

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a



季刊【蔵】四拾七の巻

秋号

太平洋 ヤマキウ

蔵
Vol.47
2010.秋

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 ●TEL018-1504 ●TEL018-9772100 FAX018-9772104
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／有泉社 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

秋田県鹿角市尾去沢

点描



1300年前に始まる鉱山の歴史を伝える 日本最大の銅鉱山の坑道を公開 史跡 尾去沢鉱山

尾去沢鉱山の発見は、奈良時代の和銅元年（708年）であると伝えられています。ある伝記では尾去沢鉱山の金が奈良東大寺の大仏鑄造に使われたと伝えられています。また、中世の鹿角地域は奥州藤原氏の祖とされる安倍氏が統治していたことから、その後、尾去沢の金が平安末期、藤原氏によって築かれた平泉の黄金文化に大いに貢献したと伝えられております。南部藩領下にあった藩政時代には金山として、明治時代以降は銅山として国内屈指の生産量を誇りましたが、海外での大規模鉱山開発などの影響もあり昭和53年に1270年の歴史に幕を閉じました。その坑道の長さは明治以降だけで700km、江戸以前を含めれば800km以上とされ、現在は観光坑道としてその一部を公開しています。写真の石切沢通洞坑コースは、シュリンクージ探掘法と呼ばれる方法で探掘した跡で、国内で現在見ることのできる探掘跡としては最大規模のもの。人の力で掘られた大規模な空洞を見ることが出来ます。

0186-22-0123 史跡 尾去沢鉱山
石切沢通洞坑コース見学 大人 1000 円

昭和25年小玉三蔵が、3代目社長に就任 新たな体制で新時代へ船出する

著実真摯な人柄で
信頼を得る



ヤマキウ商店 三蔵が社長を務めていた「ヤマキウ商店」。
弊社社長就任後も両方の社長を兼務した

昭和25年、小玉友吉の逝去に伴い3代目社長に就任したのが、友吉の次弟・小玉三蔵でした。その人柄はまさに謹厳実直。事業拡張のために攻め続ける長兄・友吉の積極策に対し、むしろ抑制的な役割を果たしてきました。小玉醸造の役員に名を連ねる一方で、秋田市内に開設されたヤマキウ商店（小玉醸造の支店の存在だったが、三蔵への暖簾分け的意味合いもあり全くの別会社として運営されてきた）の社長として同社の基



小玉三蔵。
昭和初期の撮影と思われる



昭和初期の弊社主要メンバー。
友吉の隣に三蔵が座っている

愛にも熱心な人でした。既に70歳半ばという年齢でしたが、老いてなお頭脳明晰。社会の風潮も大戦後の傷痕を癒し、次の発展の機会をうかがう時期。堅実で野心におごることのない三蔵の人柄は当時の弊社にとつて最適な人材だったといえます。社内においては、自らが先頭となり貯金組合、読書会を開設したりと、それまで会社にとりこんでなかった相互扶助、教養向上の環境づくりにも熱心に取り組みます。この精神は、現在へと至る各種の福利厚生面での実績につながることとなります。

私費を投じて幼稚園を開設

地方教育の振興にも熱心でした。本社近くの空き家を購入。私費700万円を投じてここに幼稚園を

開設しました。名称は若竹幼稚園。当初は三蔵自らが園長となり個人経営としてスタート（三蔵の死後は学校法人に改組）。昭和31年6月15日竣工式、7月1日に開園式を行いました。当時は周辺に幼稚園の数が少なく、地元・飯田川地区のほか、井川、昭和地区の子供たちの教育をも担うこととなりました。若竹幼稚園は昭和42年に敷地、建物等一切が飯田川町に寄付され経営も町が行うこととなります。



