

# 蔵

k u r a

蔵  
Vol.44  
2009.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1 ●TEL018-1504 ●TEL018-8772100 FAX018-8772104  
発行人/小玉真一郎 編集/石坂印刷株式会社 発行者/豊白本事業部 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

# 故郷

秋田の四季

大仙市刈和野

# 点描

500年以上の歴史を誇る国指定重要無形民俗文化財  
参加者数千人。厳寒の町が熱気に包まれる大綱引き



毎年2月10日(旧暦1月15日)の夜、刈和野の町を二分して開催される国内最大級の大綱引き。平将門の子孫・長山氏の氏神様の祭事として始まったとされ、もともとは上町(二日町)、下町(五日町)による市場の開設権をめぐる勝負とされるが、現在は、上町が勝つと米の値段が上がり、下町が勝つと豊作になるといわれている。当日使われる大綱は、約7000束の稲藁を約1ヶ月かけて編んで作ったもの。直径は約72センチ、長さは上町(雄綱)が64m(42ヒロ)、下町(雌綱)が50m(30ヒロ)と、それぞれ男女の厄年を象徴している。引き合いは午後9時から。建元と呼ばれる両町内の役員が綱を結び終え、綱から飛び降りると同時にスタート。「ジョヤサー」の掛け声をかけながら、渾身の力をふりしほって引き合うのだ。相手方地域に嫁いだ嫁も、このときはやはり実家側に参加。まさに、町内の威信をかけた真剣勝負の大綱引きなのである。

季刊【蔵】四拾四の巻

# 冬号

大平山 ヤマキウ

# Ikuo Nakamura photo gallery blue hole



## 水中写真家 中村征夫 フォトギャラリー「ブルーホール」 平成21年11月7日(土)オープンしました

蔵だより

### 「オープン記念 中村征夫写真展・レイディエリオット島」

国内外の海をフィールドに活躍する水中写真家・中村征夫氏の常設フォトギャラリー「ブルーホール」が、弊社酒蔵内に11月7日(土)オープンしました。

中村征夫氏は昭和20年生まれ。弊社からほど近い潟上市昭和(旧南秋田郡昭和町)の出身です。20代の頃から水中写真家としての活動を始め、その後、日本の水中写真家の先駆けの一人として活躍。国内外の海を幅広く取材し、ライフワークの東京湾

高い天井と構造体は、深い暗がりのように見え、海底のようなイメージをつくりだす。既存の柱・梁が並ぶことで、空間の奥行きを感じさせる効果を引き出す」とのコンセプトが示すように、酒蔵ならではの太い柱や梁を活かしつつ、まるで深海を漂うかのような空間を再現します。間口約10m、奥行き約43m、高さ8mと、バレーボールコート2面分(18m×9m×2面)以上もある広々とした館内は、常設展示2区画と企画展示1区画、休憩コーナーから構成され、愛用のカメラ、撮影機材なども展示されています。



部分はレンガ造り、屋根は棧瓦葺きと、威風堂々としたたたずまいです。開設にあたり、弊社2代目・小玉友吉(明治5年〜昭和25年)の孫小玉祐一郎(神戸芸術工科大学 環境建築デザイン学科教授)が設計を担当しました。

「古くから使われてきた蔵の柱から、白い壁を背景にして色鮮やかな写真が対比的に浮かび上がる。



オープン記念 中村征夫写真展  
レイディエリオット島

休館日  
12月31日〜1月3日  
8月13日〜16日  
開館時間  
10:00〜16:00  
入館料  
大人200円、  
中高生100円、  
小学生以下無料  
お問い合わせ  
小玉醸造株式会社  
0187-877-5772



中村氏初の常設ギャラリーということもあり、オープン当初は中村さんの作品を中心に紹介。以降は、中村さんの友人知人の写真家の企画展や、作家や文化人による講演会、ミュージシャンによる演奏会など、盛りだくさんの企画が計画されています。

### 中村 征夫プロフィール

1945年秋田県潟上市(かたがみし)出身。20歳のときに潜水と水中写真に取り組み、雑誌写真記者を経てフリーランスとなる。現在、海を専門とする撮影プロダクション株式会社スコール、株

