

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

蔵元通信

蔵

Vol.56
2013.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／印刷株式会社 青白日本事業部 デザイン／有限会社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名エディトリアル事務所

雄大な自然環境が人気の 鳥海山麓の新名所 鳥海高原の「菜の花畑」



故郷

点描

秋田の四季

由利本荘市
鳥海高原

出羽富士とも呼ばれる鳥海山の麓。標高約400mの鳥海高原・桃野地区に広がる菜の花畑。約10haを300万本余の菜の花が埋め尽くします。この風景が誕生したのは今から4年前のこと。遊休地を活用し地域の魅力をアップしようと、NPO法人あきた菜の花ネットワーク、秋田県立大学が中心となり「鳥海高原菜の花まつり実行委員会」を設立。80社以上の協賛を得て、2010年に第1回目の菜の花まつりを開催したのが始まりでした。第4回目となる今年は、6月1日(土)・2日(日)に開催。売店、トラクター・ポニー試乗など多彩なイベントが予定されているほか、第2会場として南由利原高原に150haの菜の花畑も登場。なお、菜の花畑は、イベント終了後も6月7日(金)まで一般開放の予定です。

季刊【蔵】伍拾六の巻

春号

「太平山」
誕生百年
記念号

太平山 ヤマキウ

昭和初期には首都圏での販路を確立。大陸進出の機運も

味噌・醤油の醸造元として明治12(1879)年創業した弊社が、酒造りを始めたのは大正2(1913)年。2代目小玉友吉の時代でした。当時、酒造りが盛んであった山形県大山町(現在の鶴岡市)から杜氏を雇い入れ着手します。

友吉は積極進取な経営者でした。首都圏にも「太平山」を出荷。昭和の始めには、秋田の竿灯を連れ立ち、日本橋三越の屋上でプロモーション活動を行います。昭和8

時空を超えて

「太平山」誕生から百年。

酒造りの準備を進めていた明治44年頃の「小玉醸造」全景。



昭和初期のもと思われる孤樽(こもだる)と1升瓶。



昭和5年頃の精米所。酒造部門の設備が一気に拡充した頃。

百年の伝統を礎に、時代を先取りする酒造りに邁進

混沌とした昭和20年代においても、品評会で優秀な成績を取めるなど順調に復興。高度経済成長期の昭和30年代〜40年代を迎えます。この時期は「太平山」のみならず、「秋田の酒」が全国ブランドとして認められた飛躍の時期でもありま



高度成長期と共に、販売エリア販売数量が一気に拡大する。

した。高級品として人気を博していた灘・伏見の酒に対し、秋田の酒は、リリースナブルでかつ美味しい庶民の酒という位置付けで全国に浸透。特に首都圏の飲食店などで絶大な支持を得ることとなります。酒質向上のための研究も進められ、寒冷地秋田の気候を生かした当社独自の「秋田流生酛造り」の技法もこの頃に確立します。昭和42年には清酒仕込蔵「みずほ蔵」

(1933)年には、日本で最初の冷用酒「玲瓏太平山」を販売。そして、昭和9年の全国酒類品評会において、出品5169点中、第一位を獲得。同時に3年連続優等賞であったので名誉賞状を受けました。「酒は天下の太平山」のキャッチフレーズとともに販路を拡大しました。活躍の場は国外へも向けられました。満州での酒造り、味噌・醤油造りの誘いを受け、社長の小玉友吉が、昭和15年、16年と2度にわたり現地を視察。結果として進出を断念しましたが、当時の勢いを象徴する逸話のひとつです。



全国一位となった昭和9年に名誉賞を授与される。

が完成。さらに、日本酒の量から質への市場変化を見越し、昭和50(1975)年春からは特級、一級酒をすべて本醸造仕込みとし、昭和51年からは社員杜氏による酒造りを開始するなど、当時の日本酒業界の常識を刷新します。そして、平成元(1989)年には大吟醸「天成元」、伝統の手法で仕込んだ「純米生酛」がデビュー。主力商品を吟醸酒、純米酒など、より付加価値の高い特定名称酒群へとシフトします。平成12(2000)年にはモンドセレクション初出品で「天巧」、「純米生酛」ともに金賞を受賞。その後も国内外の大会で高い評価を得ており、欧米、アジアなど、現在は10数ヶ国へ輸出。その活躍の場は世界へと拡大しています。



