

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a

蔵

Vol.55

2012.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 ●TEL018-9772100 FAX018-9772104  
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／海老名エディタール事務所

# 故郷

秋田の四季

—— 潟上市飯田川

## 点描

極地、雪山を襲う白い悪魔「ホワイトアウト」  
秋田では街中でもこの現象が頻繁に発生する

## 吹雪に包まれる朝の国道7号



「ホワイトアウト」という言葉をご存知だろうか？主に極地や冬の雪山などで起る気象現象で、吹雪や地吹雪のため視界が白一色になり、方向、地形の起伏が判別不能になる状態を指す。弊社のある秋田県沿岸部では、ひと冬に幾度となくこれによく似た現象が起こる。平均風速が20m/秒を超えることも珍しくなく、過去30年間の記録では、平成3年12月30日に、秋田市で瞬間最大風速・西北西の風36.6m/秒を記録している。例えるなら「冬の秋田では1週間、10日毎に冬の台風が襲われる」と言えば、その状況を想像いただけるだろうか？こうなると雪はあらゆる方向から吹き付ける。街中にあっても時に1m先すら見えない時がある。写真は今年2月18日朝に、弊社近くの国道7号で撮影したもの。吹雪としては中程度。ごく普通の冬の嵐の状態だ。

季刊【蔵】伍拾伍の巻

# 冬号

太平山 ヤマキウ

## 県内酒造メーカーの中でも積極的に県外へ進出 一方で、手薄となった県内市場開拓のため新商品を開発する

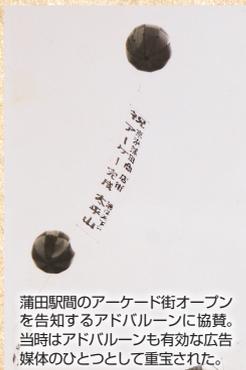
### 県内市場拡大のため 「まろやか太平洋」を開発、発売

高度成長期にあわせ、全国展開を積極的に進めた太平洋でした。昭和45〜46年頃は、全体の販売額のうち県内出荷分は26%程度。県内市場の開拓が重要とされていきました。甘口の日本酒が主流だった当時の秋田においては、太平洋は「辛口」と言う人も多かったのですが、実際は中口から甘口よりに位置する程度。極端に辛口というほどではありませんでした。しかし、辛口の評判が定着し、いっしょか、そのような印象が広まったものと思われまます。

### 試行錯誤を繰り返して、 県内市場開拓の目的を実現

「まろやか太平洋」は、程良い熟度と味のふくらみを持った文字通り「まろやか」なお酒でした。発売にあたり、秋田市中通にあった「産業会館」ホールに、一般公募の消費者500名を招待。試飲会を開催します。「まろやか祭り」と称し開催されたこのイベントは、従来にないパーティーとして話題を呼び、「まろやか太平洋」のイメージ、名称の認知度を一気にアップしました。また、発売から約4ヶ月にわたり「まろやかのれんプレゼントセール」を実施。期間中に太平洋の日本酒一升に添付したサービス券6枚を集めると民芸のれん1枚をプレゼントするという趣旨期間

これを打破するためには、思い切ったイメージチェンジが必要でした。そこで昭和48年9月に、県内向け2級酒の新製品「まろやか太平洋」を発売。ネーミング、意匠、宣伝、セールス活動、そして商品特徴と、あらゆる面において、従来の手法とは異なる斬新な計画を練り、実現したのでした。



蒲田駅間のアーケード街オープン  
を告知するアドバルーンに協賛。  
当時はアドバルーンも有効な広告  
媒体のひとつとして重宝された。

中に引き換えたのれんの枚数は2万8000枚以上。結果は予想を大きく上回るもので、売上高も一気に上昇。総売り上げに占める秋田県内比率も30%を超えるまじりになります。

一方で、全国的に広まり始めた本物志向への対応として、昭和50年春から特級、1級酒はすべて本醸造に変更します。また2級酒が主流だった当時とすればかなり進歩的な改革。「たとえコスト高であっても、品質向上が最優先」。平成に入り、吟醸酒、純米酒などいわゆる特定名称酒と呼ばれるプレミアムな商品を造る気質は、まさに小玉醸造の真骨頂。時代を超えてその精神がしっかりと受け継がれているのです。



