

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

蔵
Vol.52
2012.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 発行/東日本事業部 デザイン/有咲谷オフ 写真/佐藤勝彦 取材文/海老名工ディジタル事務所

本州で最も遅い観桜会が開かれる湖畔の公園
ソメイヨシノ、八重桜に交じり黄色の桜も咲く
八塩いこいの森



故郷

秋田の四季

由利本荘市東由利町

県南内陸部と沿岸部を結ぶ国道107号のほぼ中間。八塩山(713m)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輝く5月上旬頃。花びらの淡い色も可憐な黄桜と、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。桜の開花に合わせて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、期間中にはステーション、野点、湖上火火大会などが予定されています。近く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、6〜7月はあじさいの季節となります。湖面が色鮮やかに染まる秋の紅葉も感動的です。

季刊【蔵】伍拾式の巻

春号

太平山 ヤマキウ

由利本荘市観光協会東由利支部 0184-69-2116

清酒販売量が3年で1.5倍に。 高度経済成長の波にも乗り、製造施設を次々と拡充。

製造施設を刷新。生産力を大幅にアップする

昭和30年代半ばからは、東京都内をはじめ全国の特約店様の協力を得て、太平洋はその販路を一気に拡大します。昭和34年度は約2000キロリットルだった販売数量が、昭和37年には約3700キロリットルと、わずか3年で1.5倍以上に増大。景気はさらに上昇し、より一層の需要が見込まれる状況。このため、従来の工場施設を手直しする程度ではまかないきれなくなり、新規施設の拡充に着手します。

最初に手がけたのはビン詰め工場

です。清酒の造りは人材とタンク数の拡充である程度までの対応は可能です。しかし、ビン詰め工程では、ビン、箱、レットル等の管理・手配設備の充実度が作業効率を大きく左右します。これら品目がひとつ欠けただけでもビン詰め作業ができません。出荷量の少ないうちに対応が可能でしたが、急速に出荷量が増加また、小瓶等、多様な容器への充填、加工が必要になると、対応も容易ではありません。清酒需要の急増は、酒造メーカー全体の出来事でもあり、この時期一升瓶の価格が急騰します。品



昭和40年代初頭。瓶詰め工場から出荷される初荷の模様を取材する地元テレビ局



昭和40年代初頭、瓶詰め工場からの初荷に立ち会う小玉順一郎・前社長

不足も重なり、古ビン(リターナブルビン)の洗浄能力のアップも必須事項に。さらには、出荷用容器の高騰・品不足、生産量増加に伴う倉庫の拡充が求められたこともあり、まずは瓶詰め部門の近代化を図ったのです。

積が増えたことになりました。

ビン詰め工場の建築は昭和38年3月にスタート。延べ床面積は本屋1443平方メートル(平屋建て)と、それまでの弊社建造物で最大のものであり、かつ、戦後初の鉄骨づくりの建築物。関係者注目の中、工事は順調に進み同年8月に完成。ビン詰め工程の生産量が飛躍的に躍進します。

その後、昭和38年にはビン詰め工

場を、昭和41年には清酒工場「みずほ蔵」を、昭和44年には、味噌・醤油原料加工工場などを次々と建設。酒類部・食品部共に生産能力を大幅に伸ばします。ちなみに、このビン詰め工場は、新工場が完成する昭和52年まで稼働。現在は、その一部が出荷倉庫として利用されているほか、毎年2月に行われる「蔵開き」のメイン会場としても利用されています。

ビン詰め工場に続き、 清酒工場、醤油工場にも着手

ビン詰め工場建設にあたっては、弊社工場の西側、国道(現在は県道)に連なる土地を購入、工場用地を確保します。この土地の確保により、弊社の敷地面積は以前の約1.5倍に拡張。酒類部だけをみると倍近くの面



写真上/飯田橋駅前付近の看板(昭和30年代後半)写真中/都内を走るバス車体にも太平洋の看板 写真下/秋田市の郊外、太平洋中に至る最後の集落にあった看板。都心から山中まであらゆる場所の太平洋の看板があった。



路線継続という沿線住民の悲願を担い公募にて就任
昨年12月、単身・秋田に移り住みその手腕を振るう

秋田内陸縦貫鉄道 株主会社 新社長のお話

百貨店での経験を鉄道へ。
公募にて社長に就任。

秋田県のほぼ中央。JR秋田新幹線・角館駅と、奥羽本線・鷹巣駅を結ぶ秋田内陸縦貫鉄道。国鉄民営化にともない誕生した第3セクター方式の鉄道だ。全長は94.2キロメートル。沿線には、桜と武家屋敷の角館、マタギ文化を伝承する森吉山に代表さ

れる観光地、景勝地、温泉などが点在。サロンカー、女性アテンダント

など、観光路線ならではのサービスも提供する。しかし、実状は、過疎地ゆえの問題を多く抱える赤字路線。当面の存続は確保されているが経営の改善が必須とされている。同社では前号で紹介した前社長の若杉氏の退職にともない、新社長希望

