

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

季刊【蔵】四拾九の巻
春号

太平山 ヤマキウ

蔵
Vol.49
2011.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 ●TEL018-1504 ●TEL018-8772100 FAX018-8772104
発行人/小玉真一郎 編集/出版印刷株式会社 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

由利本荘市東由利

点描



本州で最も遅い観桜会が開かれる山間の景勝地
ソメイヨシノ、八重桜に交じり黄色の桜も咲く
八塩いごいの森

秋田県の南部。横手と本荘のほぼ中間。標高713mの八塩山の麓、八塩ダム湖畔に広がる桜の名所です。一帯には約900本のソメイヨシノ、約700本の八重桜のほか、東北では珍しい黄桜(御衣黄・ウコン)約400本が植えられています。見頃は周囲の森全体が萌黄色に染まる5月上旬。花びらの淡い色合いが美しい黄桜と、鮮やかな濃いピンク色が印象的な八重桜のコントラストも見事です。桜の開花に合わせ4月下旬～5月中旬にかけて桜まつりも開催。本州では最も遅く開催される観桜会ともされ、期間中にはステージショー、屋台、湖上花火大会などが開催されます。周囲には設備の整ったオートキャンプ場、計36ホールのパークゴルフ場などもあり、エリア屈指のアウトドアスポットとしても親しまれています。桜が終わると約500本のツツジが咲き、6～7月には、あじさいも咲き誇ります。秋には色鮮やかな紅葉が湖を囲み込みます。

由利本荘市観光協会東由利支部 0184-69-2116

神武景気から岩戸景気へ。 爆発的な好景気に湧く日本。 小玉醸造が大きく変わった 昭和30年代。

「もはや戦後にあらず」。 小玉醸造躍進の黎明期

昭和30年代初めに戦前レベルの醸造高、販売量を超えた弊社の酒造り。本格的な高度成長期を先取りするかのようになり、あらゆる面で、変化のきざし、近代化の波が押し寄せます。清酒製造に関しては昭和25年に山内杜氏（現在の秋田県横手市山内地区に伝承される）を採用し、製造施設を毎年のように増やしていきま

は販売する容器でした。樽から瓶へと移行することに伴い製造や瓶詰めのための設備、作業体制を整える必要性がありました。



秋田駅に近い金照寺山にあった弊社看板。おそらく国鉄線路（JR）に見える位置にあったと推定される。キャラクターの「亀」に関する詳細は現在調査中

販売面でも大きな変化がありました。戦前から続く東京都内の特約店の廃業に伴い、新たなパートナーとして（株）近藤辰次商店（現在のコンタツ株式会社）と契約を締結。首都圏の販売網の強化を一気に図ります。（首都圏の有力



販路拡大にあわせ全国各地でプロモーション活動を積極的に展開。写真は昭和35年頃の富山で撮影されたもの

卸問屋、コンタツとの関係は現在も続いています）

こうした流れを受け、昭和29年秋には秋田県清酒品評会で首席優等賞を受賞。翌30年の東北品評会も好成績を収める結果に。県内外における太平洋ブランド力も浸透し、需要見込みも右肩上がり。昭和32年～昭和33年には、仕込み蔵の2階に最新式の麹室を新設。さらには、精米機、圧搾機を数回に分けて増設。清酒の調合タンクも増設します。

業務拡張、販路拡大に伴い 敷地面積もより広く

現在の弊社敷地面積は約35000.0㎡（甲子園球場の総敷地面積とほぼ同じ）。明治12年、現在の食品部の敷地（羽州街道／旧国道7

号東側）に味噌醤油工場を擁し創業した弊社は、大正2年の酒造開始を期に、羽州街道を挟んだ西側に酒造部を新設。仕込み蔵、現在の本社社屋等を建築します。その後、貯蔵蔵、新たな仕込み蔵など関連施設等を増築。昭和14年頃までには現在のボイラー室西壁に沿ったラインまで敷地を拡張します。

