

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

季刊【蔵】四拾参の巻

秋号

太平洋 ヤマキウ

蔵
Vol.43
2009.秋

企画・発行／小玉醸造株式会社 ●秋田県湯上市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ●TEL018-1504 ●TEL018-9772100 FAX018-9772104
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／海老名工ディジタル事務所

仲秋の仙北地方

豊穡の大地に波打つ黄金の稲穂
米の国・秋田を象徴する仙北地方の秋



故郷

秋田の四季

仙北市大神成

秋田屈指の銘柄米を産出する仙北地方の北東部、大仙市中仙地域（旧仙北郡中仙町）の山里で見つけた秋の風景だ。稲穂の波が美しい「あきたこまち」の奥にたたずむのは、秋田でも少なくなつた茅葺屋根の農家。今も現役として家人が暮らす母屋は築150年以上。「角馬屋造り」と呼ばれるスタイルだそうで昭和50年代までは農耕用の馬を飼っていたという。主は現在で5代目。その宗家は30代以上続く地域屈指の旧家だ。「この辺ではさほど大きい方ではなかつたんだすどもナ。昭和20年代頃はもつと立派な家ばかりだったス」と奥さん。秋田を代表する穀倉地帯として栄えた仙北地方の豊かさを象徴する話である。母屋の右手前に見えるのは、この地方に唯一残る「水板倉」。沢から水を引き入れた池の中に高床式倉庫を作ること、米、味噌、家財道具などを、泥棒やネズミ、火災から守ることができる先人の知恵の結晶でもある。

現当主で5代目。創業130周年を記念して、今号と次回の2回にわたり小玉醸造の歴史をダイジェストで紹介します。

明治12年（1879年）醤油醸造を手がける

飯塚の地に居を構え、代々農業を生業としてきた小玉家でしたが、江戸時代末期の当主であった市十郎は、農業で家を興すことを断念。隣接する五十目村（現・五城目町）から杉板を仕入れ、城下の秋田で販売することを始めます。子がいなかった市十郎は、近在の篤農家から久米之助を養子として迎え、父子協力して商売を盛り立てます。元来、向上心にあふれる久米之助は、より利幅のある酒・醤油販売に着目。父市十郎没3年後の明治8年に杉板の販売を中止。五城目の醸造業・渡邊彦太郎から酒・醤油を求め行商に歩きます。ここで成功を確信した久米之助は、醸造業を起業することを決意。明治12年（1879年）、当時まだ高級品だった醤油醸造に着手。小玉家の屋号である「ヤマキウ」の名で世に送り出します。この年を創業年としています。



大正中期の酒造部のメンバー

「太平山」の誕生は大正2年。昭和初期には首都圏にも進出

ほどなく、味噌造りも始め、明治26年には当時最新機器を備えた倉庫を新設。順調に売り上げを伸ばし、明治31年、35年、40年と次々と工場・倉庫を新築。販路も一気に広まり東北全域・北海道にまで広がります。そして、明治40年には2代目として小玉友吉が就任。同時に小玉合名会社が設立します。

日本酒造りを始めたのは大正2年のこと。当初、酒造りには興味が無かった友吉でしたが、周囲の強い勧めと、父・久米之助の理解もあり事業拡大を決意。山形県庄内地方から杜氏を招いて同年12月から仕込を始めます。お酒の名前は地域のシンボルである霊峰・太平山に由来。数年後には、秋田市以北有数の企業に数えられるまでに成長を

ます。大正11年春には隣家からの火事のため、工場の大半を消失するアクシデントもありましたが、友吉の指揮の下、同年秋には営業を再開。販路も首都圏にまで広げ、昭和8年には全国の蔵元に先駆け吟醸冷用酒を発売。翌昭和9年には全国酒類品評会で全国第一位となる首席優秀賞を受賞。全国にその名を知られる存在となりました。



原料米を磨く精米工場。当時最新鋭の機械が並び



昭和初期の醤油工場。仕込桶は天然秋田杉を使用



搾った生醤油に熱を加え、酵母などの活性を止める「醤油生揚げ火入れ場」。昭和初期



昭和9年に「太平山」が全国一となる



太平山の販促活動のひとつとして、三越本店屋上で竿燈を披露したこともある。

超イデイぶな秋田弁と優しい笑顔で大人気
地元小学校での農業実習も手がける「田んぼの先生」

湯上市飯田川
菊地 栄一さん

田んぼの先生のお話

地域屈指の規模を誇る稲作農家

飯田川地区酒米部会の員でもあり「ふたあらオーナー制度」の指南役としてもお馴染みの菊地さん。実家は代々続く稲作農家。地元・農業高校を卒業とともに家業に従事する。

元々農業の盛んな地域だったが、時代と共に農業従事者が減少。稲作作業を菊地さんに託す受託田が増え、現在は飯田川地区を中心に約18haで「あきたこまち」を、約22haで秋田

