

蔵

k u r a



季刊【蔵】四拾八の巻

冬号

太平山 マキウ

蔵

Vol.48
2010.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一 ●TEL018-1504 ●TEL018-8772100 FAX018-8772104
発行人小玉真一郎 編集／石版印刷株式会社 青白木事業部 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

仙北市角館町

点描



400年以上の歴史があるとされる冬の風物詩
無病息災を祈念し2月13日・14日の夕刻に開催
火振りかまくら

水田の厄をはらい、無病息災・五穀豊穣を祈願して行われる角館の伝統行事。会場となる町内約30ヶ所(2月14日)には、正月の御札やしめ飾りなどを焼く「かまど」や、高さ5メートルほどの長木に稲藁などを巻き付けた「天筆」が設けられ、夕刻になると次々に火が放たれます。本番はここから。2メートルほどの縄を付けた炭俵を手にした人々が「かまど」から俵に火をもらい、自分の体を中心にして勢いよく振り回します。最初は火種程度だった炎も、回すたびに大きくなり、やがて、巨大な火の玉に。「ゴーゴ1」と音を立てながら回されます。原則として地域の人々を対象とした行事ですが、町内によっては観光客も「火振り」に参加することが可能です。なお、2月13日夕方からは桜並木駐車場予定)で、誰もが参加できる「火振りかまくら」を開催。祈願祭、御焚上げ、餅撒き、冬花火の打ち上げなども予定されています。

戦後復興を経て高度成長期へ突入 機械化、施設強化が一気に進んだ時代

マンパワーから機械化へ。
日本酒全盛期の幕開け

敗戦から10年余。ほぼ順調に戦後復興を遂げてきた弊社は、昭和30年度に清酒の販売高が、昭和32年度において清酒の製造高が戦前の最高値を越えます。さらに、昭和34年頃から「岩戸景気」がはじまり、翌35年には池田内閣が「国民所得倍増計画」を発表。この後、約10年にわたり、成長率が年平均10%の第一次高度経済成長期が始まります。まさに、日本が一気に変わる時期。日本酒の需要も一気に上昇。生産能力の改善が求められ、一気に機械化、設備環

境の改善が進みました。

少し時代は遡ります。昭和25年当時の弊社社員数は約150名。うち70名が酒造部。さらにその中の20名が瓶詰めにかかわる部署に配属されていました。当時はすべての工程が手作業。回収した瓶を水に漬け古いラベルを剥がしたら、簡素な回転ブラシで2本づつ内外を洗浄。瓶詰めはタンクからゴム管で直接ビンに入れ、打栓の後、殺菌槽で加熱殺菌、仕上げのラベル貼りは土間に座って二本づつ最後に木箱に入れ縄掛けして固定すれば完成。当時の詰出の能力は

一升瓶で二人10本程度のものでした。まさに、そのすべてが職人技。卓越した個々の能力にゆだねられていました。

高度成長期を証明する カラー写真

しかし、時代の流れは変えられませんか。昭和26年に熱酒瓶詰機を採用し、打栓後の加熱作業が不要になりました。昭和28年に洗瓶機を一部改良、昭和29年にはレットル貼り用のコンベアを設置。さらに、ボイラーも改良します。昭和31年には自動打栓機を導入。そして昭和32年には、温ビン機（瓶詰め前に瓶を加熱殺菌）、充填機、打栓機をベルトコンベアで連結した装置と、半自動の洗瓶機を組み合わせたラ

インを導入。以降、急速に機械化・設備強化が進みます。

ちなみに、掲載のカラー写真は、昭和33年度に設置された調査タンクです。貨物列車で運ばれてきたタンクは、羽後飯塚駅からトラックに載せられ弊社へ。現在のブルーホール・エントランス付近に設置されました。写真は当時撮影、プリントされた現物からの転用（さくらカラー）です。当時は都市部においてもカラー写真がかなり珍しかった時代。町の写真店で

は現像ができず、お客さんがフィルムに添付されていた封筒を利用して直接メーカーへ郵送していました。そのため、撮影したものを写真として見るまでには、半月近くかかりました。



