

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

蔵

Vol.51

2011.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 ●TEL018-972100 FAX018-9772104
発行人小玉真一郎 編集／出版印刷株式会社 青白本事業部 デザイン／有隈社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名エディタール事務所

この鮎を食べると風邪をひかないとの伝説に 近隣の仙人、神様も吹雪にまぎれて里に降りる アメッコ市



秋田の四季

秋田県大館市

秋田県の北部・大館市中心部の商店街を会場に、毎年2月第2土曜・日曜日に開催される伝統行事。「アメッコ市の鮎を食べると風邪をひかない」との伝承があり、会場には100余りの売り屋台が出店。縁起物の鮎を買い求め約15万人の観光客で賑わう。そもそものは、ミズキの枝にアメをつけ、稲穂の代わりに神前に供える農家の小正月行事。後に、このアメを農家の主婦らが市(いち)で売るようになり、天正16年(1588年)頃に始まったとされる。祭りのメインイベントは「白髭大神」と、もんぺ姿の少女「おこう」らが練り歩く「白ひげ大神巡行」。近くの田代岳の守り神・白髭大神(しらひげおおかみ)が「アメを買うために山から降りてく」との伝説を再現したもの。アメッコ市開催中は天候が荒れることが多く、その理由は、吹雪に紛れて神様や仙人もアメを買いに来て、足跡を残さないようにするためと言われている。

季刊【蔵】伍拾壹の巻

冬号

大平山 発行

生産現場の刷新と特約店の協力で東京市場を開拓

「スクラップ&ビルド」 スタイルで生産性をアップ

「岩戸景気」「いざなぎ景気」と右肩上がりの経済成長に合わせ、太平山の生産量は、昭和34年～昭和44年の10年間で約2.8倍に拡大します。昭和43年には3万石（5400kl）を突破。前号でも紹介したように「需要に生産量が間に合わない時代」を迎えます。このため、工場設備を手直しする程度では対応できず、一部旧工場を解体。当時の最新技術を取り入れた工場を新築。現場作業の刷新を図ります。昭和38年にはビン詰工場を。昭和41年～42年には清酒仕込み蔵「みずほ蔵」を、昭和44年には味噌醤油原料

処理工場を建設します。このほか、小規模な工事、刷新も数々あり、まさに昭和30年代後半から40年代半ばにかけては、スクラップ&ビルドの時代。その勢いは、弊社・中興の祖とも称される3代目社長・小玉友吉の全盛期（昭和初期～戦前）にも匹敵します。ちなみに、この当時に建てられた酒造部ならびに味噌、醤油製造部門の工場は現在も主力として活躍中。友吉社長時代に建



昭和41年。「みずほ蔵」の新築工事風景



昭和38年12月 神奈川県平塚市民センター。撮影メモには「NHKでおなじみの東京あんみつ娘上演中」の記述がある。

築された熟成蔵、貯蔵蔵とあわせ、二つの時代の大きな財産が現在にまで受け継がれているのです。

特約店の尽力で東京市場 拡張の足掛かりをつかむ

製造能力のアップと併せて、全国各地の特約店を増やすことで、販路拡大への挑戦が始まります。なかでも、東京市場での販路拡大に貢献いただいたのが当時の「近辰商店」、現在の「コンタツ株式会社」です。



渋谷区内に架設建築中の看板
昭和40年

昭和35年10月、公定価格という政府が定めたほぼ全国一律の価格体系が廃止。小売価格が業者により委ねられることとなります。こ



太平山のプロモーションコーナー。
昭和40年代初めと思われる。



壁一面に太平山が並び
福島市「太平山酒庵」

の清酒販売価格の自由化に伴い、東京の2級酒市場では「一部の有名銘柄は一般品と価格差をつけることで、一級品の格付けをしよ」とい動きが生まれます。当時の東京市場における太平山は、まだまだ出荷量も少なく、販売力も一段劣った存在でした。この動きに対し、弊社が、東京で販売す

