

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a

季刊【蔵】伍拾八の巻

# 冬号

太平山 ヤマキウ

蔵  
Vol.58  
2013.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 ●TEL018-8772100 FAX018-8772104  
発行人小玉真一郎 編集／出版印刷株式会社 東日本事業部 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

# 故郷

秋田の四季

仙北市田沢湖



風情あふれる雪見風呂を堪能  
秘湯のイメージそのもの  
**乳頭温泉郷**

東北を南北に連なる奥羽山脈の山懐。十和田八幡平国立公園・乳頭山の山麓に位置する乳頭温泉郷。鶴の湯・妙乃湯・蟹場・大釜・孫六・黒湯（冬期休業）、休暇村乳頭温泉郷と7軒の宿が、ブナの原生林の中に点在する。それぞれ独自に源泉を持ち、その泉質は多種多様。休暇村を除き、いずれもが、歴史と情緒を感じさせる佇まい。秋田藩主も湯治に訪れた鶴の湯、湯治場時代の雰囲気。今に伝える孫六、秘湯&大正浪漫のコラボで女性に人気の妙乃湯など、それぞれ個性にあふれる宿ばかり。すべての宿に野趣あふれる露天風呂があり、秋田ならではの雪見風呂を楽しむことができるのも魅力。温泉郷宿泊客限定で温泉郷内すべての宿で、日帰り入浴が楽しめる湯めぐり帖も販売。各宿をめぐる乗り合いタクシーも運行している。



### 中村八大氏作曲の CMソングを制作

昭和42年に「みずほ蔵」が落成し、生産量も増加した清酒部門の経営努力は、販売面に振り向けられて行く。同年には、中村八大氏作曲の「コーシヤルソング」も完成。歌手はデビュー間もない加藤登紀子さん。歌詞は「でかいでかい 太平山」で始まり、メは現在もキャッチコピーとしても使われている「酒は天下の 太平山」。この歌を用いたテレビコマーシャルも、全国各地で放



CMソング「太平山の唄」完成発表会にて。中村八大氏、加藤登紀子さん、小玉順一郎前社長（中村氏の隣）の顔が見える。

写真上 昭和50年代初頭の商品カタログ。アルミ缶になった「旅」、好評を博した「原酒 太平山」、ワンカップスタイルの「コアカップ」などが紹介されている。

# 「酒は天下の太平山」を キャッチフレーズに

## 全国展開へ。

昭和50年。一級・特級酒が  
すべて本醸造タイプに

昭和50年からは、全国の蔵元に先駆けて特級一級酒はすべて本醸造の仕込みに変更した。本醸造の特徴は、精米歩合70%以下。味のバランスを整えるために用いる醸造アルコールの添加は可能だが、添加量は、原料米の総重量の10%未満。普通酒に比べアルコール添加量が少ないので、旨味やコク、ふくよかさなどの特徴が強く出た比較的濃厚なタイプに仕上がる。熱燗にするとも美味さが際立つとされ「本醸造にこそ蔵元の技量が反映される」との声もある通好みの日本酒だ。



一級に用いられた本醸造の名称入りラベル。



ソノシート化された「太平山の唄」。

竣工当時の「みずほ蔵」。現在も太平山のお酒はここで仕込まれている。



本醸造にすることによって米の旨みを十分備えた濃醇な風味の清酒に仕上げることができ、当然コストは高くなる。しかし、それ以上に品質上の大きなメリットがあると考え製造に踏み切ったのである。コストという大きな犠牲を払ってでも品質向上を優先したのである。創業以来の「お客様に喜んでもらえる品質第一」という理念に基づき改革を断行した。小売店、飲食店の評判は上々。「量より質へ」という考え方は日本経済が高度成長時代を過ぎ、安定時代に入ったこの時期の世の動きに合致していた。



# フランスの 「江戸前」 にぎりずし

いま、この原稿をフランスのブルターニュで書いています。ブルターニュはフランスの北西にあり、その突端はフィニステール、日本語で「地の果て」と呼ばれています。先日、青森県の食いしん坊の方に、青森県を90度左に曲げると、ブルターニュにそっくりな形になると教えられました。地形ばかりか、産物もよく似ていて、魚介をはじめりんご、そばなど土地柄までそっくりなんですね。

その突端の町ブレストに「江戸前」のすし屋があるんです。そこへ出かけてきました。店の名前を「Hinokki(檜)」

## 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/>



といい、フランス人のすし職人がすしを握っています。なんでまたわざわざプレストまですしを食べに出かけたかというところ、すし職人のザヴィエルさん、銀座の「すきやばし次郎」で酔めしを学んだのですが、そのきっかけを作ったのが私です、教わった効果がどの程度のものか知りたくて、パリからプレストまで飛行機で飛んでいったわけです。

食べてびっくりしました。東京の名だたるすし屋のすしめしより酢がきちんと利いていて、すし種の魚介のうま味が酔めしによって生きています。そ

「自前」「お点前」「男前」という言葉がありますが、これは流儀やスタイルのことを言っているわけで、「イン・フロント・オブ」の「前」ではないです。

「江戸前」も同じこと、つまり「江戸前」のにぎりずしは、すしめしと相性の良い魚をすし種としての調理を施すことなんです。そして、そのにぎりの姿は、扇の地紙の形、いわゆる流線型を理想とし、酔めしとすし種の調和を大切にしてきました。まぐろが舞妓さんの帯のようにだらりと垂れさがっていたら、酔めしとのバランスが悪くなります。