潟上市立若竹幼児教育センター。
市立若竹保育園、市立若竹幼稚園が同居する幼保連携型



弊社本社近くにあるかつての若竹幼稚園。
現在は「老人憩いの家」として活用されている

昭和48年「若竹幼児教育センター」として再出発。近年建物はリニューアルされましたが、弊社社員の子供たちをはじめ、地域の多くの人々に親しまれています。なお、三蔵が創設した旧幼稚園施設は、「老人憩いの家」として活用されています。

地域の食財産を発掘、角館の新しい味覚作りを提案するホテル支配人

夏は鮎、
秋は栗。角館・

味コレクシヨン 仕掛け人のお話

かつては世界市場で活躍した流通マン

みちのくの小京都、桜並木と武家屋敷で知られる角館だが、角館ならではの味覚名物料理という点では印象が薄かった。ならば「これぞ角館」という味、しかも、地域ゆかりの食材で提供しよう、と、約20の菓子店、飲食店が参加して昨年に「栗・今年夏には「鮎」を使つた菓子&料理を考案・提供している。その

運動の仕掛け人の一人が浜中さんだ。

横浜弘明寺で生まれ育つた浜中さんは、昭和46年、大学卒業とともにヤオハンに就職する。当時は静岡のローカルスーパードットが、昭和50年代からのグローバル化にともない浜中さんも海外へ。昭和61年、東南アジア進出の要職を担いブルネイに向向する。現地滞在8年



今年7月デビューした「殿さま あゆ」コレクションの料理の一例。定番の塩焼きのほか、刺身、寿司、天ぷら、炊き込みご飯などバリエーションも豊富

浜中 明さん

<プロフィール>
昭和23年7月20日横浜
市弘明寺生まれ。(株) 角館
プラザ取締役支配人。ご家族は静岡県三島市に在住とのことで角館へは単身赴任(結婚生活35年間にして、単身生活24年目)。
平成22年仙北市観光産業
拠点特別区観光戦略会議員
に就任。地域の観光事業策
ブレーションとしての活躍が囑望されている。



鮎を使ったパスタ料理も登場

「栗」「鮎」コレクションは、「横町さくら通り会」が手がけた事業。会長の佐々木さん(写真右)と浜中さんらが中心となって実現させた



の間にブルネイ2店舗、東マレーシア4店舗の開店を手がけ、地域経済の振興に貢献したとしてブルネイ国より勲章も授与されている。

帰国後はヤオハン資本下にあった秋田の企業再建の為に来秋。手腕を振るうも親会社のヤオハンが倒産する。秋田を離れる選択肢もあったが、角館のランドマークでもあった施設開鎖に地域の危機感を感じ、仲間であった淵田社長らとともに株角館プラザを設立。ホテルスーパ(現在はテナントによる運営)の事業を現在へと引き継いできた。

菓子店、料理店で、各店オリジナルのスイーツ、料理を楽しむことができる。使われる「栗」は、角館のお隣り西木地区の「西明寺栗」。粒の大きさが国内最大級とされる貴重な栗で都内では高値で取引されるプレミアムマロン。その栗を食材に地元ならではの味を楽しんでもらおうという趣旨だ。



7月下旬に行われた「殿さまあゆ」の記者発表会には佐竹秋田県知事も参加。ちなみに、佐竹知事はご当地・佐竹北家の末裔。時代を超え、まさに殿様へのご献上品となった



地元資産を発掘。
本物志向でデビュー

昨年にデビュー。今年も9月からスタートする角館の「栗」コレクション(10月下旬頃まで)。中心部約20店の



今年も9月からスタートする「西明寺 栗」コレクションの一例。角館駅前の観光情報センター「角館駅前蔵」などで、提供店のパンフレットが入手できる。

「栗」に続く第2弾として今年7月にデビュー。9月中旬まで提供されるのが「鮎」だ。桜並木で知られる松木内川は全国屈指の鮎釣りのポイント。藩政時代には藩おおかえの鶴匠がおり、松木内川産の鮎は殿様にも献上された。立ちたい」と語る浜中さん。今年6月には、仙北市観光産業拠点特別区観光戦略会議員に就任。公的にわたりその活躍が囑望されている。