昭和40年代の男鹿半島で、トップクラスの人気を誇った寒風山回転展望台のメインイベントラッシュ付近に展示されていた県内主要酒蔵のディスプレイ



東京市場拡大のために飯田橋駅前に看板を設置(写真左上)

業務店における自社ブランドの専売は営業マンにとってまさに誇り。大手メーカーを相手に営業マンが全国を飛びまわっていた。

平成25年秋開館 秋田県立美術館のオープンに向け奮闘する

# 生涯学習課政策監のお話

新美術館開設に際し、キャリアを  
乞われ県職員に登用される

秋田市中心部約17haを再開発。「にぎわい創出」を目的にこの秋竣工した「エリアなかいち」。交流館、美術館、商業・駐車場施設、住居棟などで形成される複合施設群で、その核としての役割を担うのが、来秋本オープン（今年7月21日暫定オープン）する「新秋田県立美術館」だ。「現秋田県立美術館」にて展示されている藤田嗣治作の大壁画「秋田の行事」をはじめ、藤田作品の蒐集家でもあった平野政吉のコレクションを新美術館に移転。安藤忠雄設計の建物に展示される。その「新秋田県立美術館」



**プロフィール**  
昭和28年9月4日秋田県男鹿市生まれ。和光大学人文学部芸術学科卒業後、秋田市内の大手広告代理店に入社。秋田のデザイン業界の中核で活躍。

平成18年からは活動の場を盛岡に移し、地場産品の商品開発、観光地のブランディング事業なども手がける。平成23年4月1日、任期付で「秋田県教育庁生涯学習課政策監」に就任。

美術館の性格、事業運営などの  
プランづくりにも参画

美術館建設工事における施工チェックに始まり、調度品・事務備品の選定、印刷物・広報活動等の監修、同館のシンボルマーク・ロゴタイプ選考作業など、これまで手がけてきた仕事は多岐にわたる。そのなかにあつて、武藤さん

登用の真骨頂といえるのが、開設準備班（平成24年度から開館準備班に改称）のスタッフらとともに手がけた「新県立美術館の本オープン時の運営」に関する取り組みプランの立案だろう。

新美術館開館の基本方針「芸術を樂しむ文化を育むことによる、秋田の街、人、文化の創造と共生」の実現のため、新県立美術館を「鑑賞の場」「創造・発表の場」「学習の場」「連携・交流の場」と位置付け、新県立美術館がすべき事



写真上：広小路側から見た外観。建物は安藤忠雄設計によるもの。地上3階、地下1階。2階部分に「秋田の行事」が展示される。写真左/中空に浮かぶかのように、エントランスホールから2階へと続く螺旋階段。  
開館時間 / 10:00～18:00  
（金・土曜日は20:00）  
休館日 / 無休  
入館料 / 無料（有料の企画展の場合があります）  
住所 / 秋田市中通1丁目4-2  
電話 / 018-853-8686

秋田県教育庁  
生涯学習課政策監  
武藤 正彦さん

業、活動内容等を具現化。さらに、そこから派生するさまざまな部分にも関わるなど、まさに今後の新県立美術館あり方を示す核心部分の策定に携わってきた。

武藤さんらが手がけた同館のパンフレットに「ミュージアムメッセージ」と題されたこのような一文がある。藤田嗣治の大壁画「秋田の行事」が燦然と輝く―「美の国あき

た」の誇りを世界へ  
県立美術館のグランドオープンは平成25年9月28日。藤田と平野。そして安藤忠雄。美の国秋田から熱いアートのコラボが世界に向けて発信される。



「学習の場」としてアートスクールを開催。藤田作品のひとつ「北平の力士」にちなんで実際に力士を描こうという試み。この日は秋田出身の家風岡がモデルとして参加。

※「秋田の行事」 平野政吉が建設構想を打ち出した美術館の壁を飾るため、藤田嗣治を秋田に招聘、昭和12年に制作された作品。秋田の祭り、暮らし、産業などを描いた壮大な壁画（タテ3.65m×ヨコ20.5m）



