し始めた昭和24年。その節目となるべき年に、二つの慶事を済ませた弊社にとってはこれからが躍進の時。まさに、順風満帆の船出となるはずでした。が、その年の11月友吉を大きな不運が襲います。



グリーン豆腐を手にする松岡さん。
豆腐の製造作業は早朝からお昼頃まで

豆腐店主人のお話

100%地元産素材を使った究極の「グリーン豆腐」も大好評。
自然遺産白神山地の恵みを生かして、こだわりの豆腐を作り続ける

という恵まれた自然環境を活かし、
地物産素材にこだわった安心・安全
な豆腐の製造・販売を目指してき
た松岡さんは、地元産100%のグ
リーン豆腐作りの準備を進めてきた。

門外不出の種子確保のため 秋田県と直談判

理想とするグリーン豆腐実現のため、
松岡さんが探しあてた大豆は岩
手県産の新品種。しかし、豆腐原料
としての販売は可能で
も、種子は県外には出
さないとのこと。自らの
商売のみならず「美味
しい豆腐作りを通じて、
地域振興にも貢献した
い」とも考えていた松岡
さんは秋田県の担当窓
口と直談判。結果、松



白神山地の麓に広がる青豆畑(08年8月撮影)

20年かけて 究極の「グリーン豆腐」を完成

「豆腐と付き合って40余年、グリー
ン豆腐を作り始めて約20年。去年の
暮れようやく理想とするグリーン
豆腐が出来たツスよ」と熱く語るの
は2代目主人の松岡清悦さん(61歳)。
松岡食品は秋田県の沿岸北部八峰
町八森にある家族経営の豆腐店。豆
腐にかける情熱は半端ではない。特
に「美味しさの決め手」と言い切る。豆
乳の製造に関しては、既製の煮釜の
一部を改良。なおかつ、炊き上げ中も
均一に熱が入るように、自分の眼で確



おからドーナツも人気

岡さんの思いは地域産業の振興を支
援する県事業のひとつとして採択さ
れ、県が窓口となり種子を入手。昨
年6月に白神山地を望む八峰町内
の約1haの畑に播種、同年秋季に無事
収穫を済ませた。豆腐づくりに欠か
せないニガリも、自然塩製造の副産
物である八峰町天然ニガリ。水は白
神山地を水源とする美味しい水と
素材すべてを地元・八峰町産でそろ
えることが可能となった。「今や地元
産素材ということだけでは差別化
は難しい。素材そのものが高品位で
あることが絶対条件です。そういう

認しながら豆乳を攪拌するという
手の入れようだ。その松岡食品の看
板商品が、20年ほど前から作っている
「グリーン豆腐」。いわゆる青大豆を
原料とし、淡い緑色とほのかに甘く
濃厚な豆の美味しさが特長。大豆は
県産あるいは北東北産、ニガリは沖
縄北谷町産と、原材料にもこだわっ
てきた。その一方で「白神山地の山麓



グリーン豆腐は1丁300円。
全国発送もOK



大湯村産茶豆を使った「極」は1丁
2,000円。毎週金曜日のみ30丁限定製
造。濃厚な豆の美味しさが特長。

八峰町八森 松岡食品
代表 松岡 清悦 さん



自らの目で
確認しながら呉汁を攪拌

意味からしても、大豆もニガリも秀
逸。トップブランドにふさわしい資
質を持っています」と、松岡さん。既
に、国内最大
手のスーパ
ーからもプレ
ミアム商品とし
ての商談を受
けるなど、全
国から注目さ
れている。



工場に隣接する自宅を開放し
手造り体験講座(一人1,000円)も行っている

<松岡食品>
秋田県山本郡八峰町八森字古屋敷43-3 TEL0185-77-2024
ホームページ <http://www.matsuoka-foods.com/>