写真左上／現在のブルー・ホールエントランス付近にあった調査タンク。一本約200石（一升瓶で2万本分）
写真右上／昭和29年、ボイラー改良時の記念写真。前列右から、小玉貞治、小玉三蔵、メーカー社員2名、後列右から、小玉正巳、小玉健吉、小玉順一郎、佐藤治三郎



写真左／羽後飯塚駅に到着した調査タンク。マル通（日本通運）の大型トレーラーに載せられ
写真中／弊社脇まで移動 写真右／北側の通用門から搬入

清酒の販売量の推移 単位：キロリットル



青年が投げた小さな波紋が、やがて大きなうねりとなり
北東北初のプロバスケットボールチームが始動した

プロバスケットクラブ 代表者のお話

秋田プロバスケットボールクラブ株式会社
代表取締役社長 水野 勇氣さん



「秋田ノーザンハピネット」のメンバー。プースター（ファン）クラブ
会員募集中。レギュラー会員（3000円/年）になると、観戦チケット
1枚プレゼント。イラストはイメージキャラクター ビッキー

国際教養大学の開学で秋田へ

「秋田にプロバスケットチームを作る
う」。県南部で立ちあがったこの市民運
動に、当時、国際教養大学生だった水
野さんが参加したのは今から約4年前。
中学・高校生時代はバスケットボールに
熱中。スポーツマネージメントを学ぶた
めに、私費で渡米したことがある水野
さんにとってはごく自然の流れだった。
ところが、その輪はなかなか広がらず、
一度は県外のIT関連企業への就職を

決意する。しかし、海外
で体験したマイタウン
チームを核とした地域の
一体感、非日常的な高揚
感を作り出すスポーツエ
ンターテインメントの素晴
らしさがどうしても忘れ
られず内定を辞退。秋田
に残ることを決意する。
後に活動の拠点は秋
田市に移り組織も一新。

<プロフィール>
'83年1月2日東京都生まれ 国際教養大学(秋田市雄和)第
一期の卒業生。在学中から、プロバスケット創設活動に参入。
'08年6月「秋田プロバスケットボールクラブを作る会(佐野
元彦会長)」設立とともに事務局長に就任。'09年1月から現職。
'09年6月、国内のプロ16チームで構成される「bjリーグ」に
加盟。'09年9月、チーム名を「秋田ノーザンハピネット」に決
定。'10年10月16日、秋田県立体育館でデビュー戦を飾る。

08年6月「秋田プロバスケットボールク
ラブを作る会(佐野元彦会長)」の設立
とともに事務局長に就任する。とはいっ
ても金もノウハウもない。唯一の武器は
「気力だけ」。「作る会」最初の説明会の
参加者は10名にも満たなかったものの、
志を同じとする高嶋靖明(現 専務取締
役)氏らとタッグを組み、事業化に向け
ての活動が本格化する。

本来の夢実現のため 次なる試練に挑戦

「秋田でそんならごどできるワケネッ
べ」という風潮が大きく変わったのは08
年9月。「まずはプロバスケットの魅力

10月16日(土)に秋田県立体
育館で開催されたデビュー戦。
入場者は3000名超

を知って
もらおう」
と秋田市
で行われ
たbjリ
グの

プレシースンマッチが超満員となり、県
民にチーム創設が夢物語でないことが
浸透し始める。目標金額は2億円。その
ほほすべては民間からの協賛に仰ぐし
かない。目標額の大きさにまわりは躊
躇したが、水野さん自身はそれも想定
内の金額。「野球やサッカーとは桁が三
つも二つも違う。何とかなるというより、
そのぐらい集められないなら秋田で何
もできない」という気持ちの方が強かつ
た。できないと思ったことはありません
でした」と語る。がしかし、一番苦労した
のが資金集め。最大の理解者であり同
社会長に就任した佐野元彦さんとの出
逢いも大きな追い風となったが、夢を現
現させた最大の要因は、水野さんたちの
真摯で熱い心。その姿に心打たれ、まさ
に市民レベルでの機運が高まったのだ。
10月16日(土)、4年前の夢が現
実となった開幕戦。本来なら至福

