

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

kur a



季刊【蔵】伍拾の巻

秋号

太平山 ヤマキウ

蔵
Vol.50
2011.秋

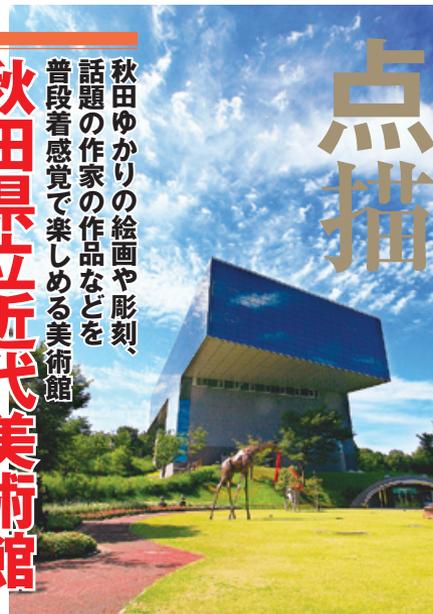
企画・発行／小玉醸造株式会社 ●秋田県潟上市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ●TEL018-1504 ●TEL018-9772100 FAX018-9772104
発行人／小玉真一郎 編集／出版印刷株式会社 青白日本事業部 デザイン／有限会社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名エディトリアル事務所

故郷

秋田の四季

秋田県横手市

点描



秋田ゆかりの絵画や彫刻、 話題の作家の作品などを 普段着感覚で楽しめる美術館 秋田県立近代美術館

県内最大のテーマパーク「秋田ふるさと村」内に96年開館。寺崎廣業、福田豊四郎、平福百穂、小田野直武ら、明治以降に活躍した秋田ゆかりの芸術家の作品を収蔵・展示するほか、国内外の近代作家の作品を数多く紹介してきました。06年から館長に就任している河野元昭氏は「芸術をもっと身近に感じ、より多くのお客さんに来ていただける美術館への変革を目指しています。一定のクオリティを維持しつつ来館者数が増えることは、結果的に芸術に対する理解と意識を高めることにつながります。そのためにも、お客さまが興味を抱くような演出や仕掛けが必要になってきます」。一昨年の中村征夫写真展、昨年の岩合光昭の猫の写真展、そして今年9月25日まで開催の「藤城清治の世界展」など、従来の概念にとらわれない企画展も開催。いずれも、入館者記録を更新するほどの成功を取め、県民にとっても身近な美術館として親しまれています。

お問い合わせ
TEL0182-33-8855 / 本音がチラリと見えるHP内の「館長のつぶやき」も必見です。

昭和34年小玉順一郎が33歳で4代目社長に就任 高度経済成長期の潮流に乗り全国へ販路を拡大する

友吉直系の孫長男・順一郎社長に就任

昭和34年2月13日午前、3代目社長・小玉三蔵が不慮の事故で命を落とします。秋田市の自宅から鉄道を利用して通勤していた三蔵社長が、本社最寄り駅の羽後飯塚駅の線路の上に倒れているのを発見されたのでした。列車から降りホームを歩いている姿を目撃されていることから、ホームを歩き駅舎に向かう途中、動き出した列車の風圧で線路に落ち、そのまま気を失ったのではないかと推察されます。直接の目撃者がいないため詳細は不明ですが、大きな傷もなく



完成間もない頃の新醸造蔵「みずほ蔵」前にて。前列左のメガネをかけているのが小玉順一郎。撮影は昭和42年頃と思われる。



都内飲食店の店内ディスプレイ。暖簾に書かれた「やまもち」とは「だまこもち」のこと。

まるで眠っているかのような穏やかな表情だったとのこと。享年83歳でした。小玉三蔵社長の不慮の死に伴い、2代目社長だった友吉直系の孫長男・小玉順一郎が4代目社長に就任します。入社して9年目。33歳の青年社長の誕生です。入社後、社内各部署で実務の研鑽を積んできましたが、経営者としては経験不足ということもあり、当分の間、重役、課長らとの合議制で運営されました。

