

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

ku ra



季刊【蔵】四拾五の巻

# 春号

太平山 ヤマキウ

蔵  
Vol.45  
2010.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三四の一 ●TEL0186-1504 ●TEL0186772100 FAX0186772104  
発行人小玉真一郎 編集／印刷株式会社 青白本事業部 デザイン／有限会社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名工デパートル事務所

# 故郷

秋田の四季

秋田(鹿角郡小坂町)・青森県境付近

# 点描



十和田湖屈指の眺望が楽しめる  
御鼻部山展望台から見た新緑の十和田湖  
**春の十和田湖**

秋田県北東部、青森県と接する十和田湖。江戸時代より郡の境界が不明確で、長らく県境が決まっていませんでした。しかし、平成20年8月の北海道・北東北知事サミットで関係各自治体が県境の明確化に合意。同年11月14日に正式な県境が確定し、1871年の廃藩置県以来、137年目にして県境が決定しました。新たに定められた県境は、湖の北側に位置する御鼻部山(標高1011m)の頂上から、対岸の休屋地区にある神田川河口を結ぶラインが基本。これにより広さ61km<sup>2</sup>の十和田湖は、青森県十和田市に約37km<sup>2</sup>、秋田県小坂町に約24km<sup>2</sup>が割り振られました。写真は県境として定められた御鼻部山(1011m)直下、わずかに青森県側に入った御鼻部展望台から南方向を見た風景。5月下旬ながらまだ春浅い十和田湖、さらには、残雪輝く八幡平、岩手山の姿をも遠望することができます。

小坂町役場産業課観光商工班 TEL.0186-29-3908  
※休屋地区は写真内、右側半島のつけ根右側にあります

激動の時代を経て培われた確固たるブランド力。その礎にあるのは、131年の歴史を経て今なお熱いスピリット精神にあるのかもしれない。

地域共栄。地域のインフラ整備にも尽力

創業以来、地域共栄を社是とする弊社では、大正〜昭和初期にかけ地域インフラの整備にも務めてきました。羽後飯塚駅開業、郵便局・銀行の誘致、新田の開墾、圃場整備、寺院の建立、神社の改築など、そのいずれもが現在



激動の大正・昭和の舵取りを担った2代目・小玉友吉。弊社の基盤はこの時代に堅固なものとなった。

にまで引き継がれ、日常として地域に溶け込んでいます。一方で、自社施設、設の拡張にも着手。太平山の貯蔵蔵、味噌の仕込み蔵、醤油の醸造蔵など、現在の小玉醸造の建物の大部分はこの頃までに建築されたものです。

この時代はまさに小玉醸造飛躍の時期。清酒部門、味噌・醤油部門も順調に生産量を伸ばし、販売エリアも秋田県内から全国へと拡大。誕生間もない満州での醸造事業も計画されていました。しかし、第二次世界大戦が始まると、原料統制、企



現在は貯蔵タンクが設置されている昭和蔵の建築風景。



開業間もない羽後飯塚駅。弊社と地域が一体となり10年以上かけて実現した。

業整備など、すべてが国の統制下に置かれます。昭和18年には酒造生産量が最盛期の1/5にまで縮小。国策による企業統合の提唱を受けつつも、戦時中も秋田国税務署管内で唯一、単独企業で事業を継続。終戦を迎えます。受け継がれる

昭和30年には売上高も戦前の最高額を超えるまでになります。その後、急激な日本経済の成長に合わせるかのように躍進を続けます。特に清酒部門においては、昭和30年代後半から東京市場で一挙に販路の拡大が実現し、昭和34年から昭和44年の10年間で清酒出荷量が二倍以上に。造つても需要に対応できない状態が続きます。施設システムの近代化も積極的に取り組み、昭和42年には日本酒の仕込み蔵「みずほ蔵」を建設します。さらに、昭和50年春からは特級、一級酒をすべて本醸造仕込みとしたほか、昭和51年度からは社員杜氏・蔵人による酒造りを開始するなど、当時の日本酒業界の常識を刷新します。一方で、量から質へ、商品への付加価値を求める時代に

