

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a

蔵  
Vol.54  
2012.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 ●TEL01871504 ●TEL018972100 FAX018972104  
発行人小玉真一郎 編集／白版印刷株式会社 青白本事業部 デザイン／有限会社オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名工ディジタル事務所

季刊【蔵】伍拾四の巻

# 秋号

太平山 ヤマキウ

# 故郷

秋田の四季  
—— 仙北市田沢湖

# 点描



瑠璃色に輝く田沢湖のシンボル。  
その誕生の秘密とは？  
**たつこ像**

水深423.4m、日本一深い田沢湖の湖畔に「たつこ像」。村一番の美人で孝行娘だったものの龍に化身。湖神となったとされる「たつこ伝説」に由来する金色の像だ。作者は日本を代表する彫刻家のひとり舟越保武氏。氏の回想録によると、制作にあたり、幾度となく女性を紹介してもらったが、イメージする娘になかなか出会うことができず苦労をしたという。そんな折り、盛岡から田沢湖へ向かう途中、運命的な出合いをする。場所は秋田と岩手を結ぶ国道46号の県境・旧仙岩峠（現在は廃道）周辺。バスの中から見かけた道路工事現場で働く娘さんがその人だという。出合いはほんの一瞬。しかし心震わせるほどの衝撃にすぐさまスケッチ。「たつこ像」のイメージを作り上げたのだという。その後、件の娘さんを探しても結局は分からずじまい。まさに神秘の湖のシンボルにふさわしい逸話なのである。

田沢湖観光の問い合わせはTEL0187-43-2111（仙北市田沢湖観光情報センター「フォレイク」）



# 近代化の先駆けとして駆け抜けた昭和40年代 テレビコマーシャルを通じて「太平山」の名が全国に浸透

## 時代の変化に併せハード、ソフトともに刷新を進める

昭和42年みずほ蔵落成を待っていたかのように、日本酒を取り巻く環境は大きく変化します。昭和12年度から行われていた清酒の生産統制が廃止され、昭和44酒造年度から生産の自由化が始まったのです。自由化は昭和44年度自主流通米制度の発足により、食糧管理制度が緩和されるとともにスタート。昭和48年度までの自主規制期間を経て完全なものとなりました。

制度の変化に伴い、弊社では自醸酒(自社蔵で醸造)100%の販売にいち早く着手します。当時、販売数量

の多い蔵元では、不足分の酒の醸造を地域の小規模蔵に醸造を依頼。自社ブランドで販売すること(いわゆる「桶買」)がごく普通に行われていました。自醸酒100%実現に向け、精米所、貯蔵用タンク、調合タンクなど生産設備を増強。徐々に自醸比率を高め昭和51年度には自醸酒100%を達成します。

さらに、この頃世間を騒がせた食品添加物、環境保全などの諸問題に対し、作業内容の改善、社員の意識改革セミナー、そして、各種対策設備等をいち早く導入、常に業界の先駆者として激動の時代を切り拓いてきたのでした。

## テレビコマーシャルで 広報活動を積極的に展開

清酒生産量の増加とともに、清酒部門の経営努力は販売面に振り向けられて行きます。昭和43年には中村八大氏作曲の「デカイ、デカイ太平山」のフレーズでお茶の間に浸透したCMソングが完成。各種新製品も

続々誕生します。ユニークなデザインのものや、ビンで話題を集めた「旅」と「家」、カップ酒ブームの先鞭を切って登場し自販機とと

もに売り出しを行い、以降現在まで続くロングセラー商品となった「ユアカップ」、杉樽の風味をそのまま再現した「樽酒」、蔵内の原酒を軽く濾過しただけでビン詰めした「原酒太平山」などが登場します。

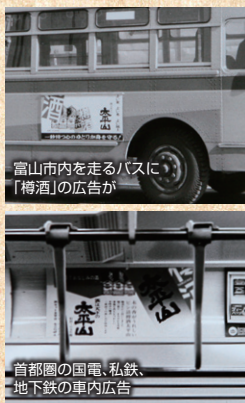
テレビを利用した宣伝も積極的に展開されました。昭和45、46年頃の太平山は、全体の販売量のうち約75%が県外出荷。その取り扱いの特約店は北海道から阪神エリア、四国にまで及びました。そのためテレビコマーシャルも地元秋田はもちろんのこと、ほぼすべての販売エリアで放映されることに。首都圏では街頭看板のほか、国電、地下鉄、路線バス等を利用した宣伝が展開されました。



