

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

ku r a



季刊【蔵】伍拾参の巻

夏号

太平山 ヤマキウ

蔵
Vol.53
2012.夏

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
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／有咲社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名工ディジタル事務所
TEL018-8772100 FAX018-8772104

故郷

秋田の四季

にかほ市

点描



たくさんの不思議を秘めた大自然の博物館
「中島台の森」を象徴する奇形巨木ブナ
鳥海山麓 中島台レクレーシヨンの森
あがりこ大王

秋田・山形県境にそびえる鳥海山(標高2236m)。その北麓に位置する「中島台レクレーシヨンの森」は、樹齢数百年のブナの原生林に包まれた緑の宝庫。清冽な湧水群が湧く「獅子ヶ鼻湿原」には、世界的に貴重なコケが群生。これらコケがボール状に発達した「鳥海マリモ」も生息し、氷河期の「ムカシブナ」に類似した「鋸歯葉ブナ」も確認されています。さらには、幹が奇妙な形に伸びた巨大奇形ブナ(あがりこ)も点在する。不思議がいっぱいの空間です。その「中島台レクレーシヨンの森」のシンボルのひとつが「あがりこ大王」。樹齢約300年、幹まわり7.62mと日本一の太さの奇形ブナ。森の中を散策する総延長約5kmの散策路も整備されており、約2時間30分で1周することができます。

にかほ市産業部観光課 0184-38-4305



「みずほ蔵」の名称は、小玉醸造では初となる公募にて命名された。

2年間の準備期間を経て、 昭和42年、当時の技術の粋を結集し 地上4階建ての新醸造蔵 「みずほ蔵」を建設する

数々の名酒を醸す 「みずほ蔵」

昭和42年の完成以来、太平山の仕込み蔵として現在も活躍する「みずほ蔵」。鉄筋コンクリート4階建。当時の秋田県内では、最大規模級、最新の広さと設備を誇り、太平山の飛躍を支えてきました。

首都圏ならびに全国市場が一気に拡大した昭和30年代半ば、毎年増え続ける製造数量に応えるために、仕込

みタンクの入替替えや仕込量の増加等の対策を徐々に行なったほか、毎年のように古い蔵の改造、改装を繰り返してきました。しかし、飛躍的な生産性の向上、ならび、新しい様式の新蔵建築が望まれたこともあり、昭和40年12月の社員会議で「みずほ蔵」の建設を決定。昭和41年3月起工式を挙行。設計を開始したのは昭和39年でありながら、その他の準備期間に丸2年を費やし着工に至りました。

一般公募で名称を募集

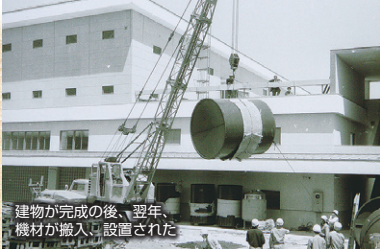
事前の土壌調査の結果、重量の大きい建物を建てる場合地下36メートルまでの杭を打ち込む必要性があることが分かりました。このように、非常に軟弱な地盤であることが判明したこともあり、設計の基本的な考え方として、重量の最も大きい