なると、平成元年に純米大吟醸「天巧」、小玉醸造独自の秋田流生酛で仕込んだ「生酛純米」の販売を開始。主力商品をより付加価値の高い特定名称酒群へとシフトします。そして、平成11年春には弊誌「蔵」を発刊。ホームページも開設するなど、より広い市場開発に着手。数年前からは海外への輸出も手がけるなど、常に業界の先駆者として挑戦を続けています。



写真上：昭和初期には神明社を改築し、開徳寺を建立。地域に寄与する。写真下：昭和初期の本社前。手前の道路は旧羽州街道（旧国道7号）。道路が未舗装というだけで現在とほぼかわらない風景だ。

終戦後の数年間こそ混沌とした状態が続きましたが、清酒部門、味噌・醤油部門ともに県内外の品評会で優秀な成績を収めるなど順調に復興。



昭和10年代の弊社空撮。中央の道路（羽州街道）をはさみ奥が食品部、手前が造酒部。当時の建物の大半が現在も現役。



写真左：大陸進出を計画していた頃。写真の酒樽は秋田県から満州連派進軍への贈呈品。写真右：戦後は地域のスポーツ活動にも寄与。レスリング部からは数多くの名選手も輩出した。

山の恵みと先人の知恵から生まれたイタヤカエデで作る秋田ならではの箕。  
300余年の技法を唯一、伝承する

# オエダラ箕職人のお話

江戸時代に始まる伝統農具

オエダラ箕とは、秋田市太平黒沢地区で作られている箕のこと。この地には細工に適した竹が少なかったため、主材料にイタヤカエデを使っています。その歴史は江戸時代までさかのぼるとされ、佐竹の殿様

田口召平さん

**<プロフィール>**  
昭和12年9月28日  
秋田市太平黒沢生まれ  
三代続く箕職人の家に生まれ、昭和28年、中学卒業とともに箕職人の道へ。「オエダラ」とは、中世にこの地区を治めた大江氏が、平家の血筋であることからほかの平家と区別するために「大江平」と名乗り、これを地元の人々が「オエダラ」と呼んだことに由来するとされています。



「オエダラ箕保存会」の会長も務め、伝承活動にも積極的に取り組んでいる



最も難しいという竹巻きの作業。10年一人前

化が進んだ昭和40年代になると生産量が激減。現在、箕作りを生業とするのは田口召平さんただ一人。しかし、貴重な地域遺産として、平成21年3月11日に国重要無形文化財に登録されたこともあり、その技の伝承にも努めています。

10年かけてようやく一人前と認められる

オエダラ箕の材料となるのは、他にふとつる、ネマガリダケ、樺など。いずれも田口さん自らが近在の山に入り入手します。イタヤカエデは直径7〜10cmほどの若木を1mほどの長さに切り工房を持ち帰ります。これを十分に水につけたあ

と縦に8等分くらいに割り、年輪に沿って二枚ずつ帯状に剥がします。さらに工程を経て、幅1cmほどの帯状にし、角を面取りして編みやすくした「ツクリ木」、縁をかがるときに使う薄く加工する「カラム木」などの材料を仕上げしていきます。同様に他の材料も下準備を施し、藤蔓を縦材に、イタヤカエデの「ツクリ木」を横材に使い編み込みます。仕上げは、根曲がり竹2本をU形に曲げ、縁をかがる「竹巻き」「竹巻き」は箕作りの中でも大切な工程のひとつで、10年でもうやく1人前として認められるようになるのだとか。上手に仕上げると、使い

込んでも箕の形が崩れないのだそうです。「オエダラ箕」唯一の伝承者になり、その後継者を心配する声もありましたが、近年、自らが会長を務める「オエダラ箕保存会」を設立。箕作りの経験のある人々も加わり体験講習会なども開催しています。さらに、地元・太平小学校の4〜6年生を対象に体験学習会の講師としても活躍。先人の知恵の素晴らしさ、卓越した技、そして、自然環境とのかわり方の大切さを説くなど、次の世代への伝承活動にも精力的に取り組んでいます。



画像上から山の持ち主に許得てイタヤカエデの幹を全。②慣れ手つきで幹を削ぎ負い車まで運ぶ。③鋭い目を入れた幹を割る。④皮をはぎ木部をテーパー状に削ぐ。⑤両端を噛みながら⑥の溝に押し入れ、⑥特製の鋸で⑦の表面を滑らかに仕上げ、⑦編み込みの作業。⑧と⑨に仕上げると、熟練の技。⑧箕の上部に縁を織り込むのも特徴。