太平洋山を飲むお店をご紹介します。

太平洋山が飲む

おすすめ
お店

秋田県 秋田市大町

天ぷら・酒菜 醍醐

天ぷらで堪能する秋田の旬とイキなひと時

秋田の食通、粋人の間で評判の天ぷら専門店。スタッフの気遣いも素晴らしい、心ゆくまで秋田の食材、旬を堪能することができる。料理は『季節の天ぷらコース』が主体。テーブル席もあるが、ベストポジションはカウンター。「これから天ぷらを揚げさせていただきます」との挨拶をいただきスタート。油がはぜる音も心地よく、揚げたてが目の前に供される楽しさは、まさに江戸前寿司そのもの。カウンターで寿司を握る寿司店の雰囲気も素敵で、秋田でも揚げたての天ぷらを楽しんでもらえるようなスタイルを実現したかったんです」と主人の北嶋正一さん。27歳で独立して4年目。秋田にはなかった新しい食文化のスタイルを定着させた。

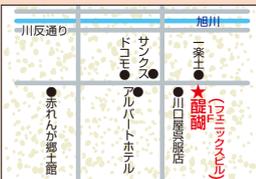


コースは3200円〜7000円。『眺・彩・祐・梢』の各コースは酒肴、お造り、小鉢、お食事、デザート等が、天ぷら6〜8種の中にちりばめられたスタイル。料理として楽しみたい時には、酒肴2種と天ぷら8〜10種が楽しめる(食事無し)「見計らい」コースがオススメだ。塩・天つゆいづれも楽しめる、テーブルには男勝の天然塩・竹炭塩・コシヨウ塩・ゆず塩・ゆかり塩と5種類を用意。具材ごとに、相性のいい組み合わせを聞きながらの献もまた格別。秋田での一夜をより素敵に過ごすことができるはずだ。

お酒、料理

- お酒
太平洋山 神月 純米大吟醸(グラス) 600円
- おすすめ料理
季節の天ぷらコース
3200円〜7000円(税別)
見計らいコース
4000円、5500円(税別)
旬の天婦羅 一品300円〜(税別)

秋田県秋田市大町5-4-15
フェニックスビル1階
TEL018-824-1368
営業時間 17:00~23:00
(ラストオーダー/〜22:30)
定休日/日曜、祝日
http://www.tenpura-daigo.com/
※利用時には予約をおすすめします



秋田県 仙北市角館町

じん市

美味礼讃。みちのくの小京都に名店復活

弊誌第6号(平成12年夏)で、

山本益博氏も称賛した角館の料理人・高橋一行氏。招かれてシェフを務めた銀座時代を経て、再度故郷で活躍することに。昨年2月、実家旅館の創業者祖父、甚二氏の名に由来する同店をオープンした。世界の味を知り尽くした美食家が贅嘆するその料理は、いぶりがこのミルフィーユ、きりたんぼのテリーヌ、大豆のムースなど、既成の枠にとられないまさに高橋流。秋田の自然が育んだ里の幸、山の幸はもちろんのこと、馴染みの漁師から入手した日本海、太平洋の海の幸、さらには、全国津々浦々の逸品を取りそろえるなど、素材選びにも妥協はない。すべての原点となる水もまたしかり。上質な水源に恵まれた角館だが、調理に使う水道水は、浄水器に2〜3回通しより磨きをかけてという。

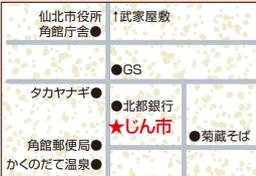


料理はすべてコース仕立て。前菜はイタリアン、スープはエニツク、メインはフレンチなどさまざまなジャンルの料理アートを巧に取り込むことで、旬の極み、多彩な美味しさを実現。色合い、香りの相乗効果もあり、高橋氏にしか成しえない感動を得ることができる。写真の料理は17〜18種類の野菜を尻尻昆布と鰹出汁のジュレでいただく「おひたし」。日本料理を長く学んだというだけに「素材、盛り付けは洋風でも、味付けは純和風」という、日本人のDNAをくすぐる演出もお得意のひとつ。名刺に笑顔人と記された奥さん、由樹さんとの会話もまた愉しい。