の効率化、見学者コースの設置も組み込まれ、長い期間をかけて建設会社と協議を重ね、設計を進めたのでした。

そして、昭和41年12月に建築面積1873平方メートルの建物を工事が終了。翌42年に機械据付工事を行い同年9月7日に落成式を行います。ちな

らに、各室断熱工事が施され徹底した品質管理が可能に。結果、建物の製造能力は従来の約2倍に向上。より高品位の日本酒を大量に生産することが可能となったのでした。

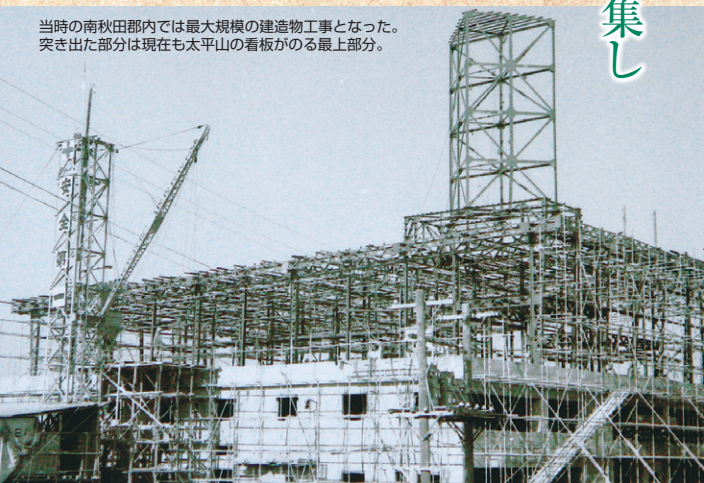
写真上/仕込室。1階部分にタンクを設え、攪拌等の作業は2階部分で行う。写真中/すべての酒のモトとなる酒母を作る酒母室。写真下/酒米を蒸す甕(漬しき)などは3階部分にある。洗米、漬米作業なども3階のスペースで行われる。



建物が完成の後、翌年、機材が搬入し設置された

仕込タンクは1階に置くことに。1・2階は鉄筋コンクリート造りとするもの、3・4階は、鉄骨シボレックス張りとし、建物の軽量化を図ることを決定します。もちろん、作業

みに、基礎部分には軟弱地盤対策として、12メートル鋼管パイル3本継合計36メートルの杭が打ち込まれています。さ



当時の南秋田郡内では最大規模の建造物工事となった。突き出た部分は現在も太平山の看板がのる最上部分。



由利高原鉄道 社長のお話

ローカル線ならではの魅力を全国に発信
貴重な観光資源として、地域と一体となった誘客を推進

ローカル線は地域の財産。
観光資源としても魅力的

「願わくば由利高原鉄道を鉄道ファンの聖地にしたい。そのための第一歩が始まったばかり」と語る春田さん。春号で紹介した秋田内陸線の社長・酒井さん同様、公募にて就任。経営の健全化のため奮闘努力の日々を送っている。以前は、約30年間にわたり旅行代理店で活躍してきた春田さん。業界内の事情、人間関係に長けているはもちろんだが、最大の武器は「自身が



由利高原鉄道の切符。硬券と呼ばれる昔懐かしいスタイル。タブレットとともに、鉄道ファン垂涎のアイテム。

<プロフィール>
昭和27年3月10日、東京生まれ
日本大学卒業後、東急観光(現・トピアア)に入社。2011年4月同社退社。由利高原鉄道社長公募を知り応募。同年6月28日就任。任期は2013年までの2年間。現在は現職で由利本荘市内に在住。



由利高原鉄道株式会社
代表取締役社長 春田 啓郎さん

鉄道のファンであること」と語る。それだけに社長就任に際しての思いも熱い。「他の地方都市同様、由利本荘地域も車が一人一台の土地柄。車の方が圧倒的に早く機動力もある。しかも過疎化、高齢化が著しい。地域住民の利用で存続を図るにも限界があるのではないのでしょうか?」ただし、ローカル鉄道は決して負の財産ではありません。他にはない貴重な観光資源と捉え、鉄道を活用した観光商品の開発、地域と一体となったプランが必要だと思えます。「沿線住民の足を守る」という本来の使命を遂行するために



運転士が手にするのは、単線区間を走行する際に必須となるタブレット。いわゆる通行手形のようなもの。ちなみに、全線単線の由利高原鉄道の「閉塞方式」は、羽後本荘～前郷がスタッフ方式、前郷～矢島がタブレット方式。

も、由利高原鉄道があることで、人を呼び込めるようになりたいですね」と語る。鉄道ファンのための企画会議も開催。地域外からの利用客も増えつつある。

就任後まず手がけたのが営業企画部門の確立だった。以前から、アテンダントが乗務したり、季節のイベント列車を運行していたが、観光客向けの企画・サービスをより強化。列車出発前の運転士挨拶、鉄道と地域のコラボイベント、一部列車内への自転車持ち込みなどを

実現。今年1月には国際教養大学の留学生と、地域の子供たちが互いの文化を学ぶ列車を運行。さらに、今年3月には全国初とされる「鉄道ファンによる鉄道ファンのための企画会議」を旅行会社と協力して開催するなど、春田さん自らが先頭に立ち変革を推し進めている。「現代は個人でも情報を発信できる時代。マスメディアを含め、由利高