全国の繁華街、酒店を「太平山」の看板が飾る

順一郎社長の時代は、「太平山」飛躍の時期でした。岩戸景気、いざなぎ景気と、過去最高の景気が続き、日本が奇跡的なスピードと規模で経済成長を遂げます。時代の流れに乗り弊社の清酒出荷量も、昭和34年～昭和44年の10年間で約2.8倍に増えます。

このような急速な伸びとなった要因には①高度成長に伴う国民の購買力のアップ②国内がまだ酒不足の状況にあり造れば売れるという状態にあったこと③需要の拡大に呼応して協力会社のサポートを得て製造量を増やしていったこと④工場、機械設備を改善増設し製造能力をアッ

プ。効率よく需要に対応していたことなどが考えられます。また、さらに得意先を増やすことにより販路を拡張。秋田県内のみならず、東北全域、北海道、新潟、北陸、首都圏、中京、大阪と、各地の大手&老舗卸問屋との取引を開始。また、昭和40年代になると、一般家庭に一気に普及したテレビを使ったプロモーション、広告活動も積極的に展開。「酒は天下の太平山」の名が知られるようになります。



左上/昭和30年代後半の撮影。太平山を扱っていた千葉・市川市の飲食店の様子。右上/昭和30年代後半、現在の飯田橋交差点付近に設置された看板。左下/昭和39年暮れ、郡山市の郡山商工会館で行われたお蔵ツアー。右下/新橋駅にあった新橋銘酒会館の看板。昭和38年頃。



東京新宿の飲食店を飾る「太平山」の看板

秋田のイベント、グルメ、生活、文化情報満載
タウン情報誌ならの視点で秋田の魅力発信する

あきたたタウン情報編集部 発行人のお話

藤田 昭夫さん

<プロフィール>

株式会社あきたタウン情報 常務取締役
父の転勤先だった山形県米沢市で昭和29年2月21日に生まれる。その後転勤生活が続くが主に秋田県内で生活。県立秋田南高等学校、東洋大学卒。昭和61年4月(株)あきたタウン情報に入社。現在は取締役として現場を統括する一方で、同誌の企画立案から営業、取材、原稿作成さらにはデザイン作業(DTP)までをこなす。

学生時代の夢をかなえるべく
編集者の道へ

秋田を代表するタウン情報誌の編集長を長く務め、近年では、テレビ、WEB、行政などと連携した新しいスタイルの情報発信を実現。メディアアロデューサーとしても活躍する藤田さん。

「あきたタウン情報」との出会い
藤田さん31歳の時。大学卒業後、大手産業機械メーカーに就職したものの、学生時代から興味があった編集・出版業界への夢捨てがたく、3



「あきたタウン情報」は毎月25日発売。定価350円。
発行部数は約2万5000部。☎018-831-5121

年で退社。都内の小さな出版社に就職する。しかし、業績不振で出版社が休業状態に。夢半ばにして故郷に帰省することとなる。そこで偶然出会ったのが「あきたタウン情報」だった。

日本酒や食に興味を持ち、見識を広めていたという藤田さんにとって、タウン情報誌の仕事はまさに天職。弊社の大吟醸「炫」の宣伝に際しては、商品の魅力と飲める店の紹介を一体化。当時の秋田では誰も手がけていなかった記事体広告という手法を取り入れるなど、常に新しいことに挑戦し続けてきた。

街ネタのプロ
ならではの視点で
情報を発信する

少年時代は「こんなつまらない街を早く出た

い」と思っていた藤田さんだったが、仕事を通じ秋田を知るほどに、秋田の魅力にはまることに。それと同時に「秋田のことを一番知っているはずの秋田人が、実は、秋田のことを一番知らないんじゃないか」と思うようになったという。「たとえば、多くの県民は秋田の魅力として「自然豊か」なことを挙げますが、では「具体的にどんなところ？」とその先を求めると、観光のプロでも思いつく答えが返ってこない。そこにあって他に無いもの、その地ならではの優位性、さらには、気候風土、歴史的背景などを知ってこそ、その魅力を的確にかつ