お酒、料理

- お酒
太平洋山 生酛純米(グラス1合) 683円
太平洋山 生酛純米吟醸(グラス1合) 840円
- おすすめ料理
前日までの完全予約制
10,500円コース料理が基本。
そのテイストを楽しめるプラン
(5,250円〜)もある
※希望料理がある場合は予約時に要相談

秋田県仙北市角館町中町12
TEL & FAX0187-55-5970
営業時間/応相談
定休日/日曜(応相談)
※記事内容は平成21年5月現在。
以降変更の場合もあります



「太平山」連続10年金賞受賞
09年度は完全制覇達成。
純米酒、吟醸、大吟醸すべてが金賞以上を受賞

世界的食品コンクール「モンドセレクション2009」で、「太平山」ブランドが連続10年金賞を受賞しました。出品酒別では「生酛純米」が最高位となる最高金賞を受賞。同酒の最高金賞受賞は07年に続き2回目となります（金賞は通算7回受賞）。さらに、純米大吟醸「天巧」が通算8回目となる金賞を受賞。昨春秋にデビュー。今回が初出品となった吟醸酒「生酛吟醸」も金賞に選ばれ、出品酒3種すべてが金賞以上と同コンクールを完全制覇。金賞受賞率100%を達成しました。



独立行政法人「酒類総合研究所」主催。
平成18年度、19年度に続き
連続3年金賞受賞

この冬（平成20年～21年シーズン）仕込まれた日本酒の醸造技術とその酒質を審査する「平成20年度全国新酒鑑評会」で弊社出品酒が金賞を受賞。平成18年度、平成19年度に続き、3年連続金賞受賞の栄誉に輝きました。昨年、就任1年目にして初受賞した杜氏・猿田修にとつては、2年連続の金賞受賞となります。酒造りにのぞむ実直で真摯な姿は、まさに弊社「太平山」の心そのもの。これからの活躍にもご注目ください。



お湯を注ぐだけで本格お味噌汁が完成。 ヤマキウ吟醸味噌の美味しさをいつでももお楽しみいただけます。 ヤマキウフリーズドライ味噌汁

昨春秋のデビュー以来、好評をいただいている「ヤマキウフリーズドライ味噌汁」。お味噌汁のフリーズドライ化は、かなり以前からご要望が多かった商品でしたが、協力工場での製造ロット数が膨大な数となることから断念、休止したといういきさつがあります。しかし、近年になり小ロットでも製造が可能となり、昨年春頃から計画をスタート。以前から商品化に向けて開発を進めていたこともあり、商品化着手からわずか3ヶ月で商品が完成します。とはいっても、商品の完成までは試作とテイステイングの連続。まずは使用する味噌の選定。

ヤマキウ秋田味噌ならではの特長を出すため、また、既存商品に淡色（白味噌）系が多いこともあり、伝統的な赤系吟醸味噌をベースとすることが決まりました。具材に関してもシジミ、豆腐、野菜など10数種の組み合わせの中から、ポリウム感があり、しかも、味噌との相性も考慮し「ワカメ・油揚げ・ホウレンソウ」としました。

「出汁は厳選鯉節と昆布を使っています。完成品のイメージがあらかじめあったので、味噌具材の選定は比較的スムーズでした。最もこだわったのが秋田味噌ならではのコクと香りです。しかも、お

湯を注ぐだけでさつと溶けるよに、既存の吟醸味噌をベースに専用味噌を開発しました」とは開発担当者の府金雅昭製造部部长。小玉醸造130年の伝統の重さと最新技術が融合した古くて新しい自信作です。



詳しくは同封の「蔵倶楽部」をご覧ください。
小玉醸造株式会社ホームページからご購入いただけます。

酒菜 あきたの味 探訪



「ミズたたき」

**トロトロになるまでミズを叩き味噌で味付け
酒肴にもおかずにもなる秋田ならではの味**

「ミズ」標準名は「ウワバミソウ」。「ミズたたき」。根元の赤い太い部分のある斜面に自生し、山菜初心者でも簡単に、しかも大量に採取できることから、秋田ではワラビ、ゼンマイよりも食卓に上る機会が多いほどだ。瑞々しい食感が特徴で、味にクセもなく酒との相性もピッタリだ。表面の薄皮をむく下ごしらえがやや面倒だが、茹でるだけでお漬しが完成する。ほかに、身欠きニシンとの煮炒め、塩鯨とナスの貝焼き(味噌汁)なども秋田人には馴染みの味。しかし、秋田人のDNAを最も刺激するものといったら