老舗



エッセイ 日常茶飯事 ⑳

山本 益博

●プロフィール

料理評論家。1948年生まれ。早稲田大学卒業後、演芸評論を経て、「東京味のグランプリ」(講談社)を出版後、料理が活動の中心となる。主な著書に「そんな食べ方ではもったいない!」(青春新書)、「3つ星ガイド」をガイドする(青春出版)、「大人の作法」(KKベストセラーズ)「人間味という味が、いちばん美味しい」(大和書房)、最新刊は「イチロー勝利への10ヶ条」(静山社文庫)など。

山本益博オフィシャルサイト <http://masuhiro.jp/>



小玉醸造さま「酒を造り続けて百周年」とのこと、誠におめでどうございます。

「老舗」という言葉がありますが、数十年の伝統では通常は「老舗」という言い方はしません。近頃では、四、五十年ほどしか営業していないのに、雑誌などで「フランス料理の老舗」などという言い回しをよく見かけますが、百年経って初めて「老舗」と言えるのではないのでしょうか。日本で百年も続いているレストランはごく稀で、西洋料理の店ならまだしも、フランス料理を標榜するレストランではまずありません。つまり、一代ではなく、

少なくとも三代は続いているでしょうから、これは本当に大変な仕事の継承と言えます。「伝統」を作り上げるまでに相当な時間がかかり、その「伝統」が出来上がったと思ったときから、今度は「伝統」に寄りかからず、精進を重ねて仕事の革新をしてゆかねばなりません。守る姿勢だけでは、いつしか「伝統」にさびが付き始めます。攻める姿勢、言いかえれば「伝統」の中で生まれ変わる意欲が大切なんです。仕事で「変える」ということは「質を上げるため」であって、それ以外の目的であってはなりません。

前回、「職人仕事」について書かせていただきましたが、永年、優れた職人さんの仕事

をつぶさに見させていたないと、「老舗」からそんなことが思い浮かんできました。「日常茶飯事」を疎かにせず、それを繰り返し繰り返し積み上げてゆく。これを百年も続けるということは、本当に気の遠くなるような努力の結果なんですね。

メジャーリーガーのイチロー選手にお話を伺う機会が何度ありました。単独のインタヴューというのはほとんどしないのですが、人を介して私がお尋ねしたい質問を届けると、インタヴューを快諾して下さり、丁寧に質問に応じてくださいました。

私はそのインタヴューを中心にイチロー選手の「仕事ぶり」を「イチロー勝利への10ヶまで同じということ聞いて驚いたことがあります。自宅からスタジアムへ向かうとき、家で食べる料理は、いつもカレーですと云うのです。それも、今日はビーフ、明日はチキンとか言うのではなく、いつも同じ味の「牛スジカレー」なのだそうです。

「地方遠征のときは？」と訊ねると、即座に「同じチェーン店のチーズピザ」との答えでした。どうして、同じものばかり食べるのですかと訊ね返すと「試合中に身体に異変を感じたとき、試合後に時計の針を24時間戻して、一つ一つ何か変わったことをしていないかをチェックするのだそうです。そのときに、自分の好きな食べ物のせいにしたくない

条」(静山社文庫)という一冊にまとめて上梓したのですが、その10ヶ条の中からいくつかを挙げると、

「やっつておくことにはすべて理由がある」

「なにより準備が大切」

「毎日の仕事の再点検を怠らない」

「すべては小さな積み重ねから」

「道具を知り、大切に使う」

「失敗から多くを学ぶ」

「最善を尽くして完璧を目指す」

ということになります。

これらはどんな仕事にも通じることではないでしょうか。シーズンに入ると、毎日と同じことの繰り返しだそうです。食べるもので、いつも同じものを食べるようにしているとのことでした。「同じことを繰り返しながら、常に再点検を怠らない」これが伝統を作るということではないでしょうか。

さらに、イチローさんにとっては、「普通」「平常」でいることが、いちばん大切で偉大なことなんだそうです。どんなビッグゲームでも、どんなに緊迫した局面でも、常に平静でいられることが、自分の能力を最大限に発揮できる武器だと。

「普通」の状態を自覚して、つねに「平常心」を心がけて積み上げてゆく。これを百年続けてきたことに、心から敬意を捧げます。





逆境の中にこそ創造の魂が宿る
花火の街・大曲の旗手として奔走する

『大曲の納豆汁』 旨めもの研究会』 会長のお話

辻 卓也さん

昭和43年7月16日、秋田県大曲市(現・大仙市)生まれ。筑波大学卒業後「世界を見たい」という思いから総合商社・丸紅に入社。穀物、畜産物担当として世界を駆ける。「豆腐かまぼこ」に代表される老舗郷土菓子店「つじや」の5代目を継ぐべく38歳でUターン。商工会議所青年部、青年会議所、商店街などで同世代のリーダーとして活躍。大仙市の未来を担う逸材として矚望されているひとりである。