る2級酒上位14社で構成される「十四会（とうしakai）」に加入できるよう尽力いただいたのが「近辰商店」でした。これにより、太平山は一流銘柄の仲間入りを果たし、上位価格に格付けすることが可能に。その後、東京市場で飛躍的な躍進を遂げる礎となったのです。

たざわ湖スキー場 代表取締役社長のお話

秋田の観光振興の
キーマンとして大活躍

若杉 清一 さん



<プロフィール>
田沢湖高原リフト(株)代表取締役社長
昭和26年、北海道北見市生まれ。秋田県仙北市田沢湖町在住
(株)リクルート北海道支社長、(株)リクルートコスモス広報室長、
安比総合開発(株)APPI運営企画部長などを経て、平成10年(株)
秋田ふるさと村代表取締役専務、平成13年田沢湖高原リフト株式
会社社長に就任。現在は秋田内陸縦貫鉄道株式会社社長を兼任。

若杉さんを一言で例えるなら「秋田県内の観光施設の救世主」といえようか。平成10年浅春、秋田県の要請を受け、当時赤字続きだった第三セクター経営「秋田ふるさと村」に就任。2年で赤字経営を健全化。その後たざわ湖スキー場/田沢湖高原リフト(株)でも経営再生を果たす。一方で、自らが旗振り役となり、新規事業、サービスを次々と実現。冬の誘客促進のための「秋田冬まつりの国バスツアー」、秋田

秋田駒ヶ岳の西斜面に広がる「たざわ湖スキー場」。ローケーション、コースバリエーション、雪質共に東北屈指。



ゲレンデを飛び出しスノーシューを履いての自然探索も楽しめる。



眼下には瑠璃色に輝く田沢湖を望むことができる。



空港と主要都市、観光地を結ぶ観光タクシー「秋田エアポートライナー」、昨年TBSで放送された韓流ドラマ「アイリス」の秋田ロケ誘致、「道の駅十文字」の運営会社設立など、その功績は枚挙にいとまがない。

さらには、未来の横手市を支える人材を育てよう

と今年11月に設立された「横手のために自分のチカラ研究所」のトップナビゲーターに就任したほか、県内外の観光関連の公職として、また、秋田大学講師としても活躍。今や、観光のみならず、秋田県の産業政策ブレインの一人として欠かすことのできない存在でもある。

若杉さん流の人心把握術とは

「自ら機会を創り出し、機会によって自らを変えよ」。社訓として掲げられていたこの言葉に感銘し(株)リクルート入社を決意したという若杉さん。若杉さん自身、類い稀なるアイディアマンであり行動派ではあるが「企業再生、地域造りは人材育成に尽きる」と語る。多くの経営者が直面するこの課題について若杉さんの言葉をいくつか紹介すると…。

「変化は難しいが修正は可能。ただし、半歩づつ」。実は自分のことを自分自身が一番知らなかったりする自身で納得できないことを変えることは難しいが、関係を保つための修正は比較的容易。ただし、過度の変化は暴投と同じ。キャッチできる範囲で。「変化はむくわれるもの」。変わることで得られることを実感できることが大事

温かいまなざしを持って、スタッフに向き合うことが大切。常に見ていくれるという安心感が、互いの信頼を生み、行動意欲をうむ源となる。

さらに、若杉さん自信の戒めとして、
①よく観察すること②慣れでやらないこと③あきらめないこと④人に聞くこと⑤ムキにならないこと⑥5つを心掛けていくという。小さいながら繁盛店として知られる四国のクリーニング店主人の言葉とのもので「①〜④までは出来るんだけど、時々ムキになるんだよね(笑)」と若杉さん。「苦労も多いけど」結局は、人が喜ぶ顔、よかつたな〜と思っていただけな気がします。今後は、国内はもちろん、秋田空港のソウル便を活用したアジア市場開拓にも積極的に展開したいと語る若杉さんである。



