

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a



季刊【蔵】伍拾七の巻

夏号

太平山 ヤマキウ

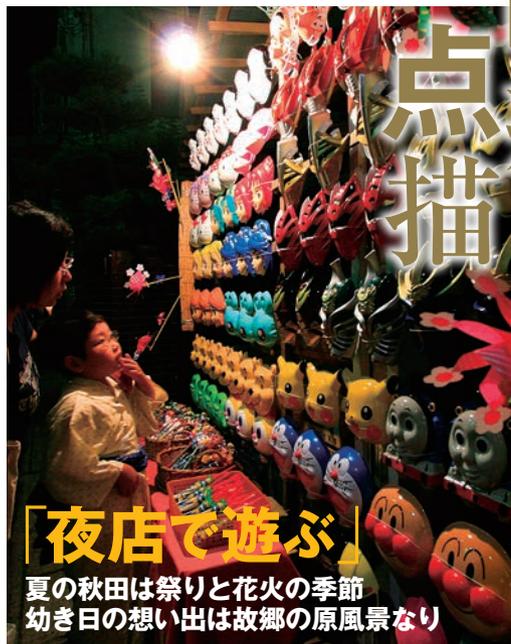
蔵
Vol.57
2013.夏

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 ●TEL018-8772100 FAX018-8772104
発行人小玉真二郎 編集／出版印刷株式会社 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

故郷

秋田の四季

県内各地



「夜店で遊ぶ」

夏の秋田は祭りと花火の季節
幼き日の思い出は故郷の原風景なり

全国に知られる秋田市の竿燈、大曲の花火は言うに及ばず、7月～8月の秋田は祭りと花火の季節。ほほすべての市町村で夏祭りが行われ、毎週末には県内各地で花火大会が開催される。国の重要無形民俗文化財に指定された由緒ある祭りもあれば、地区住民だけを対象とした小さな縁日もある。その形態、規模はさまざまだが、祭りに欠かせないのが夜店。昔から親しまれている綿菓子、金魚すくい、お面にはじまり、最近では、LEDを使った電飾玩具ご当地グルメ系も人気を博す。親にとつては結構な出費となることもままあるが、祭りの夜の楽しみは、いつまでも記憶に残る幼き日の思い出のひとつ。独特の高揚感に包まれながら、我が子、我が孫とともに楽しむのもまた一興。いつまでも残しておきたい故郷の原風景のひとつである。



昭和30年代の試合風景。

日本レスリング界と 小玉醸造

今回は視点を変えて
スポーツのお話です

日本レスリング界の 黎明期に活躍

秋田は過去多くの五輪選手を輩出した「レスリング王国」。実は小玉醸造と日本レスリング界とは浅からぬ関係があるのです。

時は今から80年ほど前のこと。場所は東京・高田馬場。1931年(昭和6年)4月、早稲田大学にレスリング部が誕生します。日本初のレスリング組織です。この創設メンバーの一人が、小玉正巳(2代目社長・小玉友吉の三男)でした。

正巳は、中学、大学と柔道をやっていましたが、大学途中からレスリングに転向。同窓に、日本レスリング界の父と称される八田一朝氏や、東京オリンピックで日本代表監督を務めた風間栄一氏などがおり、新しいスポーツを日本の土壌に育てようと、その研究、発展に青春をぶつけ、在学中にハワイやヨーロッパに遠征。技を磨くとともに、海外レスリング界と交流を深めます。

弊社の食堂で産声を上げた 秋田のレスリング

終戦の混乱が続き、多くの日本人が困窮を極めていた昭和24年頃、弊社食堂の板の間で、若手社員たちによるレスリングの稽古が始まります。秋田県のアマチュアレスリングはここで産声をあげたといってもいいでしょう。若い者に混じって熱心に練習する小玉健吉(正巳の弟)の姿もありました。その後、県アマチュアレスリング協会が結成され、県内の各学校に次々とレスリング部が誕生。弊社レスリング部も大活躍を続け、国体や社会人大会で好成績を残します。そして、昭和47年ミュンヘンオリンピックには、弊社の石田和春選手



開会式のアトラクションとして会場では羊灯が披露された。



昭和36年10月に秋田で開催された「第16回国体秋季大会」。地元では「秋田まごころ国体」の愛称名で親しまれた。レスリング部門では参加した高校生が全員入賞を果たす好成績を残したとされる。