昭和60年代初め。
大吟醸「炫」を紹介する記事広告シリーズ



秋田県広報公聴課発行の冊子。日常の暮らしの中にある秋田の魅力写真集として発行。



秋田県内の温泉を、慕情、美味、療養、秘湯のジャンル毎に紹介する。(社)秋田県観光連盟発行。

最大限に発信できる」というのである。実は、この発想「タウン情報誌の基本は、自分たちの住む街の良さを具体的に発見し、その良さを紹介することにあり」という藤田さんの信念と共通する。最近では秋田県の観光PRに関わる仕事も手がける機会が増え、藤田さんたちが手がけた冊子、ポスターは県外でも活躍。既存の媒体と一線を画すその仕上がりに関係者の評価も高い。

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 水道橋

丸八 水道橋店

「丸八」でお酒といえば「太平山」。
築地で仕入れた旬の魚介料理がオススメ

地下鉄都営三田線水道橋駅から徒歩1分、JR水道橋駅から徒歩4分と交通至便。オヤジ世代がゆつたりと楽しめる正統派居酒屋だ。1階はカウンターとテーブル席、春改装したばかりの2階は約35席のテーブル席(貸切可)。一人でもグループでも利用できる。

自慢は主人みずから築地で仕入れる旬の魚介類の刺身や料理。店内の黒板に、その時々のおすすめが20〜30種(一品600円前後)。東京では珍しい「カスベ」の唐揚げ(カラーゲンタツプリのエイの唐揚げ)、鯨肉の刺身・ベーコン・竜田揚げなどと出会うこともできる。初めての方には、刺身、小鉢(2品)、お通し、酒



1合(太平山もOK)酒は生ビール中。焼酎、サワーなどでもOK)が1310円で楽しめるセットがオススメ。弊社とのお付き合いも長く、太平山辛口、白洲野、生酛純米をいつでも用意(いづれも燗、常温OK)。料金の目安はお銚子2本(計4合)と料理3品ほどで一人3000円〜3500円。丁寧な仕事ぶりをご主人、従業員の人が柄に、長年通うお客様も多い。

お酒、料理

- お酒
太平山辛口 二合740円
一合370円
白洲野 二合940円
一合470円
生酛純米 300ml瓶 850円
- おすすめ料理
コース料理 その日のオススメ料理
300円〜1000円位

東京都文京区本郷1-4-7
TEL.03-3811-0142
営業時間 17:00~24:00
定休日 日曜



無限堂 浅草雷門店

東京都 浅草

店頭越しに見る東京スカイツリーも見事
伝統と創作のコラボが楽しい

稲庭饅頭の製造元であり秋田市内で料理店も手がける無限堂直営店として昨年10月にオープン。まずはその眺めにビックリ!店頭越しに東京スカイツリーの全景を望む絶好のロケーション。来店記念に看板越しに思わず写真を撮りたくなる。歴史の街・浅草に溶け込むようにたたずむ外観、レトロ感あふれる内装も素敵。大正浪漫をテーマとした店内は1・2階がカウンター&テーブル席、3階が個室(8名・10名)。伝統的スタイルの稲庭饅頭のほか、明太子クリムうどん、かぼちゃのポターージュうどんなど、従来の常識にとらわれず考案・提供する創作うどんも20種(温・冷合わせて)ほどある。秋田産の黒毛和牛、杜仲豚、比内地鶏、男鹿産の魚介類など秋田ゆかりの食材をつかった料理、郷土料理、さらには、郷土料理の食材、手法を取り込んだ創作メニューも好評。秋田産黒毛和牛を使った「ブルスキ鍋」は、韓国のブルコギと日