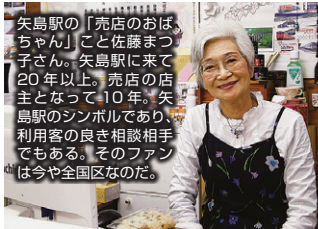
原鉄道に関する情報発信が集客の要と考えています。」

就任からほぼ1年。その効果は早くも現れている。平成23年度の概算値では、定期券利用客こそ減ったものの、切符購入者も前年度をわずかながら上回る結果に。観光客、鉄道ファンが増えているということを示している。

「沿線に残る日本の原風景、雄大な鳥海山、さらには農業体験など、観光資源はまだまだまだあります。鉄道+地域の財産の活用を自らに託された使命とし、対外営業に勤しむ春田さんなのである。



餅着物姿のアテナントさん。佐々木文子さんは今年で4年目のベテラン。さまざまな企画の立案も手掛けている。



矢島駅の「売店のおばちゃん」こと佐藤まつ子さん。矢島駅に来て20年以上。売店の店主となつて10年。矢島駅のシンボルであり、利用客の良き相談相手でもある。そのファンは今や全国区なのだ。

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

秋田市 秋田駅前

男鹿市戸賀漁港 第八政丸直営 心海

海への感謝の心が、スタッフのサービスにも浸透
漁家の実家直送。男鹿産魚介類を手頃な予算で

男鹿市・戸賀の漁師の家に生まれた店主の江畑朋幸さん(34歳)。秋田・東京のホテル、日本料理店などで腕を磨き、5年ほど前に「心海」をオープンした。自慢は男鹿直送の海鮮料理。当日午後、実父が乗る「第八政丸」のほか、男鹿の港に水揚げされた魚介類が入荷。日替わりで約30種のオススメ料理が楽しめる。

「これから夏にかけての魚といえば、ブリ、黒ソイ、スズキなどでしょうか。夏の男鹿は貝類が特にオススメ。岩ガキ、イガイ、アワビ、サザエなどがその代表ですね。男鹿の海は魚種も豊富なのですが、唯一、マグロだけは神奈川・三崎のメバチを使っています。ただ、9月〜11月には秋田沖で

黒マグロの幼魚メジマグロが揚がるんです。ぜひこの時期の秋田産メジマグロを味わっていただきたいですね」と江畑さん。

海鮮系以外の酒肴も豊富。「比内地鶏のきりたんぼ鍋」は予約無しで通年OK(2人前1600円)。比内地鶏や三種野菜飼育されている銘柄鶏、県産のSPF豚野菜類も秋田県産を優先的に仕入れるなど、地元素材の美味しさを手頃な予算で愉しむことができる。

ちなみに、刺身定食などが500円で食べられるワンコインランチ(数量限定)、おかず2品をチョイスできる「おかずが選べるダブルランチ(650円)」など、月々金曜に提供するランチも大人気だ。



お酒、料理

- お酒
- 太平洋山 辛口 1合350円
- 太平洋山 辛口 2合680円
- 純米吟醸 津月(生酒) ... 1合630円
- 純米大吟醸 天巧 1合900円
- おすすめ料理
- おまかせ刺身盛り合わせ (写真/3人前) 1,500円
- ブリの兜焼き (写真/入荷次第) 800円
- 郷土盛合わせ(写真/ギバサ、燻りガッコ、鱒寿司ほか) ... 980円
- 朝獲り卵の出し巻き卵 350円

秋田県秋田市中通4-14-24丸秋ビル1F
TEL018-833-1033
営業時間 / 11:30~13:30、
17:30~23:00(土・祝日は夜のみ)
定休日 / 日曜
(日・月曜連休時は営業、月曜休)