のすし種も、ブルターニュで獲れた鮮度の極めて高い魚介なんです、「あじ」や「いわし」など生で握るものもあれば、「ひらめ」を昆布めめにしたり、「とこぶし」を蒸し煮にしたり、「赤座海老」を握る寸前に軽く茹であげたりと、「仕事のしるし」にぎりずしなんです。

私に言わせれば、これが「江戸前」。皆さん、「江戸前」というと、すぐに江戸の海、つまり今の東京湾で獲れた活きのよい魚介を指す言葉と思っちゃいます。もともと大切な意味合いがあるんです。

いま世界中で「すし」がブームになっています。なんでもすし種にしてすしめしとあわせれば、それは立派な「Sushi」ではありませんが、江戸に生まれたスナックが時代にもまれ、洗練され、いまや料理として認められるまでになりました。

その「江戸前」の本格のにぎりですが、フランスの「地の果て」で食べられる。これは凄いことです。「Hiroki」をきっかけに「Sushi」ではなく江戸前の「すし」が広まることになれば、日本人としてこれ以上嬉しいことはないですね。

秋田美人100人で秋田の魅力を紹介

この秋、銀座、有楽町などに秋田美人が大挙して出現。観光PR活動を行った。メンバーは、仙北市で観光関連に携わっている20代〜60代の女性100名。名付けて「秋田美人100人隊」。地元・仙北市や今年12月末まで開催されている「秋田デステイネーションキャンペーン」を盛り上げようと、3年前に結成されたグループで、その隊長を2年前から務めているのが木元さんだ。

地元食材に愛情を注ぎ、家族とともに「ガーデンカフェ & デリカ Kimoto」を手がける木元さん。「癒しの空間を提供しながら、生産

最大の観光資源は、そこに暮らす人たち自身です

これら一連の活動を通じ確信したのが「究極の観光とは、その地に暮らしている人たちに会いに来て、生き方に感動し、もてなしの心に癒しと安らぎを得ることではないか」ということ。本番となる今年のキャンペーン実施にあたっては、木元さんたちリーダー5人が中心となりプランを構築。同隊を主管する田沢湖角館観光連盟の協力を得て、秋田美人100人隊の写真が載ったパンフレット「ここへ行けば、こんな秋田美人に会えます」の制作を担当したほか、揃いの法被、メンバーの等身大パネルを作成、会場で展示。メ

# 秋田美人100隊隊長のお話

木元千恵子さん

この街は、人の心の美しさが一番の宝物。  
気立てよく働く美人がいる街はまた訪れたい。



者の気持ち伝えるきっかけを作りたい。さらに、観光振興の一助にもなれば」と、開園したローズガーデンも好評で、県外客も訪ねるまでに。ところが、求められる仙北市の観光の知識がなかった自分に愕然とし、各種講習会に積極的に参加。知識を得るとともに観光関係者との交流も一気に広がり、仙北市T・I・C（県、市、民間の観光振興を図る合体機関）が手がける旅行商品「あきたTABIYORI」の開発に参画。体験、食、交流などを組み込んだプランを実現。さらに、地元女性目線で編集したガイドブックの編集メンバーとしても活躍することとなる。



母・木元恵子さん直伝の惣菜、父が栽培する「ひとめぼれ」を使った弁当、祖母が作る野菜、漬物も大人気



←木元さんが手がけたパンフレット。表紙は地元観光協会のスタッフ「湯・食・観・酒・実・祭。秋田の代表的観光資源を一字で表現。それぞれに関わる秋田美人がその魅力を紹介。メンバー100人の顔写真、勤務先も紹介



季節感いっぱい「ガーデンカフェ&デリカ Kimoto」の「ガーデンランチ(1,000円)」の一例。メニューは日替わり。惣菜類のテイクアウトもOK



揃いの法被姿で銀座を歩く隊員たち



キャンペーン会場には隊員の等身大パネルも設置



秋田美人100人隊のメンバー

ンパー全員を対象に、立ち振る舞い、笑顔の作り方、パンフレットの渡し方、写真の取られ方を学ぶセミナーも開催した。

リーダー就任のいきさつに関しては「メンバーは奥ゆかしくて謙虚で控えめな女性が多く、自分を美人なんて名乗るのも恥ずかしい人ばかり。意識改革というより、そのような性格だからこそ、プライベートな部分をも公にしてくれた意気込みに、感謝と責任があるんです」と木元さん。

「この街は、人の心の美しさが一番の宝物」と語る木元さん。「芯が強く、働きもの。でも普段はとっても謙虚。まさに、写真家・木村伊兵衛が追い続けた秋田美人の世界観を実践する一人なのである。」

## お酒、料理

### 〈お酒〉

太平山 本醸造 ……一合500円  
……………二合800円

純米大吟醸 天巧  
……………720ml瓶 4,200円

### 〈料理〉

おすすめ(ディナーメニュー)