蟹場温泉 鶴の湯

スキー場から車で20分程のところには、秘湯で知られる「乳頭温泉郷」がある。ゲレンデに直結した温泉施設もあり、スキーのみならず温泉が楽しめるのも魅力。

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

秋田市中通

AKITA DINING かまぐらの郷

徹底して秋田にこだわった酒と料理
かまぐら内で飲食が楽しめる

軒先から垂れた「たろんべ(つらら)」と、2つのかまぐらが再現された店頭はインパクト大。そのたまたまいからして期待感が膨らむ。店内に入ってビックリ！1階には、かまぐら型個室が7つ(2名用)8名用※人気席のため予約がオススメ。中には水神様の祭殿もあり、まさにかまぐらの中にいる雰囲気。飲食を楽しむことができるのだ。

「秋田のすべてを紹介したい」との思いから、メニューにはジャンルを問わず秋田のうまいモンがズラリ並ぶ。定番の



「ぎりたんぼ鍋」はもちろんのこと、B級グルメで全国にも知られる「横手やきそば」、秋田の魚「ハタハタ」、日本三大麺のひとつ「稲庭うどん」、さらには、デザイナーの「ババヘアアイス」に至るまで楽しめる。日本酒も太平山をはじめ県内約20の蔵元の酒がラインナップ。一人2000円で地酒飲み放題のプランもある。

県南沿岸部の活魚卸業者直営店なので魚介類の美味しさも好評。店内の生簀にはヒラメ、タイ、クロソイ、アジなど6〜10種の活魚があり、刺身、焼き物、煮物など、お好みの調理法で提供してくれる。なお、2階には座敷、掘り炬燵式テーブルもある。



お酒、料理

●おすすり料理	
男鹿石焼き鍋	1,000円
横手やきそば	580円
秋田名物ババヘアアイス	200円
郷土料理コース(7品)	3,000円(要予約)
●お酒	
太平山 辛口 一合	315円
	二合 607円
太平山にこり酒(300ml)	819円
太平山 天巧 グラス	955円
	4合壺 3,988円

AKITA DINING かまぐらの郷
■秋田市中通4丁目13-1
■TEL 018-874-8313
■17:00～深夜24:00
定休日 日曜



秋田市広面

グルメ函館ずし 函太郎 秋田広面店

美味しさの秘訣は市場仕入れの鮮魚ネタ。ネタ良し、店良し、サービス良しの人気店。発祥の地・函館本店を拠点に、東日本地区で12店舗を展開する「函太郎」の秋田進出一号店。全国チェーン、地元資本の店が数多く展開する秋田市内において、しっかりと固定客を確保。市内回転寿司店の中でもトップクラスの人気を誇る。その秘密はズバリ「ネタの良さ」。市場仕入れの鮮魚、旬の地魚の比率が高く、提供される寿司ネタ、料理類はほぼすべてが店内調理。約100種類のグランドメニューのほか、日替わりオススメ品、秋田広面店オリジナルの寿司もある。グランドメニューは1皿120円。最も値が張る、本マグロ三味、貝三味(活ほっき、活つぐ貝、活あわび)でも580円と、コストパフォーマンスの高さも魅力。磯の香りが美味しさを倍増させる、北海道産岩海苔を使った極上手巻(190円)もオススメだ。

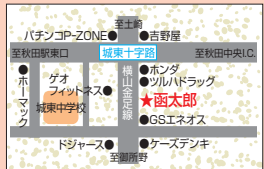


堂々たる木彫り看板に白木造りの店内と、外観、内装ともに、従来の回転寿司のイメージを一新させる高級感あふれる造り。カウンター席のスペースもゆったり。家族・グループ向けの6人掛けテーブルも8席用意されている。何より嬉しいのが、スタツプサービスの質の高さ。お客さんからの注文に対する会話の受け答え、ホールのスタッフの心配りは一流店の水準を凌ぐ。寿司に対する愛情の深さをひしひしと感じさせる。

お酒、料理

《120円皿》真イカ、自家製シメさば、鉄火巻 ほか	
《190円皿》マグロ、甘えび、自家製厚焼き玉子 ほか	
《230円皿》えんがわ、かんぱち、真鯛 ほか	
《三味各種》いか三味 190円	
車籠三味 390円	ほか
《秋田広面店オリジナル》	
生ゆば握り 190円	
ばらちらし車籠 190円	
生しらす車籠 190円	
●お酒	
太平山 グラス 472円	
太平山 熱燗 480円	