本のすき焼を合体したオリジナル。ランチメニューもあり、Aセットは、ご飯とおかず、うどんのセットで750円、Bセットはミニ2井とうどんのセットで890円。



お酒、料理

- お酒
太平山 辛口 二合780円
一合420円
太平山 天巧 二合2200円
一合1100円
- おすすめ料理
甘辛ニシンの意燻り 480円
八塔八塔寿司 630円
秋田県産黒毛和牛のブルスキ鍋
(2人前〜) 一人1040円
冷やし大判きつねうどん 860円
冷やしうどん 640円
かぼちゃのポターージュうどん 950円

東京都台東区雷門1-15-9
TEL.03-5806-4188
営業時間
平日・土曜 11:00~14:30
17:00~22:00 LO
日曜・祝日 11:30~21:30 LO
ランチは11:30~15:00
定休日 無



二人。被災地での応援コンサートも
行つた。これからも音楽を通じて
支援を続けてゆきたいとのことだ
す。なお、この日の収益の部は被災
地義援金として寄付されました。



アンコールでは二人のコラボを披露。感動的なステージとなりました

冷で良し、燗もまた良し。辛口造りの本流。
ラベルを一新し4合壺(720ml)サイズも新登場。

「太平山 辛口」

一般家庭はもちろん、数多くの飲食店でも圧倒的な支持を得てきた太平山ブランドのロングセラー。「太平山 辛口造り」のラベルが一新。キリリとしたその呑み口をイメージした意匠になりました。合わせて従来の一升瓶に加え、卓上での利便性に優れた4合壺サイズも登場。さまざまな場面でお使いいただけるようになりました。

「太平山 辛口造り」の特長は、そのバランスの良さ。辛口スタイル(日本酒度+4)でありながら、ドッシリとした重量感と切れのある呑み口が絶妙に融合しています。造りにこだわる小玉醸造ゆえ、もち

ろん糖類無添加。常温、熱燗いずれでもその美味しさを堪能することができます。

酒香との相性も幅広く、味わい繊細な日本料理から、居酒屋に多いしつかりとした味付けの料理、素材でかつ大胆な秋田の郷土食まで、酒香のジャンルを選びません。特にこれから本番を迎える鍋料理との相性は抜群。真の日本酒好き、熱燗ファンの方々に特にオススメしたいこの秋イチオシの一本です。



[3030] 720ml(1.2kg) 677円(税込)
[3029] 1.8ℓ(3.0kg) 1,641円(税込)

東日本大震災復興支援 チャリティーコンサート「沖縄の調べ」 ブルーホールにて開催される

昨年大好評だったティンティンさん(中国琵琶)と劉さん(中国笛)の二人が再び来秋。7月24日(日)ブルーホールにてコンサートが開催されました。今回は一人が大好きという沖縄がテーマ。沖縄の雲をモチーフとした白い衣装で登場した劉さんは「花」「涙をつそつ」「島唄」などを演奏。続いてはティンティンさんが、沖縄の緑をイメージしたという薄い緑色の衣装でステージに登場。自身が沖縄奄美を訊ねた時に作ったという「島唄」劉さんが作曲した「あなたが離れてから」さらには「宵待草」「ふるさと」などを披露。独自の文化を生み出した日本人の心、気持ち、そして、それらを育んできた日本が大好きというお二人。被災地での応援コンサートも行つた。これからも音楽を通じて支援を続けてゆきたいとのことだす。なお、この日の収益の部は被災地義援金として寄付されました。

企画展「富士山といえはこの人!」と称される大山行男さんの作品展。富士や富士の内部に魅了され、ついに1990年に富士西麓にドーム型の自宅を自らの手で建設。生活兼撮影拠点として富士山のさまざまな姿を撮影、多くの作品を世に送り出しています。今回の展示会ではブルーホールの広さを活かした作品も展示。その存在感に圧倒されます。

◆企画展 大山行男写真真展「大地の富士山」
◆中村征夫写真真展「全・東京湾」

中村さんの写真展は「ライフワークでもある東京湾の作品集。中村さんが初めて東京湾で撮影した1977年の作品から2007年の作品までを展示。厳しい環境の中でたくましく暮らす生きものたち。環境の変化とともに東京湾に移り住んだものたちなど、メガロポリス東京の海は、エキサイティングでファンタジックです。