昭和40年頃から45年頃、各地TVで放送されたCM報告書。



地下鉄日本橋駅構内に掲示された太平山「旅」、「家」の広告



50円硬貨を入れると燗酒が出てくる自動販売機。昭和40年代始め、日本テレビのワイドショーで紹介されたときのひとコマと思われる。この後、ワンカップスタイルの自販機が登場する。



四季それぞれに素晴らしい秋田の自然  
付加価値を付け、魅力ある商品として発信したい

# 田沢湖を拠点に活躍する

# アウトドアツアーガイドのお話



非日常の極意を体験できる田沢湖でのサンセットカヌーツアー

脱サラし単身カナダへ。  
アウトドアガイドを目指す

田沢湖周辺は、国内屈指のアウト  
ドアフィールド。カヌー&カヤック、  
トレッキング、シャワークライミング  
、冬のスノーハイクやオフピステス  
キー&スノーボードなど、アウトドア  
ツアーの運営会社を設立。自身もガイ  
ドとして活躍するのが佐藤裕之さんだ。  
スキーの国体選手でもあった父の影響  
もあり、幼い頃からスキーが生活の一部に。  
大学時代は毎冬スキースクールスタッフ



## ＜プロフィール＞

1973年6月3日秋田県生まれ。仙北市田沢湖在住  
大学卒業後、サラリーマン時代を経て、カナダウイ  
スキー、北海道ニセコでスキー場のレスキュー、アウト  
ドアガイドとして活躍。スキルを学ぶ。2003年旧  
田沢湖町にてアウトドアガイドを始め、2005年會  
社を設立。2007年から仙北市管轄の田沢湖キャン  
プ場、かたまえ山森林公園の指定管理者を務める。

有限会社 田沢湖自然  
体験センター 代表取締役 佐藤 裕之さん



有限会社  
田沢湖自然体験センター  
秋田県仙北市田沢湖  
生保内字牛沢 23-16  
TEL/FAX 0187-43-2990

として活躍。卒業後、百貨店に就職する  
も1年半後に退職。カナダウイスキーに  
渡り、スキー場レスキューを経験。帰国後  
は北海道ニセコへ。プロガイドとしてのスキ  
ルを磨き、次なるステップへの岐路に際し、  
故郷・秋田で活動することを選択する。

「紺碧の田沢湖、極上の景観とス  
ケールを誇るたざわ湖スキー場、豊穠  
な大地に植生豊かな森。さらには温泉  
も……。ここには、年中、自然と触れあえ  
る環境があります。さまざまな土地に  
暮らし、自然に接したことで、秋田の  
自然の素晴らしさを再認識しました。」  
「秋田は自然の宝庫。この素晴らしい  
秋田の自然は商品としても  
無限の可能性を秘めている

自然に付加価値を付け、秋田ならではの  
商品(観光資源)として発信したい」。大  
きな夢を抱き2003年田沢湖に移住  
した佐藤さん。ところが、当時の秋田にお

いて、アウトドアガイドの認知度はほぼ  
ゼロ。ガイドを備ってまで自然の中で遊  
ぼうなどという感覚もない。アウトドアに  
興味がある首都圏からのお客さんを対  
象にガイドをしつつ、アルバイトで生活費  
を稼ぐ日が続く。しかし「地元の人々に  
認知されてこそ、初めて自分の夢が成就  
するのでは」と考えるようになった佐藤  
さん。初心者でも参加できるよう間口を  
広げ、地元にも積極的に情報を発信す  
るように。やがて口コミでその面白さが  
広まり、3年ほ  
ど前から一気に  
地元リピーター  
が増えたという。  
今年の夏、佐  
藤さんにとって  
忘れられない  
出来事があっ  
た。それは地元



爽快感抜群。  
この夏大人気だったシャワークライミング



秋の秋田駒ヶ岳トレッキング。正面は笹森山。



レベルに応じて体験できる  
オフピステスキー&ボードも人気。

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 中通

御厨 光琳  
みくりや こうりん

この夏誕生した秋田市注目のスポットに開店  
お酒落なカウンターから和室までスペースも多彩

日本料理の真髄を、洗練されたサービスと空間で  
楽しめることで人気の「水屋・光琳(秋田市山王)」  
の支店。今年7月誕生した芸術と文化交流の新拠点  
「エリアなかいち」内に新店した。象潟直送の魚介類、  
地場産朝どり野菜、秋田産ブランドポーク、県産黒  
毛和牛(羽後和牛・秋田由利牛)、大潟村の契約農  
家産「ひとめぼれ」など、本店同様に食材も吟味。「地  
場野菜の彩りをしよつづるバーニャカウダ風にし  
て」極上霜降り羽後和牛の鉄板焼きなど単品料理  
のほか、旬のお任せ料理3品がセットになった「与  
次郎セット」などのコース料理、各種郷土料理も楽