パンフレットと同時期の
本社工場全景



パンフレット裏面に紹介されている当時の本社工場。手前の水田が昭和38年までに購入した敷地。現在は出荷倉庫、瓶詰め工場、みずほ蔵（仕込み蔵）がたつ。

を購入。従来の酒造部の敷地に匹敵する12000.0㎡もの広大なもので、その場所には後に、瓶詰工場、出荷倉庫、さらには、当時の最新技術を集結した仕込蔵が建設されることとなります。



「ヤマキウ味噌」の販促用パンフ。昭和30年代頃のものと思われる

スペインの生ハムに魅せられ30余年。県北の廃校を利用した製造工場も稼動し、生ハム生産量日本一を目指す。

日本を代表する「ハモンセラノ」職人のお話



約3年間熟成させた金子さんの「生ハム」。秋田・東京の店で食べることができるほか、「グランビア」のHPから通販も可能。日本酒との相性もいい。

スペインで出会った生ハムに魅せられ30年

金子裕二さん

「世の中にこんな美味しいものがあるんだ。1970年代のこと。旅行先のスペインのバル居酒屋で衝撃的な出会いをした金子さん。それが「ハモンセラノ」と呼ばれる生ハム。ハモンとは「生ハム」、「セラノ」とは山という意味。スペインの山岳部で作られる長期熟成スタイルの生ハムだった。しかし、当時は日本への輸入ができなかったこともあり、独学で製造方

法を習得。以来、生ハムを作り続け30年余。秋田・東京で計3軒のスペインレストラン&バルを経営する一方で、平成12年には秋田県内に生ハム専用工房を開設する。さらに、平成21年には、金子さんの生ハムの大ファ



生ハム塾でハム、豚肉について説明する金子さん



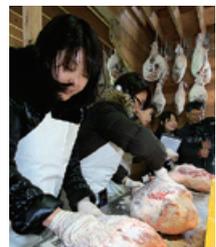
田沢湖高原にある「グランビアのハム工房」

「白神ハモンセラノ」のブランド名で初年度に約3千本を製造。以前からの付き合いを含め、全国約20店舗との取り引きがあるという。

天然塩のみで常温熟成。秋田の気候風土が美味しさを醸す

金子さんの作る生ハムに使われるのは、

県内産SPF豚のモモ肉とオーストラリア産天然海水塩のみ。約3〜4週間塩漬にした後、工房（工場）の天井から吊るし熟成させること1年〜3年。仕込み時に11〜12kg程度あった肉の重さは、完



秋田県の気候は私の生ハム作りに理想的な環境です」と金子さん。



写真右上／塩漬された豚モモ肉は約1年かけて熟成。参加者に納品される。写真左上／参加者がそれぞれ塩漬作業を体験。写真下／2月28日に田沢湖のハム工房には県内外から20名ほどが参加。1年後には完成パーティーも予定されている。

成時に6kg前後まで減少。天然塩と自然界の微生物が極上の生ハムを創るのだ。日本のハム・ソーセージはドイツから伝承された歴史がある。そのため、国内で親しまれている生ハムは、ドイツ・東欧に多い「ラックスハム」と呼ばれるタイプが主流のこと。瑞々しい風合いが特徴で、塩漬した後、低温状態で1ヶ月〜数ヶ月程度寝かせると完成する。それに対し「ハモンセラノ」は常温で長期熟成させるのが特徴。「生ハムはその土地の風土が生み出すもの。

金子さんは、生ハムの素晴らしさをより広く知ってもらうため、毎年冬に秋田県内で生ハム塾を開講。残念ながら今年度は既に終了したが、23年度も11月〜2月にかけて開塾予定。自らの手で金子さん直伝の「ハモンセラノ」を仕込むことができる。

セルベセリア グランビア
東京都港区赤坂6-4-15 ☎03-6277-8621 定休日／日曜
営業時間／月曜～金曜11:30～深0:00L.O. 土曜・祝日15:00～23:00L.O