昭和39年9月、秋田市内を疾走する「東京オリンピック」の聖火ランナー。



都市化が一気に進んだ昭和30年代中頃の秋田。遊園地があった「本内テニスコート」の屋上は、当時の子供たちにとって憧れの場だった

が出場、グレコローマン48キログ級で堂々五位に入賞します。石田選手はほかに、アジア大会や世界選手権大会にもたびたび出場して活躍しました。

残念ながら、現在、弊社レスリング部は廃部となりましたが、小玉正巳はその後「日本レスリング協会最高顧問」を務めるまでに。秋田県のみならず、日本レスリング界の牽引役としての役割を担ってきたのでした。

ソムリエ



エッセイ—日常茶飯事③

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/>



「ソムリエ」「パティシエ」「コンシェルジュ」これらのフランス語、随分と私たちになじみ深いものとなりました。一昔前など、と言っても40年も前ですが、「ピストロ」のことを「ピストル」と間違えていた方がいらっしやうたことを思うと隔世の感がありますね。

「パティシエ」はフランス菓子職人、これは皆さんよく御存じです。テレビで頻繁に「スイーツ」特集が生まれ、そのたびにかっこいい菓子職人がイケメン「パティシエ」などと紹介されて登場するものですから、視聴者はすぐに覚えてしまいました。一方「コンシェルジュ」はホテルのよろず相談係のことです

が、もともとはアパートの鍵を預かる管理人のことを指しました。いまでもパリの共同住宅アパルトマンの管理人はコンシェルジュです。雑誌などでは、「お取り寄せ」の指南係までコンシェルジュと呼んでいますね。

「ソムリエ」も本来はワインを管理する酒庫番のことでした。ワインを貯蔵しておく下のカーヴ(酒倉)での仕事ですから、白い前掛けではすぐに汚れが目立ってしまいます。レストランでソムリエがお客様の前でも黒い前掛けを締めてサービスをするのはその名残りです。

この3月に東京で18年ぶりに「世界最優秀ソムリエコンクール」が開かれ、世界各国から50名以上の選りすぐりのソムリエが結集し、「世界一」を競い合いました。私は、その決勝の舞台をつぶさに見ることができたのですが、今更ながらにソムリエの仕事ぶりに、そして人間の能力に敬意を表さずにはいられませんでした。

決勝はステージ上の仮設のレストランが舞台です。決勝まで勝ち抜いて選ばれた3人のソムリエが順番に登場し、次から次へと繰り出される難問に挑戦してゆきます。会場となった有楽町の「国際フォーラム」には、この決勝のステージを見ようと、2000

人を超える観客が固唾をのんで見守っています。選手である3人のソムリエは、いつも仕事をしているレストランとは空気、雰囲気、まるでちがっていますから、それだけで平常心で臨むのが難しいのに、さらに加えて、舞台となった仮設のレストランのテーブルやバーカウンターには審査員である歴代の世界最優秀ソムリエの面々が揃って座っているのですから緊張度は計り知れないものがあったと思います。こういう場面でいつもの実力を発揮できる選手のみが栄冠を獲得できるわけなんです。

第1問は、お客の要求に相応しいシャンパーニュを選んで、グラスに注いでサービスする。グラスに汚れ、匂いがないか確認し、エレガントにしかも素早く泡立つシャンパーニュを注がなくてはなりません。

第2問は、お客様の注文した料理に合わせるワインを選ぶのですが、当然白、赤ワインの制限がついています。機知に富んだ料理とワインの相性の良さも説明しなくてはなりません。言語は自国語以外で英語かフランス語を選択します。

第3問は、24時間前にお客様がレストランに持ち込んだ1985年の古いワインをデキャンターに移して短い時間でサービスする。

第4問は、ワインリストの中からの間違い

探し。さらに、第5問は、ワインとスピリッツ（蒸留酒）のブラインドテスト。12分間で4種類のワインと6種類のワイン以外の飲み物を、口述しながら言い当てるというもの。

優勝したスイス代表のイタリア人パオロ・バツン選手は、色を見てしゃべり、香りをおいでしゃべり、一口飲んでしゃべりと、次々に言葉を紡ぎながら、記憶の淵からかつて飲んだことのあるワインを手繰り寄せてきました。3選手ともなかなか正解は出せませんでしたが、嗅覚、味覚、記憶力、集中力、どれも人間の能力の素晴らしさを教えてくれたコンクールでした。