しめる。「宗家16代稲庭吉左衛  
門の稲庭うどん」が食べられ  
るのも光琳ならではの。生産  
量が極端に少ないため秋田で  
も幻とされる逸品だ。まさに、  
本店のテイストをそのままに、  
伝統の味から斬新なモダン和  
風まで、多彩な料理を堪能す  
ることができる。ランチタイ  
ム限定、9品のプチ惣菜がプ  
レートにそろった、「おしゅべ  
りパレットランチ(1500  
円)」は女性に大人気だ。



## お酒、料理

- お酒  
純米秋田生酛 グラス …… 500円  
にこり生酒 グラス …… 600円  
純米吟醸酒 津月 グラス …… 800円  
純米大吟醸 天巧 グラス …… 1,100円  
※共に徳利、ボトル有
- おすすめ料理  
地場野菜の彩りをしよつづる  
バーニャカウダ風にして… 880円  
秋田由利牛  
ローストビーフの生春巻き…1050円  
極上霜降り  
羽後和牛の鉄板焼き…1,980円～  
宗家の稲庭うどん…1,280円  
与次郎セット…2,100円

秋田県秋田市中通1-4-3なかいち2F  
TEL018-832-2002  
営業時間 / 11:00～15:00(14:00L.O.)  
16:00～23:00(22:30L.O.)  
定休日 / 無休  
(日・月曜連休時は営業、月曜休)



## お酒、料理

- お酒  
太平山 燗焼 …… 500円  
太平山 冷酒 …… 600円  
生酛純米300ml …… 1,300円  
純米大吟醸 天巧 1合 …… 1,200円  
720ml瓶 …… 4,000円
- おすすめ料理  
店長おすすめ旬のにぎり(10貫)  
3,000円～  
名物山寿司磯巻 …… 3,300円  
コース …… 3,000円～5,000円

秋田県秋田市大町5丁目3-23  
EL018-823-2738  
営業時間 / 11:00～13:00、  
17:00～1:00(24:30L.O.)  
定休日 / 不定休



# 山寿司本店

秋田市 横町

地魚を中心に旬の味を楽しめる寿司屋さん  
名物「山寿司磯巻」もぜひ賞味したい

「秋田の海つて高級寿司ネタの宝庫なんですよ」と  
は、秋田県館組合の理事長も務める店主の佐藤さん。  
「これからの季節だと、県南のガサエビ、天王のトラフ  
グ、能代沖の本マグロ。もっと寒くなるとマズイ、アラ  
なんかも獲れますよ」とのこと。そして、  
ハタハタの季節になるとカウンター  
の生簀にハタハタを放ち、その場で調理。  
本場秋田でも極めて珍しい「ハタハタ  
の活造り」を食べることもできる。  
にぎりは1人前1100円。お  
好みににぎり、一品料理すべてに値段  
を表示し、佐藤さんをはじめ、職人さ  
んたちの心遣いも評判。川反周辺で  
は最も財布に優しい寿司店でもある。  
お酒をいただきながらという際には、  
酒肴とにぎりセットになったコー

ス(予約不要・3000円～5000  
円)がオススメ。3000円コースは、  
お通し二品・吸い物・造り・焼物・  
中寿し・味噌汁・漬物がセット。そ  
して是非食べてみたいのが名物「山寿  
司磯巻」。本マグロのトロ、ウニ、甘エ  
ビ、玉子など13種類の具をおぼろ昆  
布で巻いた豪華な磯巻。手土産とし  
ても喜ばれる自慢の逸品だ。ちなみ  
に、昼はお得なランチを提供。「にぎ  
りランチ(にぎり10貫)」「ちらしラン  
チ」の2種類。いずれもミニサラダ・  
味噌汁付で800円。