式会社中村征夫オフィス代表。国内外の海を幅広く取材。ライフワークの東京湾をはじめ、水俣湾、諫早湾など、環境にあえぐ海なども、ジャーナリスティックな視点で捉え続ける写真家でもある。講演会やテレビ、ラジオなど、様々なメディアを通じ、海の魅力と環境問題を伝え続けている。



「横手やきそば」が  
第4回B11グランプリで日本一獲得

# 横手やきそば暖簾会 理事長のお話

昭和20年代後半に誕生。  
横手エリア限定のやきそば

今年9月19日・20日、横手市で開催された「第4回B11グランプリin横手」。全国各地のB級グルメ26団体が参加した今大会で、地元「横手やきそば」が念願のグランプリを獲得した。その「横手やきそば」の店主らで構成される「協同組合横手やきそば暖簾会」の理事長を務めているのが伊藤さんだ。

され、太くて真つすぐな角麺(ゆで麺)を使用していることが「横手やきそば」の定義です。具材、味付け、作り方は各店独自の流儀でOK(伊藤さん談)とのことだが、最もポピュラーなスタイルが「具はキャベツと豚挽き肉、仕上げに半熟目玉焼きを載せ、福神漬けを薬味として添える」組み合わせ。ソースがやや甘めなのは、もともと子供のおやつとして販売されていた頃の名残りでもある。

「横手やきそばで地域興しの夢かなえつつある」

今や地域興しの象徴のように語られるB級グルメ・B11グランプリだが、伊藤さんはこれら活動の黎明期から参画していた一人。10数年前のこと。「地元で長らく親しまれている『横手やきそ

ば』の誕生は昭和28年頃。市内中心部で屋台のお好み焼き店を営んでいた男性が作ったのが始まり。ピーク時の昭和30年代後半から昭和40年代前半には、市内並びその近郊に70〜80軒の店があったとのこと。この間、具材、麺などに工夫が凝らされ、現在のようなスタイルになったという。「横手市内で製造

ば』で地域興しができないだろうか」と考える。しかし、周りは極めて懐疑的。それでも、伊藤さんの思いが徐々に浸透し、平成12年、横手市観光課に「やきそば担当者」が誕生。ホームページも開設される。幸運にも担当者にテレビ局へのつてがあり、全国ネットの情報番組で「横手やきそば」が紹介されると、問い合わせが殺到。さらに、全国で同時発生的にご当地食への関心度が高まったこともあり、平成18年から始まった「B11グランプリ」の実現にも大きく貢献する。それだけに、地元開催となる今大会への思いはひとしお。2年前から準備をスタート。まさに万難を排して望んだ大会だったのである。「大会終了後も各種メディア

伊藤 一男さん



写真上／横手やきそばを考案した秋原さん(当時) 写真右／伊藤会長が持つこの旗が「暖簾会加盟店」



写真上／両日で過去最高の25万人の来場者があった。来年の第5回大会は厚木市で開催される。写真下／B11グランプリでは鉄板4枚で焼きそば、2枚で目玉焼きを焼いた。

で連日紹介されるなど、正銘、新たな秋田ブランドとして、全国に知られるようになって、全国に知られるようになりました。それだけに、今後は各店舗のサービスのアップの啓蒙が急務です」と語る伊藤さん。「横手やきそば」を地域の共有財産にするため、商標登録の申請も行うなど、次のステップに向けて積極的な活動を続ける伊藤さんなのである。



暖簾会監修の通販用焼きそばセットは 蔵倶楽部・弊社ホームページでお求めいただけます。

<プロフィール>  
昭和22年2月24日 横手市生まれ 横手市在住 高校卒業とともに家業の焼きそば店(昭和20年代後半創業・現・福龍)に従事。昭和40年代初めから同業者のまとめ役として「横手やきそば」の普及、発展に尽力し、現在は市内39店舗が加盟する「共同組合横手やきそば暖簾会」の理事長を務める。  
(社)横手市観光協会 TEL0182-33-7111  
ホームページ <http://www.yokotekamakura.com/>