鮎をイメージした菓子類もある

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 目黒区中目黒

和琉ダイニング あんのん 中目黒店

沖縄の人気店がこの夏、東京に進出
伝統料理に和のテイストをプラス

沖縄・ラグナガーデンホテル内の人気店「和琉ダイニング あんのん」の支店が7月13日、中目黒にオープンした。目黒川沿いの小径からアプローチする都内の隠れ家のような佇まいで、テーブル席、掘り炬燵席、カウンター席と、さまざまな用途に利用できる。

料理は5000円〜1万円のコースが主体。食材はそのほとんどを沖縄から空輸し、伝統的な沖縄の味のほか、宮廷料理をベースに、和のテイストを組み合わせた「あんのん」ならではのオリジナル料理も評判だ。

初めての利用には5000円のコー



スがオススメ。内容は月替わりだが、一例を挙げると、豆腐よう、ミミガー、花イカ（紋甲イカを食紅で加色）、スーチャーカー（豚肉の塩漬け）、ミヌダル（豚肉を泡盛、醤油、砂糖などに漬け込み黒ゴマダレをまぶし蒸したのもの）などの他、慶事の席に欠かせない田芋の饅頭の豚肉詰め、グルクンのバター醤油炒め、ラフティなど「あんのん」ならではの沖縄の味がそろつた。

ちなみに、料理長の比嘉さんは、20年来の太平山生酛純米のファン。調味料としてヤマキウ秋田味噌を使っているとのこと、期せずして沖縄と秋田の味覚コラボが実現。人気店ゆえ予約をして訪ねたい。



本場 なまはげや

東京都 町田市鶴川

安くて、美味くて、心地いい

秋田直送の食材を使った創作料理も人気
秋田市出身のオーナーが平成19年8月8日にオープン。現在は店長の娘さんと元気あふれるスタッフが店を切り盛りしている。食材の仕入れのために、娘さん自らも年に数回秋田を訪ねるほか、秋田市近郊に親戚が多いとのこと、山菜、キノコ類をはじめ、ウサギ、鹿肉など秋田直送の食材も豊富。伝統的な秋田の料理に加え、秋田ならではの食材を使ったアイディア料理も大人気だ。その一例が看板メニューの「なまはげ爆弾」。焼海苔で縁を飾った器の中に、納豆、山芋、ギバサ、ネギトロ、卵、とんぶり、ネッパリ系大好きな秋田県人のDNAをくすぐる食材がドツサリ！
ほかに、親戚が経営する太平山ポークのモツを使った「もつ煮」、ガツコ（燻りガツ

コ、味噌漬け、寒麹漬け、味噌漬け、赤寿司など「秋田のおしんこ盛」もオススメ。ちなみに赤寿司とは、もち米を酢と赤じそで漬けた「ご飯の漬物」。地元ではこれをおかずにご飯を食べる人もいふほどだ。

秋田食材以外では刺身類が、新鮮で美味しくしかも安く評判。刺身盛り合わせは一人前390円。9月からは「ちよつと早めの晩酌を楽しめる「ぼろ酔いセツト」も登場。午後3時〜午後5時までの時間限定で、ドリンク類（杯（ビール・日本酒など約10種）十お好きな刺身二品（または酒肴）が一人680円。



お酒、料理

- お酒
太平山 生酛純米 グラス 650円
太平山 生酛純米 一合 1,150円
太平山 純米大吟醸 天巧
グラス 980円
太平山 純米大吟醸 天巧
一合 1,750円

- おすすめ料理
コース料理
5000円、7000円、1万円
ランチ 1,600円〜2,800円

東京都目黒区上目黒1-18-11
新サフィール中目黒ビル 1F
（目黒川沿いの入口）
TEL 03-6452-2911

営業時間
ランチタイム 11:30〜14:30
（ラストオーダー14:00）
ディナータイム 17:00〜23:30
（ラストオーダー22:45）
定休日／日曜



お酒、料理

- お酒
太平山 神月 一合 650円
※米焼酎「さんきち」もあります
- おすすめ料理
なまはげ爆弾 695円
太平山ポーク もつ煮480円
秋田おしんこ盛り 500円
*お通し・席料 無料、