最も親しまれている【ヤマキウ】の定番商品です。

杉桶仕込み吟醸しよゆ



秋田県産小麦100%使用。  
1年6ヶ月熟成の天然醸造です。

減塩しよゆ



食塩分9%。塩分を  
控えたい方にオススメです。

低増工佐醤油 味むらさき



上品な天然のかつおぶし風味の  
調味料です。

[2132] 1ℓ (1.3kg)  
467円(税込)

[2310] 1ℓ (1.3kg)  
404円(税込)

[2251] 1ℓ (1.3kg)  
866円(税込)



こまち仕込み味噌

秋田県産「あきたこまち」を使った米麹と  
国産大豆を一年六カ月かけて天然醸  
造しました。大地の恵みか凝縮した吟醸  
味噌です。

[1011] 1kg 1,260円(税込)



元祖 秋田味噌

[1155] 500g 341円(税込)

[1110] 1kg 588円(税込)



あま塩味噌

おいしさそのままに塩分だけを約20  
%カット。塩分を控えた甘塩シリーズの  
中でも代表的なお味噌です。

[1179] 500g 341円(税込)

[1160] 750g 483円(税込)

[1147] 1kg 551円(税込)



吟醸味噌 かんとう

国産大豆を原料とした寒仕込み、天然醸  
造の完熟味噌です。米麹独特のほのか  
な甘さが郷愁をさそいます。

[1108] 1kg カップ詰 640円(税込)

[1107] 1kg 平袋詰 577円(税込)

[1104] 4kg 樽 2,467円(税込)

[1103] 8kg 樽 4,819円(税込)



特撰味噌 なまはげ

地元秋田ではお味噌といったらこれ。一番  
親しまれているまさにお袋の味。粒とこし  
の2タイプがあります。

[1126] 1kg カップ詰 540円(税込)

[1161] 500g 平袋詰 273円(税込)

[1130] 1kg 平袋詰 488円(税込)

[1128] 2kg 平袋詰 934円(税込)

[1125] 4kg 樽 2,142円(税込)

[1123] 8kg 樽 4,116円(税込)

[1139] 1kg 平袋詰 488円(税込)

[1137] 2kg 平袋詰 934円(税込)

[1136] 4kg 樽 2,142円(税込)

[1135] 8kg 樽 4,116円(税込)

日本の太平山から世界のTAIHEIZANへ  
世界中に広まる太平山ブランドの人気

ハワイ・日本酒国際コンクールで  
「天巧」が11回目の金賞受賞

ハワイ・ホノルルで行われた日本酒の国際コンク  
ール「第12回全米日本酒飲評会」で、「太平山・純米大吟醸  
天巧」が金賞を受賞した。同コンクールは、ホノルルに本  
部がある国際酒会の主催で2001年から毎年開催さ  
れており、今年には日本全国の酒造会社170社、359  
点が出品。精米歩合40%以下の「大吟醸A」、同50%以  
下の「大吟醸B」さらに「吟醸」の4部門があり、  
それぞれの部門での特性を競う。「天巧」はこの中の「大  
吟醸A」部門に出品。参加全出品酒の中で最多となる  
11回目の金賞を受賞した。ちなみに「天巧」は、世界的食  
品コンテスト「モンドセレクション2012」でも最上  
位となる「最高金賞」を  
受賞。まさに「世界が認  
めた我国を代  
表する日本酒  
の一本だ。」



2012香港フード・エキスポに出店  
アジアでも大人気の太平山ブランド

8月16日〜18日、香港で行われたアジア最大級のフー  
ドエキスポ「2012香港フードエキスポ」に太平山も参  
加。香港、中国本土、台湾などから集まったバイヤーらにそ  
の魅力をアピールした。同エキスポは、アジア諸国をはじ  
め世界から約900社(内日本企業は約170社)が出  
展。入場者数は毎回40万人近くにもなる大規模なイベン  
トだ。小玉醸造では、2000年からアメリカへ輸出を開  
始。ヨーロッパアジアへの輸出も積極的  
に展開している。特に香港における太  
平山の売上は、ここ3年で約3倍も増  
えた魅力ある市場。ますます高まる和  
食人気とともに、アジア各地に次々誕  
生する和食店の伸長に併せ、エージェン  
ト等をからめた販売網の拡大と確保が  
急務。弊社代表・小玉真一郎自らが店  
頭に立ち、PR、商談を精力的にこなした。