自宅近くにある作業場には、見聞を広めるために集めた全国の箕が100枚ほどある。

太平山が飲める

おすすめ

お店

東京・吉祥寺

# 吉祥寺・ハモニカ横丁の人気店

## ◆ヤキトリてっちゃん

その名のごとく、幅1mほどの小路に間口1〜2間の店がズラリ並び吉祥寺のハモニカ横丁。戦後の闇市が発端で、3300平方メートルに約90軒の店がひしめいている。若者の街として進化する吉祥寺にあつて、あえて時代の流れに逆行するかのような存在感にも期待が膨らむ。今回訪ねた「ヤキトリてっちゃん」と「鰯鱈(エイヒレ)」の経営者は、吉祥寺文化発信者の一人であり、ハモニカ横丁再生に大きく寄与した手塚一郎氏(VIC代表)。おしゃ

## ◆鰯鱈(エイヒレ)

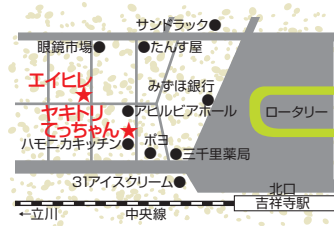
れで機能性に優れた輸入家電・AV&メディア機器・輸入雑貨店も経営する名物社長でもある。横丁内には、ほかに、ドイツ・ベルギーの生ビールが飲める「アヒルピアホール」、ランチバイキング＆多国籍料理の「ハモニカキッチン」、ローストチキンがウリの「ポヨ」など、系列の店が点在。個性あふれるこれらの店をハシゴするのも楽しい。



ハモニカ横丁のシンボリック存在でもある「ヤキトリてっちゃん」



10人も入れば一杯になるエイヒレの1階



# 横丁の雰囲気とともに酒肴を堪能できる

## 【ヤキトリてっちゃん】

まさに昭和の立ち飲み屋を彷彿とさせるたたずまい。厨房を囲むようにカウンター＆テーブル席があり、スタンディングでも着席でもOK。備長炭で焼き上げるヤキトリは、鶏豚の正肉&ホルモン、野菜など約30種。そのほとんどが一串105円、お酒はモツキリグラスに大盛りで一杯315円。名物の「煮込み」は、牛毛

ツ(胃袋)を大鍋でフツフツ煮込むこと数時間。太ぶりの豆腐とともに味噌ベースの味が浸み込んでいて美味い。日本酒との相性も抜群だ。お酒と酒肴込みで平均1500円、2000円と、予算もきわめてリーズナブル。「会社帰りにフラリ」と立ち寄れる庶民的な雰囲気も魅力だ。

## 【鰯鱈(エイヒレ)】

「ヤキトリてっちゃん」から16歩〜18歩半。小路を挟んだ角にあるのが「鰯鱈(エイヒレ)」。こちらは、築地直送の魚介類、地物野菜&山菜料理、和食系酒肴が中心。それゆえ大半の料理が日替わり。刺身、焼き物、煮物、揚げ物など「今日の築地」と記されたメニューに、その日のオススメが紹介されている。素材が吟味し、カラダにも優しい料理が

多く、武蔵野産の里辛、人参、大根、ゴボウなど地物野菜を使った「ケンチン」はその代表格。いずれの料理も一人では十分すぎるボリュームがある。1階はオーソドックスなカウンタースタイル。2階は都会の隠れ家のようなサイケ&ワダンなテーブル席。同じ店ながら1階と2階でまったく雰囲気が異なるのもまた楽しい。



人気の「煮込み」。日本酒の肴としてオススメ

笑顔あふれるスタッフ。雰囲気も庶民的

### ヤキトリてっちゃん

お酒・予算

太平山 佳撰(グラス)	315円
ヤキトリ(1串)	105円〜315円
煮込み	315円

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-1-2  
TEL0422-20-6811  
営業時間 / 16:00〜23:00  
22:30ラストオーダー  
土日祝日は15:00〜  
定休日 / 無休