2階ミュージアムラウンジからの眺望。水庭越しに千秋公園、県立美術館を望む。

を所管する「秋田県教育庁生涯学習課」の政策監に就任。施設立ち上げ時にかかわるほぼすべての業務に携わってきた。

開館にあたり、民間から県職員として登用。活躍しているのが武藤正彦さんだ。武藤さんは、グラフィックデザインのみならず、広告宣伝、企業CI戦略、街づくり、さらには、「秋田ふるさと村」、「秋田県立博物館」に併設される「秋田の先覚記念室」「菅真澄資料センター」のアートディレクションを担当するなど、幅広い分野で活躍してきた。その豊富な知識とキャリアを乞われ、平成23年1月からコーディネーターとして参画。同年4月1日付で「新秋田県立美術館」

太平洋山を飲む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 荒町

## 横丁酒場 魚来

太平洋山辛口のほか、限定酒も用意  
東北各地の味との出会いも楽しみ

店主の横岡さんは、キリンドラフトマスターズ・スクールの元講師。キリンの生ビールをおいしく提供するため、プロを育成するまさにプロ中のプロ。その腕を慕って数多くのファンが訪れるビールが美味しい隠れた名店でもある。一方、プライベートでは、「スーパーモーター」と呼ばれるオン&オフをミックスしたバイクレースのレーサー。レースにより集中できるようにと全日本昇格とともに退社。平成22年9月にこの店をオープンした。

料理は1品250円で、300円台がメイン。一人2500円もあれば適度に楽しむことができる。定番メニューのほか、その日のおススメ、さらには、「味噌かやき」



「いか下足わた煮」「いか人参」など東北各地の郷土料理、当地食なども人気。秋田の県北・鹿角の人気店として知られる、幸楽のホルモン炒めも食えることができる。

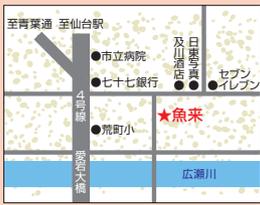
太平洋山のお酒は、太平洋山辛口のほか、生酛純米生貯など。さらに季節限定のプレミアム銘柄も扱っている。納入先の酒販店も近いため、在庫があれば希望の銘柄を楽しむことも可能だ。仙台の下町の場所ゆえ、地元のお馴染みさんが多いが、実はこのエリア単身赴任のお父さんたちも多いエリア。この店での出会いをきっかけに交友を深めているお客さんも多いとか。塩ラーメンはその常連さんおススメの一品だ。



### お酒、料理

- お酒
- 太平洋山辛口 1合 ..... 350円
- 太平洋山生酛純米 グラス ... 600円
- 太平洋山生貯蔵酒 300ml ... 600円
- おすすめ料理
- イカの足下わた煮 ..... 600円
- 幸楽のホルモン炒め ..... 550円
- いか人参 ..... 350円
- 塩ラーメン ..... 500円

宮城県仙台市若林区荒町79  
姉齒ビル1F  
TEL022-268-1810  
営業時間 / 11:30~13:30  
17:30~23:00  
定休日 / 日曜・祝日



多賀城市 桜木

## やきとり 鶏寛 多賀城店

当日の朝、加工した超新鮮な素材を  
備長炭で焼き上げた極上焼き鳥

仙台駅前の人気店が、今年4月多賀城市内に進出。地元客、復興事業関係者の評判を集めている。店主の白出さんは、仙台市内の専門店です約5年の修行を経て独立。5年ほど前に仙台駅前に店を構える。以来、評判を呼び、「鶏寛」の焼き鳥に感銘し、その道を目指したお客さんもいるとか。串物は、鶏の各部位と豚のホルモン系。素材は岩手、宮城県産。「美味しさの秘密は素材の鮮度」とのこと。当日の朝、処理、加工したものを使用。当日、串打ちしたものをその日のうちに使い切る。仕込みの間もまた美味しさの秘密。皮(鶏)は、内側の脂肪分をそ