の喜びに包まれるはずだが
「ここにきて不安がよぎった」
と水野さん。留学先で夢見
た土台はできた。しかし、そ
れを活かすも、これからは正念場。
水野さんたちの挑戦は、今まさに
始まったばかりなのである。



写真左/菊地勇樹選手。田臥選手とともに能代工業黄金期を築いた一人。大
学卒業後、地元企業に就職するが、チーム設立にこたない会社を退職。お父さ
んは弊社製造部に勤務。写真右/応援をよりエキサイティングに盛り上げる
「ハピネット チアダンスチーム」



太平山を飲めるお店をご紹介いたします。

太平山が飲める おすすめ お店

秋田市 大町

肴やなかちよこ

大皿料理と旬の逸品。ひと手間加えた家庭料理が楽しめる。

秋田を代表する繁華街・大町に今年8月18日オープン。店内は4人掛テーブル4席(うち2卓は掘り炬燵スタイル)とカウンター席(6席)。広くもなく、窮屈でもない。この適度なスペースが居心地の良さを醸し出す。料理は5〜6種類の日替わり大皿料理と、その日のオススメ10種類。ほかに、約30種ほどの定番メニューが用意されている。オーナー曰く「ひと手間かけた家庭料理を楽しんでいただきたい」とのこと。ミドル世代の男性好みの料理が並ぶ。接客にあたるのは若い女将と同年代の女性スタッフ。和風テイ



ストあふれる店内だが、肩肘はらずに楽しめるのも魅力。ちなみに取材時の大皿料理は、大根のそぼろあん、ささみとサーサイの香り和え、鮎の姿煮など。定番メニューの中では、酒粕に漬けたタラコを焼いた「焼きタラコ」、自家製のわさび漬けをタコに和せた「自家製タコわさ」などがオススメ。メの一品として評判なのが「おろしぶつけそば」。鯉節とおろし大根タップリ。これから冬にかけては鍋物、温かいそば類の他、創作料理も次々と登場予定だ。

お酒、料理

- お酒
- 太平山辛口造り.....1合 350円
- 太平山生貯.....300ml 750円
- ほかに、純米大吟醸天巧も取り扱い予定
- おすすめ料理
- 大皿料理.....400円〜
- 大皿おまかせ三品.....900円
- 酒粕漬け焼きたらこ.....500円
- 海老とアボカドの味噌チーズ焼き.....800円
- おろしぶつけそば.....600円

秋田県秋田市大町5-4-19
第3NKビル1F
TEL.018-862-6663
営業時間/18:00〜24:00
定休日/日曜・祝日



秋田市 仁井田

ホルモン厨房 暖団家

新鮮&お値ごろ価格で楽しむホルモン焼は黒毛和牛ホルモン一頭買だからこそ可能
今年9月、秋田市仁井田・国道13号沿いにホルモン厨房「暖団家」がオープン。この店は、秋田市河辺にある焼肉厨房「暖団家」の2号店だ。

郊外店ながら市街地からの常連が6割超という1号店は、黒毛和牛や三梨牛が手軽に楽しめる点が大きな魅力。2号店もそのDNAを受け継ぎ、新鮮でお値ごろ感の高いメニューが充実。その象徴が、河辺・高橋牧場のブランド牛「べこどろぼう」の内臓一頭買いのシステムだ。この「べこどろぼう」をはじめ、国産牛中心のホルモンが揃う。同様に、豚ホルモンは桃豚や八幡平ポークをはじめとした県産豚を、海鮮ものは刺身で食べられるほど新鮮な男鹿沖の魚介をメインに使用。注文を受けてから採りタレで味をつけるスタイルは、鮮度がいいからこそできることだ。店の基本は「自分の家族に安心して食べてもらえる

料理」。もちろん、タレも自家製だ。野菜や果物などを合わせた醤油ダレはリキュールで香りをつけ、塩ダレも塩に和風ダシをしみ込ませつつ、じっくりと空煎りを繰り返して完成させる。ホルモンメニューは380円から。珍しい部位も多いため、いろいろ試してみてもほしい。また、定番のほかにもボードに登場する5品程度のおすすめにも注目。中でも「黒毛和牛タン」1980円(限定5食)は、なかなか巡りあえない幻の一皿だ。