西家 美香里

秋田市 大町

たたずまいも素敵で隠れ家的存在
ジャズをBGMに
地鶏串焼き&創作料理が楽しめる

およそ焼き鳥屋のイメージとは無縁な外観に、スタイリッシュな佇まいの店内。ジャズをBGMに地鶏串焼き、地鶏の創作料理を楽しむことができる。岩手の地鶏を使った串焼きは、砂肝、ばんじり、ねぎま、せせりなど20種以上。備長炭を使うことで、外はパリッ！中はふんわりジューシーな食感と美味しさを実現。味付けはオーソドックスな塩、タレのほか、クレイジーソルト、バジルなどを使ったオリジナル串焼きもある。3種類の地鶏を細かく碎き、手ごねした自家製の「つくね」も人気だ。



さらに串焼きは、秋田・比内地鶏、青森・シャモロツクのほか、その時々限定の全国人気地鶏も提供(1本400円)。「鶏と舞茸のピザ」、「自家製鶏ハムの3種のソース添え」など多彩な創作料理も楽しめる。さらに、女将イチオシ「烏骨鶏のヘルシースープ」はシメにオススメ。中華風仕上げが多い中、あえて洋風に仕上げているのも女将のこだわり。鶏の旨味が凝縮した鶏釜飯(1000円/炊き上がりまで約20分)も常連さん推薦の逸品。客席はL字型のカウンター12席と小上がり席8名。人気店ゆえ利用時には予約をオススメしたい。

お酒、料理

- お酒
- 太平洋山辛口 1合350円
- 純米大吟醸 天巧 ... グラス800円
- おすすめ料理
- 地鶏串焼き 100円~200円
- 全国有名地鶏串焼き (比内地鶏、シャモロツク) 400円
- 烏骨鶏のヘルシースープ 1,000円

秋田県秋田市大町4-3-7
TEL050-3623-7027
営業時間 / 17:30~火が落ちるまで
定休日 / 日曜・祝祭日・第1月曜日
(予約時は営業)



6月下旬、日本酒用の麴を使った塩麴「酒蔵の塩糀」発売予定！

昨年末頃から大ブームの塩麴。麴に含まれる酵素の働きで、食材のデンプンやタンパク質をアミノ酸に分解し、料理の味をグーッとアップ。和、洋中、エスニック、どんな料理にも対応できる「魔法の万能調味料」です。

小玉醸造からも、独自のスタイルで仕込んだ塩麴「酒蔵の塩糀」がまもなく登場いたします。最大の特長は、原料の麴に日本酒醸造用の麴菌を使っていること。現在、市場に出ている塩麴の多くは、味噌・醤油用の麴を使用していますが、「酒蔵の塩糀」は、日本酒醸造用麴を使用した全国でも数少ない塩麴です。

一口に麴と言っても、その特性には大きな違いがあります。比較的育成・管理が容易な味噌・醤油用の麴に対し、日本酒用麴は、育成・管理に大変手間がかかります。一方で、味噌・醤油用の麴は、旨味成分を作ることに長けているのに対し、日本酒用の麴はデンプンを糖に変え力強い発酵を促すこ

とに長けているという異なる性格があります。

まさに「酒蔵の塩麴」は、味噌・醤油醸造部門と、日本酒醸造部門の両方を有する小玉醸造だからこそ可能となった奇跡の商品。深い味わいと高貴で繊細な香り。酒蔵が造った塩麴の魅力をまもなくお楽しみいただけます。

※詳細につきましては、蔵元通信やホームページなどで改めてご案内させていただきます。どうぞご期待ください。



平成23酒造年度全国新酒鑑評会にて太平山が金賞受賞

6月下旬「鑑評会出品酒」を発売予定

平成23酒造年度(平成23年7月～平成24年6月)に醸造された日本酒の品質を競う「平成23年度全国新酒鑑評会」において太平山は、とくに優秀な出品酒に授与される金賞を受賞しました。明治44年(1911年)にスタートした「全国新酒鑑評会」は、名実ともに日本酒鑑評会の最高峰に位置付けられるもので、この会での金賞受賞は、日本酒造りに携わっている者にとっては、最大の目標のひとつ。また今回は、同鑑評会が発足して100回目となる記念すべき会だっただけに喜びもひとしおです。

平成20年度に続き、自身2度目の受賞となった杜氏の猿田修は「仕込みの時期となった今年の1、2月は寒さのおかげもあり、温度管理は比較的楽だったのですが、酒米が昨年夏の酷暑の影響などで溶けやすく、その調整に苦労しました。今年のお品酒は、旨味はもちろん香りのバランスもかなり