大曲独特のコミュニティ
鉄の結束を生み出す「大曲の梵天」

辻さんが故郷に戻ったのは平成19年。家業を継ぐという宿命以上に、心を揺り動かしたのが、大曲の伝統行事「梵天」の存在だった。「大曲の梵天」は、そのすべてを42歳(大厄)の男子で構成される年代会が挙行するのが慣わし。祭りの準備は2年前から。見習いとしてひとつ上の年代会をサポート。「梵天」のすべてを徹底的に仕込まれる。さらに、祭り終了後は、毎月1回の月例会が生涯行われ、絆をより深めてゆく。まさに、42歳の成人式と呼ばれる通過儀礼のようなもの。年代会の主力メンバーは大曲中学校OBであり、中学生当時、生徒会長を勤めていたのが

写真① 昨年12月北九州で開催された第7回B-1グランプリに出展。
写真② 大曲納豆汁は、摺りおろした納豆を使う味噌汁立て。慶事の席などに振舞われる晴れ食。
写真③ お土産・進物用に「大曲の納豆汁」旨めもの研究会」公認の冷凍パックも商品化。

辻さん。友人らの熱い呼びかけに帰郷を決意。大曲昭和43年会の会長として4年前に「梵天」を奉納したのであった。

郷土の伝統食「大曲納豆汁」で地域の活性化に着手

以来、地元各団体の活動に積極的に参加。その活動を代表するのが同世代のメンバーらと設立した「大曲の納豆汁」旨めもの研究会だ。花火の街・大曲に新たな名物をと、辻さんは伝統食の納豆汁のPRを提案する。ところが「こんな田舎臭いもの恥ずかしくて紹介できない」と、ほぼ全員が反対。しかし、納豆や味噌は多彩な発酵食文化が伝承される秋田の象徴。具材の山菜やキノコを長期保存する技も誇るべき先人の知恵。辻さんにすれば「納豆汁」は

誇るべき財産。大曲そのものなのだ。活動開始から半年後の平成20年12月、いぶかる仲間を説得し参加した「第14回平成鍋合戦(山形・天童市)」で見事優勝。以来、活動が本格化し、現在は市内約20店舗の認定店で提供するまでに。昨年12月北九州で開催された「第7回B-1グランプリ」にも出展を果たす。

花火の街に、さらなる魅力を
名実ともに日本一を目指す

8月の大曲の花火前に一週間行われる「大曲の花火ウィーク」も辻さんたちが仕掛けたイベントだ。こちらも当初は「この忙しい時期に」と、逆風の中でのスタートだった。しかし、ここにも辻さんの熱い思いがある。現在の花火大会は地元民にとっても観客の一人という意識が強い。それ



B-1グランプリ。その奮闘ぶりは全国ネットのTVでも紹介された。



に対し真の日本一を実現するためには、一人でも多くの地元民が運営にも参加する意識を持ち、他地域からのお客さんをおもてなしする」という意識の変革が必須と語る。

そこで生きるのが「梵天」で構築された人間関係。世代を超えての交流が実現できるのも大曲ならではの特権。「梵天」にかける熱き想いを、地域興しにまで昇華させたいと願う辻さんなのである。

大曲昭和43年会の会長として、平成21年に「梵天」を諏訪神社に奉納する。

「ブリコはたはた(卵入り鮎はたはた)の塩焼き」は一年中食べることができる。



「がっこ盛り合わせ」イメージ。左からいぶり がっこ、なた割り漬け、ミスダマ。



左から時計回りに、セリのおひたし(根付)、鱈の昆布炙、だだみ刺し身(鱈白子)。



きりたんぼ鍋。「たんぼ」は店主の手作り。野菜もできるだけ秋田産を使う。



しみみち通り沿いにあるこの黄色い看板が目印。



ほぼすべての太平山ブランドが楽しめる。地元・秋田の酒販店でも貴重な限定品が楽しめるのも大きな魅力。

新宿区 四谷

太平山酒蔵総本店

太平山ブランドの

ほぼすべてのお酒がラインナップ

秋田直送の季節の幸、

直伝の秋田の味も大人気

首都圏を代表する秋田料理の名店。厳選された秋田の旬の味とともに、都内ではここでしか味わえない「純米大吟醸 天巧 無濾過生をはじめ」津月「澄月」「神月」シリーズの各限定酒、超淡麗本醸造「白洲野」、吟醸古酒をブレンドした大吟醸「炫」など、太平山ブランドほぼすべてのお酒を楽しむことができます。