### 鰯鱈(エイヒレ)

お酒・予算

太平山 佳撰(グラス)	400円
エイヒレ(甘・塩)	300円
ケンチン	400円
刺身	600円位〜

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-1-9  
TEL0422-23-0446  
営業時間 / 17:00〜23:30  
22:30料理ラストオーダー  
土日祝日は16:00〜  
定休日 / 無休



オススメが記された「日本の築地」

店名ともなったエイヒレ2種

エイヒレ2階は貸切も可能



この一角だけでVIC系の飲食店が5軒。それぞれに個性



紺野さんの映画デビュー作「黄金のパートナー」で出会ったお二人だけに、とてもリラックスした雰囲気。

後半は演台を降りて客席へ、お客様との質疑応答も行われました。

紺野さんが思わず「かわいいーんですね、この写真」と駆け寄ったアカオネツタイチヨウの写真。

サイン、握手、記念撮影に応じる中村さんと紺野さん。最後の一人まで丁寧に対応していただきました。

「ブルーホール」館長でもある弊社代表・小玉真一郎も入ったの3ショット。



**「ブルーホール」初イベント 平成22年2月13日(土)**

**紺野美沙子・中村征夫トークショーが開催されました。**

ゲストは、中村さんと30年来の交流があるという紺野美沙子さん。出逢いのきっかけとなった映画撮影時の思い出、幼少時代の遊び、ペット、家族の話、共通の友人でもある西田敏行さんとのエピソードなど、旧知の仲ならではの楽しい話で大いに盛り上がりました。客席の周囲を歩きながらの質疑応答タイムも大人気。中村さんの写真集に関してや、撮影方法に関してなど、お客様と直接対話する場面も多数ありました。一方の、紺野さんも、女優活動のほか「国際連合開発計

画親善大使」としても活躍している国際派だけに話題も豊富。まさに、プライベートから地球規模での諸問題まで、バラエティーに富んだトークショーとなりました。



最も親しまれている【ヤマキウ】の定番商品です。

杉桶仕込み吟醸しょうゆ



秋田県産小麦100%使用。1年6ヶ月熟成の天然醸造です。

[2132] 1ℓ(1.3kg) 467円(税込)

減塩しょうゆ



塩分9%。厚生省認可の病者用食品になっています。

[2310] 1ℓ(1.3kg) 404円(税込)

低増工佐醤油 味むらさき



[2251] 1ℓ(1.3kg) 866円(税込)



吟醸味噌 かんとう

国産大豆を原料とした寒仕込み、天然醸造の完熟味噌です。米麹独特のほのかな甘さが郷愁をさそいます。

[1108] 1kg カップ詰 640円(税込)  
 [1107] 1kg 平袋詰 577円(税込)  
 [1104] 4kg 樽 2,467円(税込)  
 [1103] 8kg 樽 4,819円(税込)



特撰味噌 なまはげ

地元秋田ではお味噌といったらこれ。一番親しまれているまさにお袋の味。粒とこしの2タイプがあります。

[1126] 1kg カップ詰 540円(税込)  
 [1161] 500g 平袋詰 273円(税込)  
 [1130] 1kg 平袋詰 488円(税込)  
 [1128] 2kg 平袋詰 934円(税込)  
 [1125] 4kg 樽 2,142円(税込)  
 [1123] 8kg 樽 4,116円(税込)

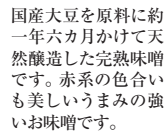
[1139] 1kg 平袋詰 488円(税込)  
 [1137] 2kg 平袋詰 934円(税込)  
 [1136] 4kg 樽 2,142円(税込)  
 [1135] 8kg 樽 4,116円(税込)



こまち仕込み味噌

秋田県産「あきたこまち」を使った米麹と国産大豆を一年六カ月かけて天然醸造しました。大地の恵みが凝縮した吟醸味噌です。

[1011] 1kg 1,260円(税込)



元祖 秋田味噌

[1155] 500g 341円(税込)  
 [1110] 1kg 588円(税込)



あま塩味噌

おいしさそのままに、塩分だけを約20%カット。塩分を控えた甘塩シリーズの中でも代表的なお味噌です。

[1179] 500g 341円(税込)  
 [1160] 750g 483円(税込)  
 [1147] 1kg 551円(税込)

※お申し込み方法、送料等につきましては、同封の申し込み用紙・ハガキをご覧ください。  
 ※その他の商品も多数取り揃えております。詳しくは同封の「蔵倶楽部」をご覧ください。