■秋田市広面種ノ沖96-1
■TEL 018-853-0677
■11:00～22:00
■大晦日、元旦



蔵人の魂が醸す、大平山ブランドの最高峰
 淡麗にてまろやか。千古不易の寿ぎを祈念する大吟醸酒

「太平山 大吟醸 寿保年」

さまざまな慶事の場面や、大切な方への贈答品としてご愛顧いただている「大吟醸 寿保年」。弊社・猿田杜氏と蔵人たちの技と魂を注ぎ込み醸された、プレミアム大吟醸酒です。祝いの席をより華やかに演出するその名は、皆様にとって「壽(ことほぎ)の月日(年)が、幾久しく保たれますように」との願いを込めて命名されました。まさに大平山の最高峰。それだけに原料と造りは贅の限りを尽くしました。酒造好適米「山田錦」を限界とされる35%まで磨き込み、酵母は、大吟醸酒など高度精白酒向けに秋田県が独自に開発した酵母のAK-1を使用。「秋田流花酵母」とも呼ばれ、10℃前後の低温状態で最もその



能力が発揮されることから、太平山が得意とする秋田流低温長期醗酵との相性もピッタリ。蔵人たちの造りにかける思いも熱く、原料米も酵母も仕込みも「壽保年専用仕様。品評会出品酒同様の手間と管理の下、厳寒期に丁寧にゆつくりと醸します。高貴で馥郁たる香りと、淡麗にてまろやかな味わい。繊細なれどブレのない凛としたそのたたくまいは「壽保年」ならではの魅力。容量は1800mlと720mlの2種類。高級感あふれる意匠で、ともに桐製の専用化粧箱入です。

[1051] 桐箱入

720ml(1.4kg) 5,460円(税込)

[1011] 桐箱入

1.8ℓ(3.5kg) 10,500円(税込)

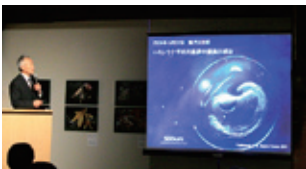
うなぎに関する「とつともわかりやすく深い話」

ブルーホール講演会
 10月8日(土)

世界初！天然うなぎの卵を発見した東京大学塚本勝巳教授

第一線で活躍するゲストを招いて、ちよつとアカデイミツクな世界に触れる「ブルーホール講演会」。今回の講師は東京大学大気海洋研究所の塚本勝巳教授。「ウナギ、この不可思議なるもの」をテーマに、天然ウナギの卵発見に至るまでのお話から、日本人、日本文化とのかかわりに至るまで紹介いただきました。日本に生息するのは、ニホンウナギと呼ばれる種。海で産卵・孵化を行い、淡水に遡る回遊魚です。多くの謎が秘められた魚ですが、2006年、塚本教授らは、産卵場所がマリアナ諸島の西、マリアナ海溝付近であると推定。その後、2009年に世界で始めて天然ウナギの卵を発見することができたのです。

塚本教授によると、年間に産卵す



2009年5月22日未明、世界で始めて発見された天然ウナギの卵

るニホンウナギの推定総数は10万尾。産卵現場がごく狭いエリアに限られ、産卵から孵化までが約36時間と極端に短いこともあり、なかなか卵の発見に至らなかったといえます。しかし、①マリアナ諸島沖で鰻の稚魚を採取すると、東へ行くほど日齢が減少する。海流の影響を予測し、東経142度、北緯14度前後を産卵場所と推定。しかも、海面直下まで一気にそそり立つ海山がある。その海山をニホンウナギは産卵場の目印にしているのではないかと推定。②日齢が正確にわかる耳石から、採取された稚魚の産卵日は5月、6月の新月の頃と推察される③産卵想定地域では、ある場所を境に南北で塩分濃度が異なる。うなぎは塩分濃度が変わる境「塩分フロント」の南側で産卵するのではないかと推定。④過去の調査を続け、ついに発見に至ったのでした。