<プロフィール>

昭和25年7月3日 旧飯田川町和妹川生まれ。秋田県立金足農業高校卒業後、農家である家業に従事。秋田県認定経営農士、飯田川土地改良区第一理事、消防団分団長としても活躍する



田植え体験に参加したオーナーの方々と



最新鋭の田植え機を操作する菊地さん。価格は高級外車並みとか

「田んぼの先生」として
子供の農業体験を指導する

土地改良区理事、消防団分団長と家業以外にも多忙な菊地さんが、15年ほど前から地元小学校の学校での栽培指導も手がけている。きっかけは末の娘さんの学校参観日でのこと。旧知の仲でもあった学校長から、授業の一環として行っていた野菜作りの指導を依頼され、快諾したのがきっかけ。さらに、農業地帯でありながら水田に入ったことのない子供が多いことを知った菊地さんが、学校田の設置・指導を提言。自宅でも栽培観察ができる稲のバケツ栽培、休耕田を利用した大豆栽培などの指導も行っている。以来、地元の子供たちや父兄から「田んぼの先生」の愛称で呼ばれることに。数年前からは、弊社ならび地域の業



「ふたあらオーナー制度」の田植え体験を指導



秋田弁満載で稲刈り指導



「稲はこうタガイデ、鎌はこうイレル。わがッたらやってみるべ…」と説明



刈り取った稲を「ほんによ」に掛け、乾燥させる

県オリジナルの酒造好適米「秋田酒こまち」を栽培。さらに、転作田14haで大豆を栽培するなど、個人農家としては地域屈指の規模を手がけている。圃場は自宅のある和妹川地区が大半だが、平場もあれば山間部に近い場所もある。土壌も砂の多い場所、粘土質の場所などさまざま。それだけに、その土地に適した管理仕方が必須。稲の成長、気温の変化に応じた水加減ひとつで、すべてが決まるという。



束ね方も手取り、足取り指導



オーナー制度参加者達と

者も協力し、児童が栽培・収穫した大豆を使った味噌納豆豆腐造りにも挑戦している。これら実習の様子は、研究レポートとして、秋田県最大の農業イベント「秋田県種苗交換会の学校農園展」にも出展。平成16年〜18年までV3を達成するなど、未来を担う子供たちの社会教育にも貢献している。

太平山が飲む おすすめ お店

東京都 中央区日本橋茅場町

太平山酒蔵 茅場町店



オフィス並ぶ茅場町の一角にある

この地に暖簾を掲げて33年目
美味い料理と庶民的な雰囲気で人気

値段は庶民的だが、料理は自家製、手作りが基本。この界限屈指の古株として、老若男女、幅広い層のお客さんに親しまれている。定番メニューのオススメは、木綿豆腐、鶏肉、キノコなどを柳川風に玉子でとじた「太平豆腐」。隠し味の一味唐辛子とゴマ油の演出も絶妙。ホウロク鍋の中でグツグツ湯気を立てている出来立ての美味しさはまた格別だ。さらに、明太子を玉子で巻いた「明太子焼き」、一度食べるとクセになる「納豆オムレツ」も人気の一品。特に「納豆オムレツ」は、フワリ感が抜群。聞けば、オーナーと28年来の名コンビでもある料理長は、日本橋界隈にある有名洋食店の出身。



料理はいずれもボリューム満点

家庭では食べられないまさにプロの技を堪能できるのだ。一人前から注文できる「きりたんぽ鍋」も人気の品。料理長は秋田人も縁が深く、まさに本場仕込みの味付け。しかも、「たんぽ」から手作り、比内地鶏も一羽丸ごと仕入れさばくという本格派。その美味しさに大感動した秋田県人も数知れず。秋・冬の看板メニューのひとつ。いずれの料理も、一皿で2人前はあろうかというボリューム。仲間と一緒にシェア（分け合う）しながらその美味しさを堪能して欲しい。

お酒、料理

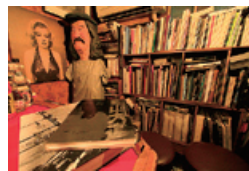
- お酒
極上辛口太平山 2合 650円
太平山 樽酒 グラス 420円
太平山 白洲野 グラス 430円
太平山 生貯 300ml 830円
純米大吟醸 天巧 グラス 840円
- おすすめ料理
本日一品 120円
太平豆腐 650円
明太子玉子焼 660円
納豆オムレツ 630円
きりたんぽ鍋(秋～3月) 2250円