お酒、料理

- お酒
- 太平山 熟爛.....1合 280円
- 太平山 熟爛.....2合 560円
- 太平山 冷酒.....300ml 550円
- 太平山 天巧.....グラス 900円
- おすすめ料理
- 牛ホルモン シビレ.....580円
- 牛ホルモン コブチャン.....580円
- 牛ホルモン マルチョウ.....620円
- 宴会コース.....4000円〜

秋田県秋田市仁井田新田1-5-15
TEL.018-892-7888
営業時間/17:00〜23:00
(L0〜22:30)
定休日/水曜(祝日は営業、翌日休)



ご飯に、おにぎりに、そしてお酒のともにお使い物、お土産にも最適。

大好評発売中！ 「柏寿の味噌漬けがっこ」

味噌造りのプロがプロデュースした、こだわりの味噌漬けです。漬け込み味噌には、ヤマキウのブランドを代表するプレミアム味噌古傳酵母仕込み「柏寿味噌」を使用しました。「柏寿味噌」の主原料は秋田県産の厳選された大豆と県産米。さらに漬物の主役のキュウリと大根も秋田県産品を使用。地元素材のみで作った、まさに秋田の味です。「漬物は人の手が入れば入るほど美味しくなる」という先人の知恵を伝承。一樽、一樽、漬かり具合を確認しながらの昔ながらの伝統技法で漬け込んでいます。漬物も味噌同様の発酵食品。静かに発酵・熟成が進む最適な環境の中、じっくりと漬け込むことで独特の深い美味しさが実現できるのです。

適度な大きさに切り、そのままいただいても、おにぎりの具としても最適。針状に細く切ったキュウリの漬物とイカそうめんを和えたり、薄くスライスした大根をチーズにはさんだり、残った漬け味噌をモロキュウ用に使ったりと、アイデア次第で楽しみ方も広がります。

「柏寿味噌」の美味しさが凝縮したヤマキウの自信作。ご家庭用にはもちろん、手軽なお使い物や秋田土産としてもオススメです。



[9400] 1袋(200g)
500円(税込)



温かいご飯、おにぎりがより美味しくいただけます。

小玉醸造株式会社のモノ造り物語

太平山ブランドはアメリカでも大人気。

全米日本酒飲評会「天巧」が全国で唯一！
10年連続金賞受賞

ハワイ・ホノルルで開催された「全米日本酒飲評会」において、「純米大吟醸天巧」が、全国の蔵元で唯一、10年連続の金賞を受賞しました。「全米日本酒飲評会」は、ハワイの国際酒会の主催で行われる日本酒のコンテスト。「アメリカで販売されている日本酒の品質を広く知ってもらう」ことを目的に2001年から毎年開催。10年目となった今年は、出品蔵元数166社、出品酒総数329点と、過去最高を記録しました。審査は8月17日・18日の2日間にわたり行われ「天巧」は、

精米歩合40%以下の大吟醸の

部門にエントリー。結果、最高

位となる金賞の栄誉を賜りま

した。「天巧」は第1回大会から

毎回金賞を受賞。アメリカでの

品質評価も確実に高まり、輸

出量も毎年伸びています。19日

に行われた出品酒の一般公開

(The Joy of Sake)

には、1000名超のお客様が

来場。日本酒の人氣が高まって

いることを示しています。この

受賞を機にさらにアメリカ市

場へ販促活動を強化。プレミア

ム日本酒ブランド「天巧」の地

位確立を目指します。





伊藤家のだまこ鍋



菜探訪
酒あきたの味

**秋田でも珍しい味噌で作っただまこ鍋
味噌ならではの包み込むような深い味わいが魅力**

「だまこ鍋」とは、野菜、鶏肉、キノコなどと、御飯を適度につぶし、ピロンポン玉状に丸めた「だまこ」を入れ、た鍋。具材、味付けは「きりたんぼ鍋」とほぼ同じ。主役の「だまこ」を家庭でも簡単に作ることができることから「きりたんぼ鍋」より、地元ではより日常的に親しまれている。その「だまこ鍋」の本場とされるのが潟上市にほど近い五城目町。実は通販部の伊藤久視店長はこの町の生まれ。街道沿いにある実家には、藩政時代の紀行家・菅江真澄が逗留したこともあるという旧家である。その伊藤家でも代々伝承されているのがなんと味噌味のだまこ鍋だ。旨みがよく出る親鶏のガラでスープをとり、まずは、