よく、納得の仕上がりでした」とのこと。

弊社では今回の金賞受賞を記念して、出品酒と同じみから搾られた「金賞受賞酒」を6月下旬頃に発売する予定です。詳細につきましては蔵元通信や、ホームページなどで改めてご案内させていただきます。どうぞご期待ください。





菜探訪

ポテトサラダ -秋田バージョン-

一度食べると病みつきになるかも？
秋田では、ポテトサラダにも砂糖が必須なのだ

「秋田の料理に砂糖は必須」。確かに、秋田では赤飯、茶碗蒸し、納豆などに砂糖を入れることが珍しくない。ポテトサラダも、ジャガイモ、キュウリ、人参、ハム(魚肉ソーセージ)と具材はごく普通ののだが、マヨネーズに加え、砂糖と缶詰のミカンが入る。他県外では信じられないようなことだろうが、秋田では決して珍しいことではないのだ。その昔、砂糖は「贅沢品」。それゆえに、砂糖がたくさん入ったものが「高級品」「うまいもの」という価値観が生まれたともされ、「あめぐねば、うめぐね(甘くなれば美味しくないと語る確かに、秋田では赤飯、茶碗蒸し、納豆などに砂糖を入れることが珍しくない。ポテトサラダも、呼びされるローカルデザート。水にひたしたうるち米を、すり鉢やミキサーで碎き、水を加えてとろ火にかけ透明になるまで練り上げ、冷ましたあとに砂糖・酢を少々加え、果物などで彩りを添えて完成。右後の「牛乳寒天」もスーパーなどでごく普通に見られるデザート。ちなみに、「サラダ寒天」という秋田ならではの一品もあるが、こちらの詳細はまたの機会に。乞うご期待を…。

日蔵

本酒の保存方法について教えてください。神奈川県/石川様

クール便で配送される他の日本酒も冷蔵庫、その蔵庫で保管することをおすすめします。日本酒はともテリケートな飲み物です。ご購入後は早めにお召し上がりください。

蔵

味噌の中に含まれる糖とアミノ酸等が反応して起こる、メイラード反応によるもので、安全性には問題ございません。一般的に、温度が高いほど、また、保存期間が長いほど、色の褐色化が進みます。保管環境で、風味が損なわれる場合があります。冷蔵庫で保存されることをお勧めします。

こ蔵

夏の、竿燈見物を兼ねて蔵元見学を楽しみたいです。計画しています。秋田市内からの所要時間等を教えてください。東京都/木村様

お車を利用の場合は、秋田市内中心部から国道7号を經由して約1時間。秋田道・秋田中央IC・昭和男鹿半島ICなら国道7号。秋田道約45分が目安です。JR利用の場合は秋田駅から奥羽本線の普通列車で約25分、羽後飯塚駅下車。徒歩7分ほどです。弊社蔵元見学は、竿燈期間中(8月3日「全」)8月6日「月」も通常通り行なっております。

春蔵

仙台のお店を訪ねてみました。仙台出張の際夜の街をブラリ。同僚と訪ねてみました。実は私も秋田県出身。マスターも秋田出身のことで、初めてのお店でもどこか安心感があり

蔵

早速のご利用ありがとうございます。ご自宅の蔵のバックナンバーを

ます。偶然にも秋田出身の方と同席になり、仙台に居ながらにして秋田の雰囲気を感じ、もちろんお酒は太平山。いつもより量が増えたは言うまでもありません。千葉県/藤田様

蔵

この夏号で通巻53号目東京都/伊東様

念ながら過去号の在庫はございません。ただし、弊社ホームページでご覧いただけます。ご利用いただければ幸いです。

季刊「蔵」伍拾参の巻



■表紙の人は
今月の表紙の人は、一関宏子さん(27歳)です。前職はデザイン会社勤務。昨年9月の入社後、製造部酒類課に配属されこの冬は男性蔵人に混じって酒造りの最前線で活躍。厳しい寒さの中、土日返上で力仕事もバリバリこなしました。その働きぶりとは強熱心さは、ベテラン蔵人たちからも一目置かれるほど。小玉醸造に新しい風を吹き込んでくれそうな期待の女性新人です。