中村さんのコーナーは、ライフワークともいえる東京湾の写真真

ブルーホールニュース 2011年11月28日(月)まで



海ツブの味噌煮



酒菜
あきこの味
探訪

廉価でしかも美味。からだにも優しい酒肴。

秋田では海で採れる小型の巻貝を総称してツブ(または海ツブ)と呼ぶことが多い。ところが、この「ツブ」が指す貝の範疇が実に曖昧。そもそも、「ツブ」や「ツブガイ」という標準和名の貝は存在せず、秋田ではツブと呼ばれていても、他の地域ではまったく別の名称で呼ばれていたりするからややこしい。今回紹介する海ツブは、「ツバイ」と呼ばれるエゾバイガイの仲間。日本海の比較的深い海底に生息しており、写真のものは男鹿沖で捕れたもの。酒蒸し、醤油煮などで食べられることが多いが味噌で味付けしたのもも美味。作り方はいたって簡単。表面の汚れを(表面に海底の泥が付いていることがある)きれいに取り、秋田味噌、日本酒、味噌で味付け。煮汁が少なくなったら出来上がり。巻貝独特の甘さと味噌の相性が抜群。酒肴としても一級品。写真の量で500円前後と安いのも魅力。味の決め手は鮮度の良さ。まだ生きている状態の貝が入手できるゆえの美味しさでもある。しかも、コレステロールや血圧を抑える作用があり、肝臓の働きも助ける物質が多く含まれているとのこと。まさに酒肴に最適な一品である。

自 然に恵まれた

秋田の雄大さを感じます。生ハムも秋田の自然の中で育まれ、美味しい製品になるのだと思います。埼玉/西様

蔵 東北の中でも比較的天災が少ない秋田。まさに自然の優しさに育まれて

数多くの特産品、名産品、そして食文化が生まれてきました。日本酒もまたしかり。秋田ならではの豊かな自然に感謝し、次世代へ受け渡す義務が私たちにはあると考えます。

暑 くなりましたので

スパークリングスタイルの日本酒に興味があわき、早速「新雪」を申し込みました(同様のお便利計3通埼玉県戸田様

蔵 例年にもまして暑かった今年の夏。節電の呼びかけもあり、例年以上に暑い夏を過ごされた方も多かったのでは?秋田も30度超えの日が数多くありました。ところで「新雪」いかがでしたか。ご感想をお聞きたいです。

毎 回、山本益博さんの

エッセーを楽しみにしております。そして深く考えさせられています。食事は病気の時こそ本心がこもった美味しいものであるべきだと思います。そして、五感を刺激し、食事を通じて生きる喜びを喚起できるような食事を提供したいと改めて思いました。新潟/小田様

蔵 山本さんファンの方が多いので改めて感謝です。山本さんのエッセーを通じて、改めて食文化、食材等への関心が高まりました。

季刊「蔵」伍拾の巻



■表紙の人

今月の表紙を飾るのは弊社代表・小玉真一郎(56歳)です。今号P2/3で登場した小玉順一郎の長男にあたり、平成9年に弊社5代目社長に就任しています。太平洋伝統の生酛造りを活かした純米酒、吟醸酒を次々と商品化。文化活動にも積極的に平成11年から季刊誌「蔵」を刊行。平成19年には「ブルーホール」を開設。古い家並みが残る本社一帯と融合させた観光資源の開発も目指しています。

「蔵」50号を迎えて

季刊「蔵」が創刊から50号を迎えることができました。多くの皆様にご声をお寄せいただき、小冊子をお届けし、多くの声をお寄せいただき、この小冊子に込めた秋田の地方蔵の気持ちは皆様が届いていけば幸いです。日本の一地域の文化の一端に触れていただきたいと、これからも一生懸命誌面作りをしてまいります。何卒これからもご愛顧たまわりますようお願い申し上げます。小玉醸造株式会社 代表取締役社長 小玉真一郎