# 「ネマガリダケ」



菜 酒  
あき たの味 探訪

晩春から初夏にかけての深山の恵み  
若竹ならではの瑞々しくもほのかな甘さ

バツケ(フキノトウ)、アザミに始まる山菜暦のトリを務めるのがネマガリダケだ。県内全域の山間部に群生し、まるで豪雪の重みに耐えるかのように根元が大きく湾曲。地面を這うように茎(稈)を伸ばし、やがてその高さは人間の背丈以上にまで伸びる。そのため、ネマガリダケ採りは笹のジャングルの中を探り歩くかのよう。方向感覚を失い山中で迷う遭難事故も珍しくない。にもかかわらず、5〜6月のシーズンになると、数多くの人々がネマガリダケ採りに夢中になるのはやはり独特の風味があり美味い。

りその美味しさにある。アケがなく新芽ならではの瑞々しい食味が特徴。真竹・孟宗竹同様に各種料理の具材として使ったり、単品で味噌汁、煮付け、天ぷらにしたりと楽しみ方は多彩。外皮をつけたまま素焼きにすると甘さが際立ち、塩・味噌・マヨネーズなどでいただく、と抜群に美味しい。産地により、風味、歯ごたえに個性があるとされ、産地によるランク付けがあるというのも商品価値が高い証。生のままでの調理はもちろん、塩蔵したネマガリダケも

ヤマキウ味噌醤油の愛好家が考案したお勧めレシピ  
食卓を飾る一品として是非お試しください。

太平山との相性抜群！

イカワタの

ニンニク味噌

新潟県／本合スミ様

【材料】3〜4人分

刺身用真イカの腑／1ハイ分、おろしニンニク／2片分、秋田味噌／適宜、アルミ箔

【作り方】

①イカ腑の真ん中に包丁で切れ目を入れる。②そこにおろしニンニク、秋田味噌を載せ、アルミ箔で包む。③グリル、オーブントースターで全体に軽く火を通し、出来上がったら混ぜあわせる。※編集部追記／お好みで刻みネギ・大葉などを添えると風味倍増！日本酒にはもちろん、温かご飯との相性も抜群です。

フライパンひとつで調理  
肉みそ丼

愛知県／若尾なぎさ様

【材料】3人前

豚ひき肉／400g、玉子／3個、ニラ・小ネギ／適宜、元祖秋田味噌／大さじ2杯、砂糖・味醂・醤油／各適宜

【作り方】

①ひき肉を炒める。②醤油以外の調味料をすべて加える。砂糖はやや多めに。③調味料が煮詰まってきたら醤油を少々入れ火を止める。④丼ご飯の上に③を盛り、仕上げに玉子の黄身を載せ、お好みで刻みネギ、湯がいたニラを添える。※玉子は半熟、全卵お好みで。ゆで卵にするとお弁当のおかずとしても利用できます。

思いのほか簡単にできる  
具沢山のそばがき

静岡県／藤部節子様

【材料】3〜4人前

蕎麦粉／150g、200g、蓮根／中10cm位、人参／中1本、ゴボウ／中1本、干し椎茸／5個(水で戻す)、枝豆／カップ1杯、味むらさき 適宜

【作り方】

①具材を枝豆の大ききぐらいいに切る。②鍋に蕎麦粉以外の材料をすべて入れ、ヒタヒタより少し多めの水を入れ、煮立ったら「味むらさき」で好みの味に味付け。火からおろす。③②の鍋にソバ粉を入れねっとりするまでかき混ぜる。出来たての熱々を椀に盛りお好みで焼き銀杏などを添える。贅沢な酒肴が簡単にできます。

## 季刊「藏」四拾五の巻



■表紙の人物

今月の表紙を飾るのは営業部の小西政光さん。小玉家とは遠縁にあたり、東京農大醸造学科を卒業し入社。念願がなつて酒造部に配属されます。しかし、誰をも幸せにする笑顔と社交的で、明朗快活な性格を活かすべく2年目に営業部へ。以来、営業一筋。遠くは愛知県まで担当しています。生きがいは「海釣り」と「家族」。その体型は「海釣り」は、あの「浜ちゃん」そっくりですが、営業成績は常にトップクラスなのです。