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

秋田県仙北市

## 都わすれ

夏瀬温泉 なつせおんせん  
「非日常」を愉しむ贅沢なひととき  
深山にたたずむ珠玉の宿

国道46号から案内板に従い未舗装路を走ること約6km。忽然とその姿を現す『都わすれ』。とても深山の中とは思えない瀟洒な造りで、客室はわずか10室。うち9室には森を望むウッドデッキの「画」に専用の露天風呂が設けられている。客室はすべて異なる意匠。調度品も国内外の逸品と、まさに森にたたずむ珠玉の宿。来秋した国内外の重鎮、著名人の宿泊も多く、秋田では大切なお客様へのおもてなしの宿として利用されることも多い。夏瀬温泉は長らく湯治場として親しまれてきた湯。地元では「おらほの湯」と呼ぶ人も多いことから、日中(10時~15時)



は、大浴場を日帰りのお客様にも提供。内風呂、岩の露天風呂ともに風情あるつくり。湯治場時代の面影を今に伝えている。  
食事は、土地柄、季節感にあふれ、郷土料理、旬の地の物が楽しめるのもちろんのこと、吟味した北東北の幸もならず。活アワビの造り、和牛ステーキなどは、素材の良さをお客様に確認していただいているから調理する心憎い演出も。  
夕食のあとは温泉を愉しみ、読書にふけるのもよし、瞑想にふけるのもよし…。聞こえるのは森の音だけ。久しく忘れていた漆黒の闇もまた一興。ここでは、俗世と隔絶した非日常の時間を堪能することができます。

### お酒、料理

●お酒 取扱い銘柄  
太平山 純米大吟醸 天巧  
秋田県仙北市田沢湖平田宇夏瀬84  
TEL0187-44-2220  
泉質 / ナトリウム硫酸塩泉  
効能 / 皮膚病、リウマチ、  
動脈硬化、高血圧など  
客室数 / 10室  
1泊2食付27,000円~  
日帰り入浴 500円(10:00~15:00)



秋田市

## 日本料理 車屋

日本料理から郷土料理まで  
秋田屈指の名店の魅力をも堪能したい

東京・新宿に本店を構える『車屋』の秋田店。秋田を代表するシテイホテル「秋田キャッスルホテル」の和食ダイニングとして親しまれること約40年。藩公・佐竹家の居城があった

千秋公園やお堀を眺めながらの食事はなんとも贅沢。秋田における日本料理の先駆けとして皇族をはじめ著名人の利用も多い。京風会席をベースとした料理はその技の高さを感じさせる丁寧な仕事ぶり。目でも舌でも美味しさを堪能することができる。旬を彩る一品料理からコースまでメニューも豊富。ランチタイムにはサービスメニューとしてリーズナブルな定食類、弁当、お膳料理なども提供。名店の味を手軽に楽しめる



とあって、秋田の食通の注目を集めている。カウンター席、テーブル席、座敷、個室と用途に合わせた使い勝手の良さも人気の秘密だ。稲庭うどん、比内地鶏、とんぼり、じゅんさいなど秋田ならではの郷土の味もそろそろ。きりたんぼ鍋、しよつる鍋は1人前からOK。鍋単品のほか、前菜、お造り、生野菜、揚物などがセットになったコース仕立ても楽しめる。いずれも1年中食べることができるが、しよつる鍋は2日前までに要予約のこと。



### お酒、料理

●お酒  
太平山 生貯純米 一合1,000円  
太平山 純米大吟醸天巧 一合2,000円  
太平山 生貯純米 四合瓶3,800円  
太平山 純米大吟醸天巧 四合瓶8,000円  
●おすすめ料理  
きりたんぼ鍋コース 4000円  
きりたんぼ鍋(単品) 2800円  
しよつる鍋コース 4800円  
しよつる鍋(単品)3800円  
夜のお膳料理は3200円~  
ランチタイムメニュー 950円~  
秋田県秋田市中通1-3-5  
秋田キャッスルホテル7F  
TEL.018-831-5545  
営業時間 11:30~15:00  
17:00~22:00  
定休日 / 無休