秋田内陸縦貫鉄道株式会社
代表取締役社長 酒井 一郎さん



<プロフィール>

昭和23年1月6日、東京都生まれ。同志社大学卒業後、昭和47年(株)そごうに入社。豊田そごう常務取締役店長、広島そごう総務部長などを歴任。赤字が続くそごう存続のために尽力する。その後(株)豊田スタジアムの副社長に就任。平成19年に退職。今回の公募はインターネットで知り応募した。家族は神戸に、自身は単身で鷹巣に在住。



太田の一本桜

者を公募。経営再建の新たな司令塔として昨年12月に就任したのが、百貨店そごう出身の酒井一郎さんだ。

鉄道と百貨店。全く違う業種だが、酒井さんは「サービ

ス業という点では同じ。しかも、鉄道は、地域の人々にとっては欠かせない生活の足。社会的意義があるという意味でもやりがいのある仕事。今回の就任は、私の経歴があつてのことだと思います。状況は大変厳しいですが、チャンスを与えていただいたことに感謝しています」と語る。

目指すは「乗って楽しい日本一のローカル線」

の3月にダイヤを改正。コストダウンを図るとともに利便性をアップさせた。さらに、鷹巣、阿仁合、角館駅職員の服装を蝶ネクタイに変更した。そこには「蝶ネクタイはサービス業の象徴。鉄道マンとしての誇りとともに、蝶ネクタイが似合う人間になってもらいたい」という酒井さんの思いがある。

早期退職、北秋田市の臨時職員として同駅に勤務する大穂さんがいる。大穂さんに聞いている、2月にテレビで全国放送されたこともあり、そのライフスタイルに憧れるファンが全国から訪ねて来るとのこと。「この地域ならではの優れた人材を知的財産としてクローズアップ。内陸線に乗らなくては得られない付加価値を目玉として」と語る。斬新なアイデアと行動力で経営改善に挑む酒井さんなのである。



酒井さん考案の横長ポスター。
夏・秋・冬バージョンがあり各1枚400円。
3枚セット1,000円。

太平洋山を飲めるお店をご紹介します。

太平洋山が飲める おすすめ お店

仙台市 青葉区国分町

秋商酒場 秋田ナイトサービス

酒はもちろん、味噌も醤油も小玉醸造
仙台の下真ん中にある秋田県人の解放区

ドアを開けると「いらっしやう」と、太平洋山のハッピー姿で迎えてくれるのは店主・佐藤さん。そのストリートな名称からしてわかる通り、佐藤さんは秋田出身。秋商OBで高校・大学ではレスリング部で活躍した。以前から国分町界隈で居酒屋店を手がけていたが、昨年11月、現在の場所にオープン。通りに面したディスプレイには、辛口太平洋山、天巧、津月の一升瓶がズラリ飾られ、弊社のアンテナショップのようなたたずまい。さらには、醤油、味噌も弊社ヤマキウ商品。まさに秋田がそのまま国分町にあるかのようなお店なのだ。
一人倍の母校愛から「秋商酒場」とうたっているが、も



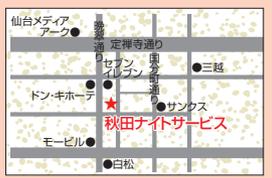
ちろん秋商OB・OG以外のお客さんも大・大・大歓迎。とはいえ、お客さんの大半が秋田県出身者、関係者とのことで、夜な夜な「秋田流飲み会」で賑わっている。

店内はカウンターのみの8席。酒肴も、いぶりガツコ、男鹿焼きそば、激辛ポダッコ(塩鮭)、2011年夏号で紹介した「グランビア」さんの生ハムなど秋田の味がズラリ。このほか、その時々のおススメもあるとのこと。酒肴とともに魅力的なのが佐藤さんの人柄だろう。なにせカウンターのすぐ目の前が厨房。初対面でも久しぶりに再開した旧友のような温かさで迎え入れていただける。まさに、秋田県人の解放区のようなお店なのである。

お酒、料理

- お酒
太平洋山 辛口……………正1合450円
太平洋山 辛口……………正2合800円
太平洋山純米吟醸 津月…グラス650円
- おすすめ料理
秋田みそおにぎり200円
いぶりガツコ(300円)
激辛ポダッコ(塩鮭)450円
男鹿やきそば700円

宮城県仙台市青葉区
国分町2-8-34小関ビル1F
TEL022-265-0280
営業時間 / 18:30頃～早朝
定休日 / 火曜(4/30～月曜に変更)



仙台市 青葉区北目町

酒場 王冠

ひとり2000円もあれば、ほろ酔い気分
に普段呑みの店として、通いつめたくなる一軒

オフィス、ホテル、高層マンションが立ち並ぶ北目町に今年1月11日オープン。鹿角市出身の店主・菅原さんは酒類販売店の元営業マン。かねてから飲食店経営に興味があり、永年の夢を実現させた。「会社帰りにはもちろん、近所の方々には晩酌を楽しむ感覚で、普段呑みの一軒として親しんでもらえば」とのこと。値段はかかなり控えめ。カウンター11席、4人掛テーブル1卓と、常にご主人と会話できる広さが心地良い。お酒は太平洋山・佳撰が1合330円。佳撰は値段こそ手軽ですが、燗酒にしても負けませんから。メインのお酒は「佳撰」と決めていました」と菅原さん。特製の燗銅壺で1本ずつお好みの温度で温めてくれる。