東京都町田市能ヶ谷1070近藤ビル
4F
TEL042-735-8204
営業時間／15:00〜24:00
定休日／年末年始





左から館長を務める弊社・小玉眞一郎、さかなクン、中村征夫さん



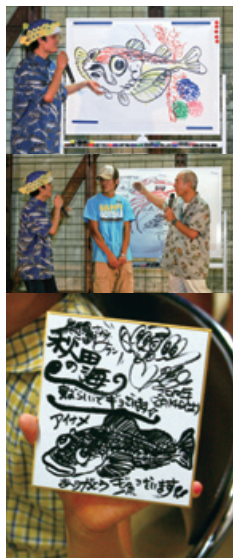
午前午後ともに会場は満員。小さなお子様からシルバーエイジまで幅広い年代のお客さんでいっぱい

さかなクン&中村征夫さんトークショー

ブルーホールにて8月14日開催されました

満員となった客席は大半が家族連れ。まずは「中村さん」が秋田の県魚「ハタハタ」について切り出します。すると「さかなクン」がイラストをスラスラ…。その流れに合わせ、「中村さん」がハタハタの生態をわかりやすく解説します。続いては「さかなクン」の初恋の相手「ウマズラハギ」についての思い話。自宅でもどうしても飼いたかったさかなクン。親に頼んで活魚料理店を訪ねたら、活き造りになって登場。ショックで泣き出してしまいます。それでも親方さんに言われるままに箸を付けたところ「ぎょぎょっ!」思いのほか美味しくてビックリ! 肝和えは最高です!」と告白。さかなクン曰く「ウマズラハギの口元のシユッ! となっているところがたまらない」のだそうです。

トークショーは、さらに、食物連鎖の話、環境保全の大切さへと続き、最後は全員が参加してのクイズ大会。「さかなクン」が描くイラストの魚の名前を当てるもので、正解者多数につき最後はジャンケンで勝敗を決定。勝者には二人のサイン入りイラストをプレゼント。予定時間を大幅にオーバーするほどノリノリのお二人。午前、午後と1日2回のハードスケジュールにもかかわらず、内容充実、お客さんも大満足のイベントとなりました。



写真上/ハタハタの背中までしっかり再現。「ブリコ(玉子)の色が違うのは個体差」と中村さん 写真中/さかなクンと交流のある八森の漁師・菊地陽一さん(31歳)。男鹿水族館館には菊地さんから寄贈した魚も展示されている 写真下/クイズに正解。かつジャンケンの勝者には、さかなクン直筆の色紙もプレゼント

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

秋田県産小麦100%使用。1年6ヶ月熟成杉桶仕込みの天然醸造醤油「ヤマキウ吟醸醤油」をじっくり漬け込んだ醤油風味のゴマふりかけ。炊き立てアツアツのご飯にふりかけると、上品な醤油の香りがフワリ…。思わず食欲もすすみます。このほか、おにぎりや、おひたし、和え物などの料理にもお使いいただけます。

美味しいだけではありません。ゴマは「不老長寿の秘薬」と言われるほど栄養価が高い食材。ゴマの主成分である脂質には、コレステロール値を低下させる作用があり、必須脂肪酸であ

る「リノール酸」が多く含まれています。しかし、「リノール酸」は私たちのからだの中では作ることができません。そこで、日々の食事を通じて摂取する必要があります。さらに、ゴマにはカルシウム、さらにビタミンB1・B2・Eなどの栄養素もバランス良く含まれています。近年の研究では、セサミンやセサモリンといったゴマ特有の抗酸化物質の働きにより、ごまを食すると過酸化脂質、また老化促進物質がでにくくなり、結果としてがんの予防につながるという報告がなされています。