誕生から産卵まで2000km~3000kmを回遊するとされるニホンウナギの成長過程、行動生態を説明



菜 酒 探訪
あぎたの味

メギスの つみれ汁 & 一夜干し

脂がのった白身魚。熱燗との相性も抜群なのだ

秋田の鮮魚コーナーでは「メギス」「沖ギス」の名で売られている白身魚。標準的な和名は「シロギス」。沿岸の海底にいる「シロギス」に似ていることに由来するらしいが、キスの仲間ではない。水深200mほどの海底に生息し、適度な脂もあり、本家のキスにも負けないおいしさだ。これからの季節のオススメは「味噌つみれ汁」。手開きで骨から身をはがしたらまな板の上から身をはがしたらまな板の上。味噌、生姜汁、片栗粉を適宜加え団子状に丸める。これを味噌仕立ての汁に入れ、仕上げにねぎを放てば出来上がり。このつみれ汁は、素揚げにしたり、おでんダネにしても美味。そのまま焼きにしてもいけるが、表面に軽く塩をし（ワタは取る）、夜風にさらした一夜干しも酒肴に最適。余分な水気が抜け、ほのかな甘さと旨みが凝縮する。ただし、筆者の経験から、一夜干しにする際はともかく寒いことが必須。暖かいと身が傷みやすいのだ。ゆえに理想は気温0度前後の厳寒期。ちなみに日本海側にのニギス漁は新潟〜山陰地方にかけてが盛ん。産地以外では鮮魚の入手は難しいが、一夜干し等はインターネット等で比較的容易に購入することができる。

貴

社との出会いは、地域サークルの研修会で蔵見学をしたのがきっかけでした。「蔵」は豊かな味わいのある本です。今回の発行を楽しみにしております。



WE B ショップのご利用ありがとうございます。太平山、ヤマキウ味噌・醤油の大多数の商品はWE Bから求めいただけます。また、WE B限定の商品もございまして、変わらぬご利用をお願い申し上げます。さて、ご質問の件ですが、WE Bで販売していない商品等もござい



「単に弊社のPRではなく、まずは、多くの方々に弊社を育んだ秋田の魅力を知っていただく。秋田のファンになっていただく」を趣旨として創刊した冊子だけに、地元の方からの激励のお言葉は嬉しさもひとしおです。今号で51号目。秋田の魅力は無量大。100号、150号と秋田の情報を発信し続けたいと思います。

HPからの通販をご利用させていただきます。先日、蔵見学におじゃました友人に「平成館と



毎年2月に開催される「蔵開き」を楽しみにし



ています。毎回、近所の方々と一緒に参加させていただいております。この冬も開催されますか？秋田県/佐々木様 詳細は未定ですが、例年通り2月第3土曜日の開催を予定しております。詳細が決まりましたら弊社HP内でも紹介いたします。



ズバリお尋ねします！「蔵」編集部の方イチオシの太平山は何でしょうか？山形県/黒田様



あくまでも編集スタッフの個人の意見ですが、ズバリオススメは、純米生酛無濾過生。生酒ならではのフレッシュな飲み口と吟醸酒顔負けの香りが抜群。クセになる美味しさです。熱燗にするなら李空です。何事にも動かない芯の太さと繊細な飲み口。甘辛のバランスも絶妙です。

表紙の人



季刊「蔵」伍拾壹の巻

今月の表紙を飾るのは製造部・酒類課の高橋和弥(たかはしかずや)さん。昭和58年生まれ、28歳です。出身は東南の羽後町。現在は、会社から車で25分ほどの秋田市土崎に住んでいます。入社は平成21年10月。仕込みの現場では、主に蒸米機の手回しを担当しています。趣味は釣り。よく雄物川河口にスズキを狙いに行っているとのこと。今年4月、待望の娘さんが誕生したばかりの、新米パパさんでもあります。