名物酒肴は、バラ肉を約半日煮込んで作る「和牛煮込み」。日替わりも約30種あり、これからの季節は、細かく切った大葉、万能ネギ、ミョウガなどの上にカツオ、さらに大根おろしを盛り、ポン酢でいただく、鯉のつけ盛りがオススメ。

店名の「王冠」とは、市内荒町にある奥さんの実家で明治時代から昭和40年代まで製造・販売されていた「王冠サイダー」に由来。徳利には当時使われていた王冠マークが刻印されており、地元っ子の間でも話題になっている。

お酒、料理

- お酒
太平洋山 佳撰………1合330円
太平洋山 佳撰………2合660円
- おすすめ料理
名物・和牛煮込み………680円
鯉ののつけ盛り………700円
豆腐・笹かまぼこ………300円
日替わり料理は400円位～

宮城県仙台市青葉区北目町1-40
アソルティ東二番町1F
TEL022-266-6221
営業時間 / 17:00～深夜0:00
定休日 / 木曜





男鹿の天然マダイ



酒菜
あきたの味
探訪

料理参考例

秋田の初夏は、天然マダイの季節 男鹿沖の定置網は連日大漁が続く

秋田の魚といえばハタハタがあまりに有名ですが、秋田の海は思いのほか魚種が豊富。ハタハタ、タラに代表される冷水系の魚介類はもちろんのこと、沿岸を北上する対馬暖流の影響で、暖流系の魚も水揚げされます。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るのが男鹿のマダイ。秋田で水揚げされるマダイは、春から夏にかけて新潟県北部から男鹿半島に至る沿岸を北上、秋に南下する男鹿群と呼ばれるもの。特に男鹿沖は、マダイのまとまった産卵場として本州の最北端に位置すること、5〜6月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鯛や鯖より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、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月下旬には、男鹿半島一帯のホテル、飲食店などでさまざまな鯛料理が楽しめる「鯛まつり」も開催されます。

「鯛まつり」のお問い合わせは ☎ 0185-24-4700 (男鹿市観光協会)

昔 ながらの赤系の味噌が欲しいのですが、そのような商品はありますか？
うか？東京都/小倉様

蔵 大豆を原料とした天然醸造の完熟味噌。通信販売でもお買い求めいただけます。

友人にヤマキウ味噌は
ダシがなくて美味しくないよ！と言われました。ダシ入り味噌もあるのですか？
埼玉県/石川様

蔵 弊社では「ヤマキウフリースドライ」味噌汁を除き、ダシ入りタイプの味噌は販売しておりません。ヤマキウの味噌づくりは、そのほばすべてが昔ながらの手仕事。熟成の見極めも、熟練した社員が日々長年の経験をプラスして行います。この愚直なまでの姿勢が味に現れているのかも知れません。今が旬

のワカメですが、もし生ワカメが入手できた際は、表面をさつと水洗いし、適度にカットし味噌汁に放ってください。もちろんダンがなくともOK。お椀の中に春の磯の香りが広がり、美味しくいただけます。

純 米酒はお燗をしようか？
先日訪ねたお店で「純米酒は冷が一番ですよ」と言われたのですが、東京都/藤原様

蔵 嗜好品につき飲み方の定義はないと考えます。太平洋ブランドの酒は、本醸造、純米酒ともにコシが強いのが特徴で、冷酒でも燗酒でも美味しくいただけます。特に「生酛純米」や「李空」は温めることにより、口当たりがまろやかに、かつ、香りが華やかになる懐の深いお酒。通好みの傑作として評判です。

GW を利用して
北東北ドライブを予定しております。この期間に「ブルホール」の休館日はございますか？宮城県/我妻様

蔵 「ブルホール」の休館日は12/31〜1/3です。これ以外に、展示替えイベント等による臨時休館がございます。GW期間中は無休にて開館予定です。なお開館時間は10:00〜16:30(最終入館16:00)、入館料は一般300円または、蔵見学も可能です。般の方の見学は、1日3回(11時・13時・15時)ご案内しております。

蔵 「イチオシ」があったら知りたいのですが、千葉県/濱田様

季刊【蔵】伍拾式の巻

■表紙の人物
今月の表紙は総務部経理部門に勤務する長坂 豪さん(40歳)。家庭の事情で一度職を離れましたが、昨年2月に復帰しました。趣味は酒！酒！酒！ともかく、毎日の晩酌が何よりの楽しみ。小玉醸造復帰が決まった時も、旧知の仲間と飲めるのが一番うれしかったとか。無類の猫好きで、奥様との出会いも猫が縁。でもつい最近、愛猫が1匹他界。時々深く落ち込むことがあるのです。