東京都中央区日本橋茅場町3-7-1
TEL03-3666-9357
営業時間 17:00～23:30
(ラストオーダー23:00)
定休日/日曜、祝日



東京都 新宿区 こどじ

ゴールデン街で愛され続けて30余年
大家も個展を開く
写真ギャラリーとしても人気



店の奥には丈夫氏の人形と写真集が並ぶ

文学、演劇、映画
界に代表される文化人の社交場であり、1960年代～70年代のサブカルチャーの発信地でもあった「新宿ゴールデン街」。思いのほか新旧の入れ代わりが多いこの街にあって、30年来変わらぬスタイルでお客さんに愛されている。そもそものは1975年、先代オーナーの小野丈夫氏が、ゴールデン街の一角に「どじ」という名の店を始めたのが始まり。その後もう少し広い場所を「こどじ」として現在の場所に店を開業。「どじ」の子供ゆえに「こどじ」。これが店名の由来だ。自身が演劇人であったこともあり演劇関係者も多かったが、自由人でもあった氏の人柄に惹かれ、常連になったお客

さんも多いという。02年丈夫氏が亡くなつてからは、「どじ」時代から店を手伝っていたお姉さんが店を引き継ぐことに。常連の中に森山大道氏が写真家が多かったこともあり、店内をギャラリーとして開放したところ人気が集。森山氏も毎年1回、この店で個展を開くなど、プロアマ問わず「こどじ」で個展を開くことがステイタスになっている。一見さんには敷居が高い「ゴールデン街」だが、ギャラリー感覚で訪ねるお客さんも多いとのこと。初めてでも心配無用。週末には秋田ともゆかりが深いお姉さんも店に立つ。



個展は毎月1回、お姉さんによる

ゴールデン街に於ける太平山の看板

お酒、料理

- お酒・つまみ
太平山 180ml 600円
焼酎 三吉 グラス 600円
つまみ類 600円
- 東京都新宿区歌舞伎町1-1-9
(花園一番街2F)
TEL03-3205-1373
営業時間 19:00～24:00
定休日/日曜

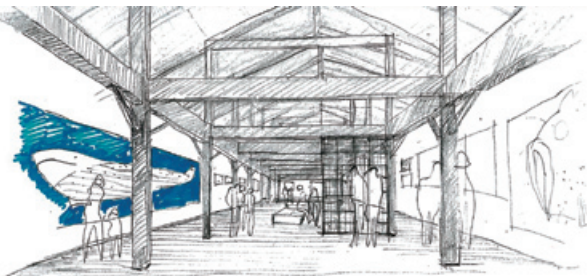


09年度は完全制覇達成
純米酒、吟醸、大吟醸すべてが金賞以上を受賞

10年連続金賞受賞

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「生酏純米」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。昨春秋にデビューし、今回初出品となった吟醸酒「生酏吟醸」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。

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



中村征夫常設写真ギャラリー「ブルーホール」
09年11月7日 オープン予定

築80余年の酒蔵が写真ギャラリーに生まれ変わる

同スペースでは、中村氏の作品のほか、さまざまな分野の写真家たちの企画展のほか、ミュージシャンや作家、文化人によるライブやトークショーなど、地域の文化発信基地としての活用も期待されています。

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

モンドセレクション10年連続金賞受賞

「全国新酒鑑評会」3年連続金賞受賞

通算8回目
金賞受賞
純米大吟醸 天巧

秋田の大吟醸で常にトップクラスの人気を誇る太平山の自信作。

●日本酒度/ +2.0 ●アルコール/ 16度
●原料米/ 山田錦 100% ●精米歩合/ 40%

[1206]
720ml (1.3kg) 2,730円(税込)

[1204]
1.8ℓ (3.4kg) 5,250円(税込)



通算2回目
最高金賞受賞
生酏純米

日本酒ファンに圧倒的支持を得ている
重厚感と深い旨味。燗酒にも最適です。

●日本酒度/ +1.0 ●アルコール/ 15度
●原料米/ 美山錦 100% ●精米歩合/ 59%

[3189]
300ml (0.6kg) 472円(税込)

[3268]
720ml (1.3kg) 1,102円(税込)

[3276]
1.8ℓ (2.9kg) 2,415円(税込)



初出品
金賞受賞
太平山 生酏吟醸

テーブルワインの感覚で、気軽にお楽しみいただける吟醸酒。日本料理にはもちろん、イタリアン、フレンチ、エスニックにもベストマッチング。毎日の食卓をもっと楽しく演出します。

●原料米/ 秋田酒こまち100% ●精米歩合/ 59%
●日本酒度/ +3.0 ●アルコール/ 15度

[2421]
720ml (1.3kg) 1,365円(税込)