この4月、秋田市内に開学した秋田公立美術大学。その目指す姿を初代学長 樋田豊次郎さんに語っていただきます。



世界的視野に立った美術のアップデート 社会貢献できる大学を目指したい

秋田公立美術大学 学長のお話

樋田豊次郎さん

昭和25年10月31日東京・渋谷生まれ。昭和51年東京芸術大学大学院(芸術学)修了。昭和54年東京国立近代美術館研究員。昭和60年～61年にかけてパリで近代美術を。平成16年にはマサチューセッツ工科大学で現代美術を学ぶ。平成19年秋田公立美術工芸短期大学学長就任。同校改組、4年制大学化にともない平成25年4月秋田公立美術大学学長に就任。



美術界の世界基準とは

まず最初に挙げたのが「グローバルな視野に立った美術のアップデート(更新)」。たとえば世界を代表する現代美術の展覧会「ヴェネツィア・ビエンナーレ」※では、アメリカのアーティストが、戦車をひっくり返して展示したり、ニューヨークからホームレスを連れてきて自分たちの暮らしを語らせたり、ロシア館では、収容所の木製ベットを忠実に再現したりと、世界の国々は自分たちが美術を通じて何ができるか、何をすべきか模索している。そこには、絵画だとか彫刻だとか既存のカテゴリーは存在しない。

※「ヴェネツィア・ビエンナーレ」…イタリアのヴェネツィアで1895年から開催されている現代美術の国際美術展覧会。国が出展単位となっており、2年に1回開催されます。

それに対し日本国内はどうだろう。大学も、学生も、業界も専門科目の習得のみに囚われる風潮がいまだ主流を占め、美術界がガラパゴス的な状況にある。美術界全体の思考を変革するためにも「グローバル的アップデート」が必須と語ります。

秋田の新しいアイデンティティを発信

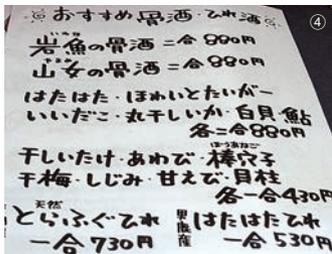
もうひとつは「地域社会に目を向ける大学」。美術大学の根底には「美術を世俗と懸け離れた孤高の世界」とする考えがあり、大学で学んだ美術と実社会には大きな隔たりがあるのが現状。それを打破するために、さまざまな分野で現場主義を徹したいと語ります。社会に目を向け、暮らしや伝統を知るためには、時に



地元の方々と酒を酌み交わすことも必要。地域の営為を真摯に学ぶ姿勢。それが大切なのです。そして、これらを実現するためには、高い志を持ち、全国から人材が集まるような大学づくりが必須。「目指すは入試の高倍率化です」とズバリ！

「卒業後、たとえ秋田を離れても、それぞれの場所で秋田のよさをアピールするだけでも大きな意義があります。このキャンパスで生まれたことを、秋田の新しいアイデンティティにすればいい。そのような人材、環境を作ることが、本当の意味で社会に目を向けた大学、地域貢献できる大学といえるのではないのでしょうか」と語る樋田さんならではの。

※上記写真は短期大学時のものが含まれています。



- ①この日の料理は、岩魚のおぼろ昆布和え730円、鮎のウルカ味噌焼き630円、ヤマメの唐揚げ730円。後ろの顔表は、藤木さんの父親が釣った岩魚を使ったカラー魚拓
- ②店主の藤木さんは角館高校OB。柔和な笑顔が印象的
- ③カウンター、小上がり、座敷もある。壁には角館の観光ポスターがズラリ。まさに秋田市内にある角館の解放区といった雰囲気
- ④リストに、その時々のおススメ骨酒、ひれ酒が紹介されている



常時20種を超える骨酒、ひれ酒が楽しめる
出身地・角館の素材にこだわった料理も評判

秋田市山王

骨酒と地酒 酒讚家

しゅさんか



お酒、料理

〈お酒〉

岩魚の骨酒	二合880円
山女の骨酒	二合880円
太平山天巧	グラス780円
	一合1,530円
太平山樽酒	一合680円

〈料理〉

本日のオススメ	600円～800円位
料理のみで	一人2000～3000円が目安

秋田県秋田市山王1-6-7 淀ビル1F
TEL018-811-2972
営業時間 / 17:00～23:30
定休日 / 日曜日



開店当時は日本海ならではの魚介類料理をメニューに載せていたものの、最近では角館ゆかりの食材、季節の幸を使った料理に人気が集中。運が良ければ、藤木さんが釣ってきた魚や、春の山菜、秋のキノコなどを楽しむこともできる。