「ヤマキウ吟醸醤油ゴマふりかけ」

新発売! 上品な醤油の香りが食欲をそそります



[0000] 一瓶(120g)
525円(税込)



ナスの花ずし

菜
酒
あきたの味
探訪



見た目も色鮮やかな秋田県独特のナスの漬物
適度な甘さは日本酒との相性もいようです

夏から秋にかけての秋田はナスの季節。塩鯨とナスを味噌味仕立ての鍋にする「ナスのクジラ貝焼き(かやき)」をはじめ、小ナスを塩と明礬でサツと漬けた浅漬け、ピリリとした辛さが特徴のナスの辛子漬けなどの漬物類も人気があります。しかし、秋田を代表するナスの漬物といったら、ナスの「花ずし」が一番、他県では見たことがない、まさに、秋田ならではのナスの漬物です。主に県南地域に伝承されており、丸ナスの中に食用菊、唐辛子、餅米を詰めて麴に漬け込みます。ナスの青、も証明しています。

先 日帰省した折、

御社蔵見学をさせていただきました。蔵見学も大変感動いたしました。蔵見学ももっと嬉しかったのが、蔵元限定品コーナー。古くからのファンでした。初めて見るお酒のほか、酒粕 饅頭や佃煮などもあるのです。神奈川県・成田様

蔵

「見学ありがとっさい」ました。大多数の商品は通販、HPで購入いただけますが、数量ならば季節限定ゆえ、蔵元売店でしか購入できない限定品、秘蔵品がございます。秋田市内から最寄IC(秋田中央IC)昭南男鹿半島IC 約20分は高速料金無料です。是非お立ち寄りください。

念 願のブルーホールの

訪問がかないデジヨナルジグラフィックの企画展を堪能いたしました。創業

130余年の老舗ならではの風格でしょうか、ホールにいたるプロローグも雰囲気がありました。次回以降の企画展開催時にもぜひ訪ねてみたいと思います。岩手県・菊池様

蔵

「ギャラリ」ブルーホール」では、9月20日(祝)まで、ナショナルジグラフィック動物写真家8人展「揺さぶる魂野生の叫び」中村征夫さんの「熱帯夜の作品展」が開催されています。蔵見学を兼ねて是非お立ち寄りください。

こ の夏の暑さが

原因でしょうか?味噌がいつもより濃い色になったような気がします。品質に問題はないのでしょうか。東京都・高橋様

蔵

味噌は生きています。出荷後も熟成が進みます。濃い色に変化するの熟成が進むため、適度に進んだものは

風味、味により深みが増します。常温での保管も可能ですが、できれば冷蔵庫に入れて多くと、色合い、風味の変化を防ぐことができます。

6 月29日初めて

御社の蔵見学をさせていただきました。何十年も前、私が嫁にきた頃は、自家製の味噌作りを手伝い、暮るるんだ味噌玉お軒先に並べていました。大きな樽が並ぶ蔵に入ると、そのときと同じ香りがし、とても懐かしく感じました。自宅帰り、お土産に購入した饅頭や佃煮を美味しくいただきました。後、6月29日が佃煮の日と知り、ちょっと驚きました。岩手県・雪ノ浦様

蔵

弊社の味噌・醤油づくりの責任者は岩手県北の出身。大学卒業後、縁あって秋田に。弊社130余年の味噌・醤油づくりの伝統を受け継いでいます。

季刊「蔵」四拾七の巻



■表紙の人

今回の表紙の人は伊藤久祝さん。1971年五城目町生まれ。89年4月入社。営業部等を経て、通販&「蔵」編集委員を担当。03年からは両部門の責任者として手腕を振っています。水らく「影の人」として素顔の公開を控えていたが、このたび通販店店長としてデビュー。弊社の顔としてさまざまな場面での活躍が期待されます。