※お申し込み方法、送料等につきましては、同封の申し込み用紙・ハガキをご覧ください。  
※その他の商品も多数取り揃えております。詳しくは同封の「蔵俱樂部」をご覧ください。





# メジマグロの刺身

## 秋田沖でも獲れるクロマグロの幼魚

東北でマグロといえば青森・大間の「クロマグロ」があまりにも有名だが、秋田・青森の日本海沿岸でもマグロは獲れる。しかも、水揚げされるのは「クロマグロ」の幼魚「メジマグロ」だ。県北・八峰町に隣接する青森県深浦町沖の久六島周辺では「はえ縄漁」や「一本釣り」で、男鹿半島の樺漁港沖では「定置網」による漁が行われており、群れが北上する初夏〜南下する晩秋が漁期。「クロマグロ」の名称は大きさ、地域により変わるが、男鹿の漁港では1〜10キロくらいのもを「メジマグロ」と呼んでいる。写真は8月下旬、秋田市内の鮮魚店で一柵約900円(約250g約2人前で購入したもの。いわゆる赤身の部分だが、「クロマグロ」よりもピンクっぽい身で、やわらかくクセがない。まったりとした食感と、ほのかな甘さ、そして、口の中にホンワリと広がる美味しさが特徴。一見スジが気になるが、幼魚だけあって肌理が細かく、食べる時もほとんど気にならない。しかも、地物の生でありながら値段も比較的手頃というのも魅力。適度に脂肪のつたハラの部分も絶品。「クロマグロ」のトロとはまた違った美味しさが楽しめる。「メジマグロの漬け」もイケル。



読者のページ

●ご意見・ご感想をE-mailでも受け付けております。  
info@kodamajozo.co.jp

### 小冊子のスタイルながら

幅広い、そして、内容の濃い情報の数、貴社の銘酒の数々とともに味わせていただいております。毎回、貴通信が届くのを楽しみにしております。埼玉県・小倉様お褒めのお言葉ありがとうございます。弊社の方になっていただく前に、弊社を育んだ秋田の良さを全国に発信し、秋田のファンになっていただきたい」の趣旨でスタートした小冊子「蔵」。秋田にはまだまだ皆さまにお伝えしたい魅力文化がいっぱい。「蔵」もとても故郷・秋田のファンになっていただきたいと思います。よろしくお願いします。

### 夏号で紹介された

「ポテトサラダ 秋田パージョン」。あまりにも懐かしくて思わずペンを執りました。確かに「あめぐねば、うめぐね」んだよ。砂糖は必須です!! 「ミカン」の缶詰...TV「ケンミ

### 蔵

「蔵」の誌面を通じて故郷を感じていただければ幸いです。TVといえは最近話題を集めているのが「バター餅」。元々は県北・阿仁の地域食でした。TVで紹介されると全県下に普及。地元では、商標登録を特許庁に申請中で、協議会を結成したとのこと。機会があれば「蔵」の誌面でも紹介したいと思います。なお、「酒蔵の塩糀」いよいよ発売となります。新ジャンルの「醤油糀」も発売されますヨ。

### 山

「日本料理は刺割が華」は目からうろこが落ちる思いでした。誰も教えてくれない事なので勝手に食べていま

### 蔵

したが、この年齢になって「あゝ、そうなんだ」と知った次第です。柄は本当に利に叶っているんですね。静岡県/佐藤様 日常の中にも先人らが検証を重ね、平成の世まで伝承されてきたことって一杯あります。ただ、当たり前すぎて気がつかないだけ、うとんじられがちな作法風習流儀ですが、実は極めて、合理的で利にかなったことが多いんですよ。

### 質

問です。以前季節限定ながら販売されていた「諸白」。現在はないのでしょうか?美味しくてスキなのです?静岡県/佐藤様

### 蔵

佐藤様、全国の「諸白」ファンの方々に、大変お待たせしました。純米大吟醸酒粕「諸白」の販売を再開いたします。詳しくは添付の蔵倶楽部の紙面をご参照ください。

### 季刊「蔵」伍拾四の巻



### 表紙の人

今号の表紙を飾るのは、製造部食品課で活躍する田仲牧子さんです。入社は平成3年10月3日。現在は主に味噌の充填作業に従事しています。好きな言葉は「一期一会」と「思いやり」。行ってみたいところは大自然あふれる北海道。趣味は「通販カタログを見ること」とのことですが、「休みがあったら、車で自由気ままな旅をしてみたい」とも語る行動派なのでもあります。