「だまこ鍋」の味付けは、味噌、鶏肉、キノコを増すために鶏モツも加え、鶏肉、ゴボウ、マイタケ、ネギ、だまこと一緒くとして、仕上がり間近に醤油で味を調えたらセリを加えて完成となる。食べ慣れているはずの「だまこ鍋」も味付けが変わると全く別の料理という感覚。むしろ厳寒期の鍋としては味噌味の方がからだの芯から温まるように感じる。「いつの頃から伝承されてきのか定かではありませんが、醤油が貴重品で入手が難しかった頃の名残りかも知れません」と伊藤店長。作り方も、素材の入手も簡単。地域を選ばず自宅でもその美味しさを体験することができる。

毎 回楽しみに読ませて頂いておられます。お味も切れると大変なので毎回美味しくいただいております。これからも変わらぬ味を待っています。東京都/泉谷様

蔵 ご愛用ありがとうございます。この味の濃淡、漉し、粒とお客様の嗜好に様々な変化があります。景気停滞ですべての商品の売れ行きが伸び悩んでいるようすが、こういう時期だからこそお役に立てるような活動を続けていきます。

知 人よりの紹介です。「柏寿」を使わせて頂いております。秋田にも知人がおり「秋田といえは小玉醸造だ」と申しており「やはりな」と、自分の味覚を確認し、嬉しく思っております。神奈川県/鈴木様

蔵 なによりものお褒めのお言葉。愚直なほどにモノづくりにこだわる弊社社員のご意欲も、多くの方々の応援、ご

理解があつてこそとのこと。今後とも、より一層頑張ります。**愛** 知県内できりたんぼ鍋

「秋田料理」で頑張っている皆さんすべての商売繁盛を願っています。愛知県/伊藤様

蔵 年の猛暑でかなり苦戦しました。でも、これからは日本酒の季節。秋田の山間部では例年より早く、10月26日に初冠雪となりました。今年も夏暑かつた分、冬寒さが厳しいのでは?とも言われています。皆さん頑張りましょう。

ヤ マキウあま塩味噌がとっても美味しいと友人から薦められたので、フアンです。あま塩味噌のまやで程よい甘さにスパリ馴染んでしまいいした。娘や息子のお嫁さんの家族にも声をかけさせていただきました。

蔵 テレビ、雑誌、新聞、インターネット...など、現代にはさまざまな情報源がありま

す。しかし、こんな時代だからこそ、最も有効で信頼ある情報のひとつが「口コミ」。より正確さを求めるためには、精査が必要ですが、良きにつけ悪きにつけ、巷の「口コミ」ほど影響力がある情報源はない、と確信しています。

い つもよませて頂いております。忘れた頃に届くので、そのつど「あつ、まだ頑張っているんだな」と思いながら封をあけます。写真から、文章から、歴史から、そして味から皆さん、製造に係る方々の真心を感じます。東京都/小田島様

蔵 通信販売事業とほぼ同時に創刊した蔵も今号で48号、創刊12年目を迎えます。弊社の商品をご購入いただく前に、弊社を、酒の秋田県で育てた環境を広くPR、秋田県そのものに魅力を感じていただき、ひいては弊社商品を購入していただく。という考えからスタートした冊子です。これからもご愛読賜は幸いです。

季刊「蔵」四拾八の巻



■表紙の人
今月の表紙は、食品課製造部門で活躍中の平塚幸彦さんです。入社時は酒類部門、その後、物流部門を長く勤めてから営業を経て現職に。三種町鹿渡(弊社から車で北へ約20分ほど)の生まれで現在も同所在住。スポーツ万能で、現在はゴルフに夢中。一昨年はついにホールインワンを記録しました。嫁いだ長女が帰路途中の井川町に住んでおり、孫の顔を見に立ち寄るのが楽しみとのこと。