バル グランビア
東京都港区赤坂6-13-3 ☎03-3505-3123 定休日／日曜 営業時間／18:00～2:00L.O

グランビア秋田本店
秋田市山王2-7-1 ☎018-863-5180 定休日／日曜 営業時間／11:45～14:00.17:30～23:00

グランビアのHPは「グランビア秋田」で検索 www.granvia.jp/info/granvia_akita.html

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 秋田駅前

大漁 日本海庄や 秋田駅前店

秋田店限定の季節料理、オリジナル料理が大人気
期間限定品など太平山のお酒も種類豊富

世代を超えて楽しめる多彩なグラウンドメニューに、季節感と地域色あふれる料理&お酒をプラス。全国チェーンでありながら、地魚、山菜、きのこ、特産品など、地元素材を取り入れた独自メニューが多いのも秋田駅前店の魅力。地元人にはもちろん県外客にも人気の一軒だ。

旬を楽しむなら「本日の旨いもん！」がオススメ。メニューは日替わりで20種ほど。店長イチオシの酒肴がそろろう。郷土料理、ご当地食も豊富。「いものこ汁」、「しよつづる鍋」、「きりたんぼ鍋」などは、1人前からOK(通年提供)。秋田の味を一度に堪能できる「秋田名



産セット」も人気。「きりたんぼ鍋」、「ハタハタ寿司」、「子持ちハタハタ塩焼き」など全6品が味わえる。太平山のお酒も豊富で、「天巧」をはじめ、「辛口造り」、「秋田生酛」など常時5〜6種類

を用意。数量限定品、季節限定品なども楽しめる。

店内はプライバシーを重視した造り。客席のスタイルも多彩で、テーブル席はセミ個室スタイルのほか完全ボックス席も用意。座敷は掘り炬燵スタイル。最大50名収容の広間から、まるで隠れ家のようなスペース(写真)まであり、いつもの酒宴をより楽しく演出してくれる。



お酒、料理

- お酒
 - 太平山 天巧 一合 1280円
 - 太平山 秋田生酛 一合 630円
 - 太平山 辛口造り 二合 720円
 - 太平山 しぼりたて生 300ml 890円
 - 太平山 にごり酒 300m 890円
- おすすめ料理
 - 秋田名産セット 1980円
 - 本日の旨いもん! 400円位~
 - いものこ汁 520円
 - 海鮮貝焼 480円
 - きりたんぼ鍋 980円
 - しよつづる鍋 980円

秋田県秋田市千秋久保田町3-15
三宅ビル1F
TEL018-836-6631
営業時間/11:00~深夜2:00
(金・土・祝前日~翌朝4:00/
11:00~16:00はランチタイム)
定休日/年中無休



秋田市 秋田駅前

さかなや本舗 本店

活魚間屋直営店。店内に巨大生簀を設置し、
漁港直送の新鮮魚介をその場で調理

秋田県沿岸南部・象潟に本社を置く活魚間屋直営店。地元象潟をはじめ、県内外から独自ルートで活魚を仕入れ、魚のプロが目利きした選りすぐりの活魚料理が味わえる。店内には全長12mの生簀を設置。一年を通じて、アジ、ヒラメ、クロソイ、タイ、アワビ、ホタテなどが楽しめるほか、冬・春のトラフグ、初夏の秋田産天然マイイなど旬の味も堪能できる。店内は個室を中心とした造り。2名〜10名用の個室が計23室。ほかにカウンター席が8席。客層は多彩で県外客の利用も多いのが特徴。しかも、価格もリーズナブル。活魚刺身(アジ)は490円、
「太平山天巧」は四合場で398円と飲食店としてはかなり控えめ。活魚以外にも揚げ物、煮物、焼き物などの居酒屋系メニュー、



寿司なども充実。TVでも紹介された「恐竜の卵 特大コロッケ」は1000円分の割引券が当たるお楽しみ付き。

郷土料理メニューも充実。きりたんぼ鍋、しよつづる鍋などは通年一人前からOK。さまざまな秋田の味が一度に楽しめる「秋田まるごと御膳」も評判のメニュー。きりたんぼ鍋、ハタハタ焼き、稲庭うどん、舞茸天ぷら、刺身、さらには、地鶏と季節の野菜、セリ、燻りガッコなど秋田素材で作った「秋田美人サラダ」などがセットになって3000円。