ぎ取り、串に隙間なく巻きつけるように刺すことで、外はカリッ！内側はジューシーに仕上がる。生卵とからめていただく「つくね」は、鶏肉に細かく砕いた豚軟骨を加えることで独特の食感をも演出する。素材を吟味するからこそ提供できる「レバーのたたき」も常連さんイチオシの逸品。生姜醤油をつけていただくのだが、まったりとした美味しさが口の中にジワリ……。わざわざ醤油でいただく「とりわさ」もまた絶品。まさに口福のひとつを堪能できる。そして、これら料理に使う調味料もまた吟味。醤油ひとつとっても素材により味のタイプが異なる。この美味に対するあくなき追求心が、感動の出会いを生み出す最大の要因でもある。

### お酒、料理

- お酒
- 太平洋山辛口 銚子(1合) ... 400円
- 太平洋山辛口 銚子(2合) ... 800円
- おすすめ料理
- レバーたたき ..... 400円
- 焼き鳥 つくね ..... 200円
- 焼き鳥 皮 ..... 150円
- 焼き鳥 正肉 ..... 100円

宮城県多賀城市桜木3-2-46  
TEL022-367-5335  
営業時間 / 18:00~24:00  
定休日 / 日曜・祝日  
<仙台店> 宮城県仙台市青葉区  
中央4-9-6 佐藤ビル2F  
TEL022-224-6882



イブ。味噌汁、料理の味付けなどにはもちろん、生野菜スティックの相棒としてもイケル」とは、生みの親でもある、府金の弁。ほかにもアイデア次第で、さまざまな料理、シーンで活躍します。



[1501] 750g  
630円(税込)

「もっと手軽に簡単に、ヤマキウ味噌を楽しみたい。そのようなお客様の要望にお応えし、登場した「ヤマキウ だし入り味噌」。だしのベースは鰹節。さらに昆布をブレンドして味を調整しました。普段使いのお味噌ゆえ価格は控えめですが、ヤマキウ味噌・醤油の匠「府金雅昭」が手がける味噌だけに、その製法からしてちょっと違います。一般的な「だし入り味噌」は完成した味噌に旨味の素を加えるのに対し、府金のスタイルは「仕込み段階からだしを加え醸す」というもの。素材となる米、麹、塩などことも熟成させること7ヶ月以上。味に深みが増し、さらには魚介だし独特の生臭さを抑えることができます。容量は750g。冷蔵庫のドアポケットにすっぽり入るコンパクトサイズ。味噌汁、料理の味付けなどにはもちろん、生野菜スティックの相棒としてもイケル」とは、生みの親でもある、府金の弁。ほかにもアイデア次第で、さまざまな料理、シーンで活躍します。

## ヤマキウだし入り味噌 新発売

簡単で便利。しかし、造りはしっかりと本格派。味噌の匠が自身をもってお届け。

# 季節限定 価格以上の品質と美味しさで大評判 生酏純米 無濾過生

太平山ブランドを代表する「生酏純米」を搾ったままの状態でのビン詰め。以降、一切手を加えずそのままの状態での出荷、販売されるお酒です。蔵で働くごく一部の者しか味わえなかつた生まれただけの「生酏純米」の美味しさを、全国の皆様にお楽しみいただけたい。そのフレッシュさをより長く維持するために、今年度出荷分から意匠を変更。一切の光を通さない遮光袋入りの状態で発売されます。

太平山伝統の秋田流生酏造りの技術をそのまま踏襲し、醸した「太平山生酏純米」。重厚感と、深い味わい。さらに、燗を付けるとより一層うまみが広がる奥行きが深さが特徴ですが、無濾過生酒はその雰囲気が一変。まるで



[3289] 720ml (1.3kg) 1,449円(税込)

[3288] 1.8L (2.9kg) 2,888円(税込)

たての果実のようなジュシーな香りと、軽快な飲み口が特徴です。さながら吟醸酒のようなたたずまい。しかし、価格はリーズナブル。従来の日本酒ファンから、日本酒独特の風味が苦手という方にもおススメ。日本酒に対するイメージを一新させる。そんな魅力あふれる太平山の自信作です。