今年開催された「WC2009年」SAKE部門には、全国162の蔵元から359点の日本酒が出品。4月に行われたメダル審査会で、弊社「純米大吟醸天巧」が、純米吟醸・純米大吟醸の部で「ゴールドメダル」を受賞。さらに、6月には各部門の最優秀賞である「トコフィー」も受賞。「WC2009 純米吟醸・純米大

吟醸の部」で「天巧」が最も優れた酒であるとの評価をいただきました。今年には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年連続金賞受賞に続いての栄誉。太平山の酒造りの技術が世界に認められた証と自負するとともに、蔵人一同より「層の精進をして参ります。」  
なお、9月2日にロンドンのグロブナーハウスホテルにおいて開催された「WCアワードデザイナー」には、弊社代表・小玉真一郎が国内14の蔵元が出席。全責、日本の伝統文化を体現した紋付袴姿、着物姿での参加に、海外の参加者・PRESSにも大きな注目を集め、世界に向けSAKEの魅力を熱くアピールしました。

**世界中のプロが注目する IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ) SAKE部門・純米吟醸・純米大吟醸の部で最優秀賞の栄誉に輝く**  
「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」とは、世界最大規模・最高権威に評価されるワイン・コンペティション。ワイン・ジャーナリズムをリードするロンドンで行われ、世界中のワイン業者から最も注目されている大会です。2007年からはSAKE部門も開設。SAKE部門は、純米吟醸・純米大吟醸・純米酒、本醸造、吟醸・大吟醸、古酒の5部門に分かれており、成績によりメダル(金メダル・銀メダル・銅メダル等)が授与されます。  
今年開催された「WC2009年」SAKE部門には、全国162の蔵元から359点の日本酒が出品。4月に行われたメダル審査会で、弊社「純米大吟醸天巧」が、純米吟醸・純米大吟醸の部で「ゴールドメダル」を受賞。さらに、6月には各部門の最優秀賞である「トコフィー」も受賞。「WC2009 純米吟醸・純米大



**純米大吟醸 天巧 IWCトロフィー獲得**

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

米麴の優しい甘さ、上品な味わいがお椀の中に広がります  
「ヤマキウフリーズドライ味噌汁」シリーズに  
「柏寿味噌」タイプ新登場

昨年秋のデビュー以来ロングヒットを続けている「ヤマキウフリーズドライ味噌汁」に、古傳酵母仕込み「柏寿味噌」タイプが登場しました。「柏寿味噌」は、湯上市天王地区の東湖八坂神社に伝承される古式味噌仕込みの技を現代に甦らせ仕込んだ味噌。秋田県産を主体とした国産大豆と原産あきたこまちを主原料に仕込んだ味噌です。商品化のモデルとなったのは「蔵・09年秋号」の表紙にも登場した二田秋子さん宅の味噌汁。カツオ、昆布出汁に、大根、ワカメ、油揚げが入ったまさに優しい家庭の味

です。従来の「吟醸秋田味噌」タイプが、懐かしい田舎風であるのに対し、「柏寿味噌」タイプは、淡色系の上品な味わいの特徴。よく味がしみこんだ大根、フワフワの油揚げが、味にアクセントを添えています。フリーズドライでありながら、柏寿味噌ならではの豊かな香り、米麴の甘さ、コクの深さも再現しました。「ヤマキウフリーズドライ味噌汁」シリーズは「柏寿味噌」「吟醸秋田味噌」タイプともに、ギフト用箱入り5食入り、10食入り、徳用パック15食入りの各3種類があります。

<ギフト用箱入り>  
5食入り(13g×5) 683円(税込)  
10食入り(13g×10) 1,365円(税込)  
<お徳用大袋入り>  
15食入り(13g×15) 1,890円(税込)