を「使いたい」という想いもあり、米、玉子、溪流魚などは、角館から取り寄せ使用。米は友人の家族が手がけている無農薬特別栽培米の「あきたこまち」。玉子は自然環境抜群、森の中に鶏舎がある藤原養鶏場産。岩魚、ヤマメ、ニジマス、紅鱒などは、田沢湖地区の清冽な流れの中で高校の先輩が養殖している魚だ。

藤木さんは仙北市角館白岩の出身。故郷への愛情とともに「できる限り生産者の顔が見える食材

その数20種以上。旬の魚介類の骨酒、ひれ酒が楽しめることで話題の店。しかも、すべてのひれ酒骨酒に使われているのが太平山辛口。昨年9月の店のオープンにあたり、「ご主人の藤木さんから「この酒を使いたい」と弊社に連絡をいただき、以来、ご愛用いただいている。「辛口は爛にしても美味しさのバランスがしっかりしている。ひれ酒、骨酒にするならコレしかない」と決めていましたので、私からお取引をお願いしました」と藤木さん。旬の素材を使うため、季節によりラインアップが変わるが、5月下旬の取材時に楽しめたのは、定番でもある岩魚、ヤマメにはじまり、はたはた、鮎、さらには、ホタテ、アワビ、棒穴子、白貝、イイダコ、丸干イカなど。およそ酒讚家でなくては出会えない組み合わせ。いずれも「一度は試してみたい」と思わせるものばかり。料理もしかり。日本料理の道に進みすでに20年以上。刺身醤油ひとつにしても生醤油に手を加えるなど、プロならではの技が冴える。

おすすめ 太平山が飲めるお店

全国新酒鑑評会で 2年連続金賞受賞。

「金賞受賞酒」 数量限定発売！

全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会であり、国内でも権威ある「平成25年全国新酒鑑評会」において、当蔵出品酒が2年連続で金賞を受賞しました。この大会は平成24年から今年3月までに仕込まれた酒が対象で、全国の蔵元から864点が出品、うち233点が金賞を受賞。猿田杜氏にとっては現職就任後4回目の受賞となります。

「昨年は第100回全国新酒鑑評会、今年も太平山の醸造開始100周年。この節目の年に、どうしても結果を残したかった。35%



限定
200本

平成25年全国新酒鑑評会
金賞受賞酒

[1119] 720ml (1.3kg) 5,250円 (税込)

精米の仕込みはシーズン中に1本だけ。失敗は絶対に許されない重圧との戦い。さらに仕込みを行った1月は記録的な寒さとなり、温度管理にも神経を使いました。その点が少し心配でしたが、吊るして最初に流れ出た酒は想像以上の出来栄え。香り高く、まさに「手応えあり！」という納得の仕上がり。各々が最高の仕事をしてくれました。まさに蔵人全員で掴んだ栄誉です」と猿田杜氏。

今回の受賞を記念して、昨年同様、出品酒と同じ仕込桶から搾った大吟醸酒を金賞受賞酒として数量限定販売します。



大好評の 「津月」「澄月」が 通年販売に。

リニューアル



純米吟醸 澄 ちょうげつ 月

秋田県が15年の歳月を費やし開発した地元産酒造好適米「秋田酒こまち」を、太平山伝統の技、秋田流生酛造りで仕込みました。リニューアルに際し、純米吟醸タイプのみにも一新。地元・秋田の郷土料理にもピッタリの存在感のある呑み口が特徴。フルーティーな香りに旨味のある仕上がり、女性にも飲みやすい純米吟醸です。

[1035] 720ml (1.3kg) 1,400円 (税込)

[1036] 1.8ℓ (3.0kg) 2,730円 (税込)

純米吟醸 津 つつき 月

秋田流生酛造りで醸した山田錦100%の純米吟醸。もろみから搾る際、最も雑味が少ない中間部分(中取り)のみを瓶詰めにした贅沢な一本です。山田錦ならではの透明感あふれる酒質と高貴な香りの組み合わせも絶妙。従来品に比べアルコール度数を若干下げること、よりキレのある呑み口を実現。しかも価格も抑え目。トータルバランスに優れた秀作です。

[1271] 720ml (1.3kg) 1,600円 (税込)

[1272] 1.8ℓ (3.0kg) 3,150円 (税込)