お酒、料理

- お酒
 - 太平山 天巧 グラス 955円
 - 太平山 天巧 4合量 3988円
- おすすめ料理
 - 箱盛り鮮魚刺し 950円
 - 恐竜の卵 特大コロッケ 600円
 - 秋田美人サラダ 620円
 - 活魚刺身(アジ) 490円~
 - 活あわびの陶板焼き 690円
 - きりたんぼ鍋 980円
 - しよつづる鍋 980円

秋田県秋田市中通4-5-9
TEL018-838-6020
営業時間/17:00~深夜0:00
定休日/年末年始



はじける爽快感。
ほのかな酸味とスイートなテイスト
まさに、上質なシャンパンのような美味しさ。

日本酒にもいろいろな楽しみ方
があっという間。そんな時流の中で
最近注目されているのが、スパーク
リングスタイルの日本酒です。
弊社でも純米吟醸タイプの微発泡
酒「新雪(通販専用商品)」が注目を
集めています。日本酒と炭酸水
があればオリジナルスタイルで楽
しむことも可能です。コツは、お
酒、炭酸水、そしてグラスをキンキ
ン(4℃前後)に冷やしておくこと。
お酒は芳醇な香りと優しい甘さ
が特徴の吟醸酒、大吟醸酒が最適。
この時期なら、2月に発売を開始

した「津月/無濾過生」、3月から
発売を開始した「澄月/無濾過生」
がオススメ。いずれも、無濾過タイ
プゆえ、より芳醇で旨みが凝縮さ
れていて炭酸割りには最適です。
準備が整ったら、あとはお好みの
グラスにお酒を注ぎ炭酸で割るだ
け。弊社代表・小玉真一郎もファン
の1人で、その比率は「お酒6に対
し炭酸4」。お酒の比率をやや高め
にする方が、より美味しくいただ
けるといのが本人の弁。少し甘
めの口当たりと、シユワつとはじけ
る炭酸ガスの心地よい爽快感は、ま

さに上質なシャンパンのよ
う。サーモンチップ、生ハ
ム、香りの優しいチーズの
ほか、燻りガッコなどとの
相性もピタリ！日本酒
のイメージを一新する新感
覚。キーンと冷やしてお召
し上がりください。

ワイングラスの脚をカットしたような「香
りを愉しむグラス」90ccと120ccの入
味線が入っています。

[9287]315円(税込)



2月19日(土)第33回太平洋山蔵開きが行われました。

2月19日(土)に行われた
「第33回太平洋山蔵開き」。今年
も3000人以上のお客様に
ご来場いただきました。

会場では、弊社ならび当地
の味をご堪能いただけるよう
今年もさまざまなコーナーを
開設。搾りたて原酒&にごり
蔵酒の試飲。ヤマキウ味噌で
作ったナメコの味噌汁と米麴
だけで作った甘酒の振る舞い
サービス。蔵開き限定商品の
販売ブースなどいづれも大人
気。ほかにも湯上市内の佃煮
メーカーや食品メーカー、地
元商店の人々による蕎麦、お
でん、焼きそば、串焼きコーナ

ーも大好評でした。

特設舞台では、昨年も大人
気だった三味線演奏&ミニ歌
謡ショーを開催。会場のお客
さんからお祝儀も上がるなど、
例年にも増して盛り上がり
ました。

そして、小玉醸
造の蔵開きとい
えば「秋田味噌の
つめ放題」。参加
者は平均で5キ
ロ以上の秋田味
噌をゲット！この
日1日だけで合
計約3tの味噌
が使われました。