「ミズたたき」。根元の赤い太い部分のヒゲ根と表面の薄皮を取り、さっと湯通しをしたら(生のままでもOK)まずはすりこぎ棒などで叩き、さらに包丁で徹底的に叩く。粘りが出てきたら味噌、薬味を加えて味を調え完成。ネバネバ系の食べ物が大好きな秋田人ゆえ、さらにすり鉢ですること

で粘りを増すという手法もある。薬味は生姜が一般的だがニンニク、山椒を加えても美味しい。酒肴にはもちろんのこと、アツアツのご飯の上にかけていただいても美味。県外ではあまり見ることがない秋田ならではの食べ方でもある。



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

秋 田味噌に他の味噌を

ブレンドすることで、より美味しくいただくことができます。味噌は長く置いておいても悪くならないと聞いておりましたが、長く保存するにはどうしたらよいでしょうか。東京都/筒井様

密閉容器に移し替え、冷蔵庫などの冷暗所に保存いただくことで風味を保てます。ちなみに、お味噌のブレンドは、赤系と白系など個性の異なるタイプを組み合わせるのがミソ。秋田と京都など遠方の産地同士の組合せもオススメです。

山 本益博さんのエッセイを

楽しんでしています。今回(春号)の『ガレット・デ・ロフのお話』フランス菓子には夢があるような気がします。古い伝統菓子ゆえ食べた事も見たこともありませんが名前を知っただけでもいくつか遭遇するかもしれない。食す機会があるかも...なんて思っただけで素敵ですね。ますます楽しみです。静岡県/佐藤様

蔵 ヨーロッパの街並みにも伝統を大切に守る地域性を感じますね。日本にも和菓子という素晴らしい財産があります。一見地味で単調のように見えますが、単純ゆえに奥が深い。花鳥風月を再現した楽しさも魅力です。

「酒蔵開放」にもぜひ参加したいと思えます。長年愛用の「元祖秋田味噌を友人に差し上げたら「美味しい!」といって、直接取り寄せているようです。これからも秋田の文化の香りを届けてください。東京都/加藤様

蔵 ご友人へのご紹介、ありがとうございます。実はこちらも秋田の文化の香りを届けてください。

「酒蔵開放」にもぜひ参加したいと思えます。長年愛用の「元祖秋田味噌を友人に差し上げたら「美味しい!」といって、直接取り寄せているようです。これからも秋田の文化の香りを届けてください。東京都/加藤様

「酒蔵開放」にもぜひ参加したいと思えます。長年愛用の「元祖秋田味噌を友人に差し上げたら「美味しい!」といって、直接取り寄せているようです。これからも秋田の文化の香りを届けてください。東京都/加藤様

季刊「蔵」四拾貳の巻



■表紙の人

今月の表紙を飾るのは、弊社製造部門を統括する府金雅昭取締役。お隣り岩手県東北地方の生まれで、山形大学卒業とともに弊社に入社。今月号で紹介した「フリーズドライ味噌汁」をはじめ、発芽玄米を主原料とした「健」、別製「めんつゆ」などの新商品も開発。弊社130余年の伝統と新たな食スタイルの提案の融合を実現した、醸造のスペシャリストでもあります。

お詫び

前回発行致しました、「蔵」春号(vol.41)の10ページに掲載しました「ヤマキウ」定番商品紹介の金額表示の一部に誤った内容を表記し、多大なご迷惑をお掛けしたことを深くお詫び申し上げます。

このようなことが二度と起きぬよう、内容確認には十分注意を徹底し、より充実した紙面作りに努めて参りますので、今後とも本誌並びに「太平山」「ヤマキウ」商品のご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

「蔵」編集部一同