実はご主人の高橋さんは大分の出身。しかし、太平山の美味しさに魅せられ、昭和42年の開店以来、お酒は太平山一筋。味噌・醤油もヤマキウ。秋田の食文化の知識も豊富で、食材の調達に関しても独自のルートを確認。三種町産のじゅんさい、横手市内の山菜、さらには金浦漁港 象潟漁港で水揚げされたタラ、象潟産の岩ガキなど、秋田でも入手できないような、極上の旬の幸、貴重な素材を各産地から直接仕入れています。

弊社・営業部の阿部(山本郡出身)直伝の「きりたんぼ鍋」は予約不要、一人前から注文OK。鶏肉は大館市比内の比内地鶏、たんぼは、秋田県産、あきたこまち」を使った自家製。そして、きりたんぼ鍋のもうひとつの主役・セリは湯沢市三関産。葉茎のほか根も使う秋田スタイル。秋田産が入手できない時期こそ他産地の物を使いますが、一年を通じてセリを使用

春菊、三つ葉などの代用品を使わないのもご主人のこだわりなのです。

ほかに、比内地鶏を使った備長炭焼きの串焼類、鶏わさ、地鶏たたき、バリバリ地鶏せんべいなどの鶏料理も人気。山の芋鍋、地鶏のつみれ鍋などの鍋物、秋田の味を代表する「ブリコ」ハタハタの塩焼きも一年を通じて楽しむことができます(時期により三五八漬の場合もあります)。

なお、太平山の限定酒と旬の秋田の料理が楽しめる「季節の料理と清酒太平山」を楽しむ会も年数回開催。太平山ファン、秋田ファン交流の場としても親しまれています。



お酒、料理

●お酒

お銚子(太平山極上辛口)

1合300円・2合600円

白洲野……………グラス330円

生酛純米……………グラス400円

純米大吟醸 天巧……………グラス900円

飲みくらべセット

(津月・白洲野・生酛純米)… 1080円

●おすすめ料理

地鶏串焼……………270円～

いぶりがっこ……………380円

ひろっこ……………580円

地鶏たたき……………680円

はたはた塩焼き……………680円

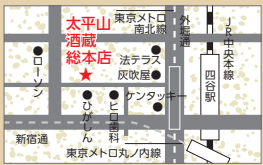
きりたんぼ鍋 1人前……………1580円

新宿区四谷1-20 小泉ビル1F

TEL03-3355-1649

営業時間 / 17:00～24:00

定休日 / 日曜・祝日



おすすめ 太平山が飲めるお店



限定
1000本

用意したお酒は、熟成酒ならではの世界を堪能いただける古酒。純米大吟醸と大吟醸の2種があります。いずれも、原料米は吟味を尽くした山田錦。鑑評会出品酒にも匹敵するスペックと、当蔵が確立した、秋田流生酛造りで醸した特別なお酒。悠久の歴史に思いをはせるにふさわしい気品あふれる美味しさを堪能ください。

「太平山」誕生百年記念として、特別仕様の
お酒を数量限定で販売しております。今回ご

百周年記念酒



限定
500本

酒造好適米「山田錦」を40%まで磨き込んだ平成9年度産大吟醸酒を、低温貯蔵庫で寝かせること15年。より奥行きを増した大吟醸ならではの高貴な香りと上品な味わいに、複雑な熟成香と、ビロードのような官能的な喉越しをプラス。まさに、日本酒の概念を一新するお酒です。黄金色に輝くその姿もまた魅惑的。適度に冷やしてそのまま飲んでいただいても、炭酸等で割っていただいても美味しく召し上がることができます。お好みで甘味を加え、デザートリキュールとしてもご利用いただくスタイルもオススメです。

百周年記念酒 大吟醸

山田錦100%の大吟醸を
熟成した15年古酒

[1054] 720ml (1.3kg) 3,000円 (税込)

弊社代表・小玉真一郎自らがプロデュース。「太平山」の酒造りの原点を次代へとつなぐために作られる規範酒(純米大吟醸)を長期熟成した特別仕様。酵母は吟醸香に優れた酵母を自家培養。搾りは鑑評会出品酒と同じ袋吊りによる雫取り。一升瓶に換算してわずか800本程度と、本来は市場に出回らない幻のお酒の古酒なのです。今回、販売されるのは平成15年に仕込まれたコードネーム15BYと呼ばれるお酒。低温貯蔵庫でじっくり熟成すること9年。薄い琥珀色をまとった古酒ならではのたたずまい。香り、味ともに、美味しさに磨きがかかった紳士の風格。まさに、百年記念酒にふさわしい超プレミアムな一本です。