男鹿のマダイ



酒菜
あきたの味
探訪

料理参考例

秋田の海は、全国屈指の天然マダイの産地。
旬は初夏。男鹿沖の定置網では連日大漁が続く

雪国ゆえ冷水性の魚介類をイメージされがちな秋田の海ですが、沿岸を北上する対馬暖流の影響もあり、暖流系も含め数多くの種類の魚介類が水揚げされます。しかも、ヒラメ、トラフグ、ノドグロ、スズキ、アマダイなど、高級白身魚の姿が多いのも特徴のひとつ。中でも東日本屈指の水揚げ高を誇り、5月～6月にかけて産卵のために最盛期を迎えるのが男鹿のマダイ。新潟県北部から男鹿半島に至る沿岸を北上し、秋に南下する男鹿群と呼ばれるものです。特に男鹿沖は、マダイのまとまった産卵場としては本州最北端に位置するとのこと、この季節の定置網では、産卵期を迎えたマダイが数多く水揚げされます。そのあまりの多さに、秋田市内などでは、天然物のタイでありながら、大衆魚として親しまれているよりも安く売られていることもあるほど。刺身、焼き物、吸い物、蒸し物、兜煮、茶漬け、石焼き(男鹿の伝統食)など料理もさまざま。漁が最盛期となる5月中旬～6月下旬にかけては男鹿市内のホテル、飲食店などで工夫を凝らしたメニューが楽しめる「鯛まつり」も開催されます。

蔵 御社の酒粕を使って自家製の甘酒を作り飲んでいただきます。香りや味がまろやかで、優しいのみ口の甘酒になりました。肌の調子も良くなったような気がします。東京都/川島様

蔵 ご家族様でのご愛用ありがとうございます。「あま塩味噌」の容量ですが、現在のところ1kg、7500g、500g入りのみとなっておりますのでご容赦ください。なお5個パック商品の販売は諸事情から休止となっております。ご了承ください。

蔵 酒粕の効用がTV番組で紹介されたこともあり、多くのお客様からご注文、お問い合わせいただきました。酒粕は、通販並びに弊社売店のみでの販売となっております。数量限定品につき売り切れの際はご容赦ください。

蔵 種類があるのと知りませんでした。いろいろ食べてみたいというので、大根味噌漬けがっことはすくおいしそつだし、家でもマネして作ってもいいし、買いたいと思いましたが、兵庫県/政本様

蔵 マキウのあま塩味噌を知って早16年。私達はもちろんです。信州人の両親も大ファンです。優しい、暖かい味のお味噌汁が忙しい毎日の疲れを忘れさせてくれます。あま塩味噌も2kg、4kg入れがあるとうれしいのですが、また以前あったら種類入り味噌セットがプレゼントに最適だったのですが、埼玉県/小穴様

蔵 蔵が創刊して11年。このお客様からお葉書をいただきました。味噌漬けがっことはすくおいしそつだし、家でもマネして作ってもいいし、買いたいと思いましたが、兵庫県/政本様

山 本益博さんのエッセイ(前号)/2010年冬号を読んでビックリ。「僕のお菓子屋さん」は我家の愛蔵書子供たちは何となく眺め、私はバリバリ行つた際、何件か訪ねました。著者のお名前はまったく覚えていませんでした。わかつてうれい気持ちです。山本さんこれからも元気で活躍ください。埼玉県/小林様

蔵 心を結びつけるのですね。秋田の米、ハタハタ、しよつとる、ジユサイ、きりたんぼ鍋など、手作り料理しています。味の決め手は調味料です。秋田には古来から食材に恵まれていた秋田では、ごく限られたエリアでのみ伝承される食べ物、調理方法が数多く残っています。まさに食のパラダイス。蔵ではさまざまに「秋田の食」についてこれからも紹介してゆきます。

蔵 古来から食材に恵まれていた秋田では、ごく限られたエリアでのみ伝承される食べ物、調理方法が数多く残っています。まさに食のパラダイス。蔵ではさまざまに「秋田の食」についてこれからも紹介してゆきます。

季刊「蔵」四拾九の巻



■表紙の人
今月の表紙を飾るのは営業部販売課課長の松山賢一さん。主に味噌醬油部門を担当。昭和57年の入社以来、営業一筋のスペシャリストでもあります。人気の若手俳優と同じ読み名のため、病院の待合などで名前を呼ばれると周囲の視線が一斉に浴びる(そのあとガツカリされる)のが悩みとか。趣味はゴルフ&スポーツ観戦。オン・オフともにアクティブな行動派です。