[2420]
1.8ℓ (2.9kg) 2,730円(税込)



【ミズゴブ】



定的に「蔵」をいただき誠に感謝いたしております。

入 誠に感謝いたしております。
御社の歴史の長いことを知り、同郷出身の者として感無量です。これからも美味しい味噌を作つてくださることよろしくお願いします。
東京都／長町様

東京都／長町様

蔵 弊社「ヤマキウ味噌」をご愛用いただきありがとうございます。今年度は弊社創業130年。今号と次号の2回にわたって、弊社130年の歴史をダイジェストで紹介いたします。また、今回の「よもやま見聞録」では、地元・飯田川で活躍する篤農家の方を紹介しております。

元 祖秋田味噌を結婚前から30年以上も愛用しています

味噌汁以外にも、味噌でのばして豚肉や鶏肉の味噌焼きにも。まさに我が家の味になっています。蔵倶楽部のレシピ集も参考になっています。違う味噌も試してみたいので少量ずつのセットがあればいいと思います。東京都／中澤様

藏

蔵 長年のご愛用ありがとうございます。
 贈はチーズとの相性も抜群、トマ
 トソースの代わりに「元祖秋田味
 噌」を使ったピザ、ナス焼きもオス
 スメです。少量パックの採用に関
 しては今後検討したいと思います。

夏

夏
紹介されていた「ミズたたき」
以前、信州の方からミズを頂戴し大変美味しくいただきました。たまにスーパーなどで見かけると早速トントン。味むらさきとオカ力であえ食卓に登場します。静岡県・機部様ほか

藏

蔵 8月の地震、お見舞い申し上げます。秋田では「買う」「採る」イメージが強いミズ。調理方法も多彩で秋田県人にとっては、最も身近にある山菜のひとつです。これから秋にかけては、茎の節目がコブ状になった「ミズ玉」が市場に出回ります。

昨年、初めて秋田を旅し
御社の見学も楽しませ

御社の見学も楽しませていただきました。角館も寄りました。

「初秋の頃にできる『むかご』のようなミズのコブ
「コリツ」とした食感と適度なぬめりが特徴

夏号で紹介した「ミズ」の反響の大きさに、今号でも「ミズ」が登場。今回は秋になるとミズの茎にできるコブ（ミズタマとも言う）のお話だ。「ミズ」は秋になると枝の葉の根元に赤く膨らんだ「実」をつける。食べるのはこの幹とコブの部分。余分な枝葉を取る作業がいささか面倒だが、そこまですても食べたくなる珍味。沸騰した湯で軽く茹で、荒熱を取ったら、お好みの長さにカット。容器に麵つゆを入れ冷蔵庫へ。一晚ほどで適度に味が染み、ミズならではの食感と独特の粘りを愉しむことができるのだ。市場などでは塩蔵に

したものを見かけるが、フレッシュなミズコブはまた格別。なお、夏号のハガキで質問があった「身欠きニシンとミズの甘辛煮」だが、こちらの作り方もいたって簡単。米汁に一晚漬けた身欠きニシンを酒でさっと茹でたら、改めて鍋に酒、醤油、砂糖を入れてここへ水少々。煮汁が煮立つたらニシンを入れ、時々煮汁をかけながら中火で煮る。ほほ火が通ったら、ミズを加え一煮立ちさせたら出来上がり。半日から一晚経てミズに煮汁が染みた頃が食べ頃だ。乾燥「身欠きにしん」の水もどしが面倒という時は、ソフトタイプでも代用OKだ。

が駆け足で回ったため、来年桜の季節にまた訪ねたいと思います。



蔵 初めての秋田はいかがでしたか？来春、角館を再訪されるとのことですが、この数年、開花時期がかなり異なります。是非ベストタイミングでおこしく下さい。夏号で紹介しました「じん市」は、早めにお問い合わせ、予約いたけますようお願いします。

息心

息 だったので、当地に行って秋田の美味しい山菜、魚など、市場めぐりが楽しみです。息子が山菜セット送ってくれました。最高でした。東京都／入江様



大自然。秋田滞在中に堪能いただければ幸いです。東京ではいただけないような地元料理に温泉も豊富。最近増えた産直めぐりもオススメです。

季刊【藏】四拾参の巻



表紙の人

今号の表紙は、二田秋子さん昭和52年に入社し、物流部、酒類部販詰と移り、現在は企画通販部に所属。商品開発グループの一員でもあり、女性ならではの感性が新商品の開発にも活かされています。人望も厚くまさに企画通販部門のキーマンの存在。趣味は家庭菜園と読書。採れたて野菜の差し入れは職場内でも大人気です。