百周年記念酒 純米大吟醸 零酒

幻の純米大吟醸を
低温熟成した9年古酒

[1650] 720ml (1.3kg) 5,000円 (税込)

小玉醸造株式会社 年表

明治 12 年	1879	ヤマキウ醤油醸造開始 醸造石高 50 石(創業) 創業者小玉久米之助
明治 39 年	1906	醤油仕込蔵、槽場、室、 店舗など完成(現存の醤油天然醸造蔵)
明治 40 年	1907	小玉合名会社設立 代表社員 小玉友吉
明治 41 年	1908	秋田市へ秋田支店設立
大正 2 年	1913	清酒醸造開始 醸造石高 550 石 酒名「金剛」
大正 3 年	1914	「金剛」は他社に登録があり「太平山」と登録
大正 11 年	1922	隣家よりの出火で酒類部の大半を焼失 秋までに復興し、新蔵で仕込
昭和 2 年	1927	土地を提供し羽後飯塚駅開業
昭和 5 年	1930	創業 50 周年社史発刊
昭和 8 年	1933	日本で最初の冷用酒「玲瓏太平山」発売
昭和 9 年	1934	全国酒類品評会出品 5,169 点中 第 1 位獲得 全国酒類品評会で 3 年連続優等賞に対し「名誉賞」受賞
昭和 11 年	1936	この頃より「酒は天下の太平山」を用いる
昭和 21 年	1946	「ラッキーウイスキー」を発売
昭和 25 年	1950	小玉友吉逝去 小玉三蔵 代表社員就任
昭和 34 年	1959	小玉三蔵逝去 小玉順一郎 代表社員就任
昭和 42 年	1967	清酒仕込蔵「みずほ蔵」完成
昭和 52 年	1977	新工場落成
昭和 60 年	1985	組織変更し「小玉醸造株式会社」となる 農林水産祭でヤマキウ味噌が「天皇杯」受賞
平成 5 年	1993	全国、東北、秋田各鑑評会において最高位受賞(三冠達成)
平成 9 年	1997	小玉真一郎 代表取締役社長就任
平成 12 年	2000	モンドセレクション初出品で 純米大吟醸天巧、純米秋田生酛 金賞受賞
平成 21 年	2009	「天巧」インターナショナルワインチャレンジ(IWC) 大吟醸の部最高位トロフィー受賞 「天巧」全米清酒飲評会で 10 年連続金賞エメラルド賞受賞
平成 24 年	2012	モンドセレクションにて 「天巧」「純米秋田生酛」最高金賞ダブル受賞
平成 25 年	2013	清酒の醸造を始めて 100 周年となる



■表紙の人
今月の表紙は、営業部の菊地朋弘さん。昭和49年生まれの39歳です。平成19年8月、税理士事務所勤務を経て入社。現在は、県内の量販店などの担当として、営業の第一線で活躍中です。自称「小玉醸造の「サマーズ・大竹」。現在彼女募集中心！「40歳を目前に、そろそろ生涯の伴侶が欲しい」と思う今日この頃(笑)」とのこと。



季刊「蔵」伍拾六の巻

酒菜
あきたの味
探訪



煮しめ

「煮しめ」は日本全国それぞれの地域、家庭のスタイルで傳承される、故郷の味。おふくろさんの味の代表格。ここで紹介する「煮しめ」とは、日持ちをよくするために、汁気がなくなるまでじっくり煮込んだもの。というのが一応の定義。秋田では、正月やお盆、地域の行事などの際に欠かせない料理で、大勢の人に振舞う席での出番が多いことから、大鍋で大量に作ることも多い。

具材のベースとなるのは、人参、しいたけ、こんにゃく、ごぼう、ふき、厚揚げなど。これら野菜類こそほぼ共通しているが、それ以外の具材は地域、家庭によりかなり異なる。地域性が顕著とされるのが、横手・湯沢を中心とした県南地域。具材に鶏肉が必須。横手市山内地区特産のサトイモが入る家も多い。このほか、秋田の「煮しめ」の具材としてよく使われるのが、凍み大根、塩漬けワラビ、塩漬けのキノコ類、根曲がり竹、昆布、身欠きニシン、じゃがいもなど。味付けの醤油は、濃口、薄口それぞれだが、なにかと砂糖を多用する秋田ゆえ仕上がりはやや甘口。具材にじっくり染み込ませた濃い目の味こそが、秋田ならではの「煮しめ」なのである。

広い秋田ゆえ、地域や家庭によって
具材、味付けにバリエーションがあるのも特徴