※沸騰した熱湯を使うのがコツ。  
お椀に湯を注ぎ蓋をして約40秒。本格お味噌汁が完成します。



# 酒菜 あきたの味 探訪



## [だだみ]

風雪吹きすさぶ厳寒の日本海からの贈りモノ  
この季節の北国ゆえに楽しめる逸品

秋田ではハタハタが終わるとマダラの季節。1〜3月はマダラの産卵期にあたり、秋田県沖にも群れが回遊。水深200m〜50mの浅場に集まるとのこと、底曳き網、定置網などで漁獲されるという。平成19年にはこの時期を中心に県内でも約1000トンのマダラが水揚げされており、体長50センチ以上、重さにして6〜7キログラムを超えるものも珍しくない。このマダラのオスの白子が「だだみ」。イクラ、カズノコ、タラコ、ブリコに代表されるように、一般に魚は抱卵している雌の方が好まれるが、ことマダラに関

しては断然雄が人気。市場などでも雌より値段が高い。鍋、天ぷらなども美味しいが、この時期は新鮮な「だだみ」に熱湯をさつとかけ、紅葉おろしやアサツキを添え、醤油（酢醤油）でいただくスタイルがオススメ。トロリとして濃厚な美味しさが口の中いっぱいになり、まさに「やたら」と美味しい。その繊細な味わいもまた妙。日本酒のためには「さく」、仙台では「森、岩手では「きく」、

ちよつとりツチな楽しみである。

### 特選味噌ゆらら酵母とは どどういう酵母なのですか？

神奈川都/島崎様

**蔵** 秋田県味噌醤油工業協同組合と秋田県醸造試験場が共同開発した秋田県初のオリジナル味噌酵母です。発酵時の香り高さが特長で、「ゆららゆら」と立つ味噌汁の湯気の姿をイメージして命名されたとのこと。

### 秋田に暮らしていた頃のことを懐かしく思い出しています。これからも秋田の隠れた文化を紹介ください。貴社の「白しようゆを長年愛用しております。とても便利で友人にも使っている方を教えてください。これからも良い味良質の白しようゆを作り続けてください。

福島県/伊藤様

**蔵** 口コミこそがヒット商品誕生の秘訣。お孫さんにも大人気のお料理もある

### とか？よろしかったらレシピを教えてください。

田んぼの先生のお話…

**田** 秋田に帰省した友人から「あきたこまち」をお土産にいただきましたが、とても美味しかったです。子供達の米作り体験はこれからの日本の食のためにも大切なことと実感します。

静岡県/佐藤様

**蔵** 作業工程の調整、準備は大変。でも「指導を引き受けたからには中途半端なことにはできない」と菊地さん。子供達に対する深い愛情とひたむきな姿には頭が下がります。

### 偶然見つけた生麹米を飲んで以来、ファンとなりました。その後、モンドセレクションで金賞を受賞したと聞き、私の舌もまんざらではないと自惚れております。三重県/村木様

山本益博さんのエッセイ  
毎回楽しみにしています。秋号の「お弁当」で思い出したね。心温まるお話でした。神奈川県/松浦様

### ご当地では入手が難しい状況とか。同封の「蔵倶楽部」をご利用の通販はいかがでしょうか。現在、送料がお徳なキャンペーンもっております。ぜひご利用ください。

**蔵** 同様のお使いをほかにも頂戴いたしました。秋田の名産「曲げわっぱ」の弁当箱ご愛用の方もおられました。

### 単身赴任の息子が帰省した際、フリーズドライのヤマキウ味噌を二箱喜んで持って帰りました。軽くフリーズにも手頃で、一人暮らしの方には特に評判上々です。静岡県/磯部様

**蔵** ヤマキウ味噌フリーズドライに「柏寿味噌」が登場しました。タイプ異なる美味しさをお楽しみください。

■表紙の人の  
今月の表紙に登場するのは、水中写真家の中村征夫さん。11月7日の「蔵ギャラリーブルーホール」のオープンを記念して特別にご登場いただきました。中村さん自身初の常設ギャラリーになることもあり、昨年から今年にかけて足しげく通っていたきました。既に友人・知人のカメラマン、文化人の企画展、トークショーも計画中とか。文化情報の発信基地としての活用が期待されます。



季刊「蔵」四拾四の巻