比内地鶏 きりたんぼ鍋 ……2,205円

(1人前/1人前から可)

比内地鶏 水炊き鍋 ……2,205円

(1人前/1人前から可)

比内地鶏串 おまかせ六本盛り  
……………1,890円

ささみの湯霜 本山葵とりわさ  
……………609円

比内地鶏レバーのパテ……………609円

秋田県秋田市中通1-4-3

エリアなかいち商業施設内1F

TEL018-825-1180

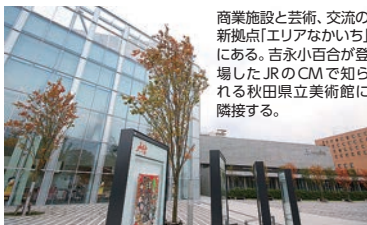
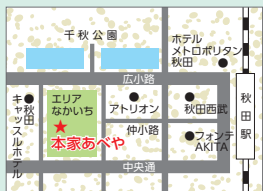
営業時間

ランチ/11:00~15:00(L.O.14:30)

※土・日・祝11:00~17:00(L.O.16:30)

ディナー/17:00~23:00(L.O.22:00)

定休日/無休



商業施設と芸術、交流の  
新拠点「エリアなかいち」  
にある。吉永小百合が登  
壇したJRのCMで知ら  
れる秋田県立美術館に  
隣接する。



テーブル席(一部半個室)、カウンター席のほか、  
堀コタツの個室(4~12名)と、様々な用途に対応する。

プリ。素材の旨味を大切に引き出すため、時間をかけて丹念にアクを取り除いた比内地鶏の芳醇な旨味を堪能できる。特にペにいたたくラーメンは絶品。

備長炭で焼き上げる「比内地鶏串」は、1本294円。白レバー、ソリス串(ももの付け根の筋肉)、フリソデ串(胸肉で一番ジューシーな部位)など、希少な部位が食べられるのも、毎朝、丸二羽で仕入れた比内地鶏

地鶏を捌き、当日分だけ1本1本串に打つという細やかな仕事の賜物。ほかに、「ささみの湯霜 本山葵とりわさ」、「比内地鶏レバーのパテ」もおススメ。

夜の食事メニューもあり、取材殺到の名物「とろっとろ親子丼」と、比内地鶏ガラスープ、比内地鶏逸品、自家製秋田美人豆腐、いぶりがっこのセットは、1365円と超リーズナブル。「比内地鶏卵かけご飯」もシンプルなれど究極のコラボ。比内地鶏と郷土の味が堪能できる宴会コースは3000円(料理のみ)。ランチも評判。中でも比内地鶏水炊き鍋に使用しているコラボゲンたつぶりの黄金色のスープを贅沢に使用した「黄金色 比内地鶏ラーメン(800円)」は、1日限定30食。唯一無二の塩鳥骨ラーメンだ。

比内地鶏を知り尽くしたプロならではの  
こだわりと愛情あふれる料理を堪能できる

秋田市中通

比内地鶏生産責任者の店

# 本家あべや

秋田店



地元でも大人気の「比内地鶏  
きりたんぼ鍋」。丁寧な仕事ぶりが集大成された「比内地鶏  
串」も看板メニューのひとつ。

おすすめ

## 太平山が 飲めるお店

比内地鶏の故郷・大館市比内地区では、比内地鶏生産部会が厳しい飼育規定を定め天然記念物の比内鶏と変わらぬ味と質を追求。伝統を受け継ぎ真正正銘の比内地鶏を飼育している。その生産責任者が経営する秋田県唯一の直営店だ。

この季節のイチオシはやはり「比内地鶏 きりたんぼ鍋」。「あきたこまち」を丁寧に仕上げ備長炭で香ばしく焼いたきりたんぼと、比内地鶏の美味しさが凝縮したスープとのコラボは、まさに究極の出逢い。「比内地鶏 水炊き鍋」も本家あべやならではの料理だ。コラボゲンもタツ



## 国内味噌工場で唯一の栄誉を賜る

明治12年醤油醸造を手がけたことに始まる弊社の歴史。創業後ほどなくして味噌づくりも手がけました。そして、昭和61年には、「第24回農林水産祭(農産部門)」において、味噌工場としては国内唯一となる天皇杯を受賞。農林水産関連では国内で最も栄誉ある賞を賜ります。

「ヤマキウ 秋田味噌」の特長は、主原料の大豆と米麴の割合が高いこと。一般的な米味噌の場合の麴歩合が5〜6割であるのに対し「ヤマキウ 秋田味噌」は8〜10割。麴歩合が高いこと

で米麴から由来する酵素力価が高く、大豆の蛋白質、米の澱粉をスムーズに分解します。さらに米が多いと澱粉が多く、加水分解によって生成される糖分が多くなります。この糖分は酵母、乳酸菌等の微生物の醗酵作用により、みそ特有の香味成分に変化にします。まさに、味噌らしい風味と旨味成分を多く含んだ味噌となるのです。一方で醗酵・熟成技術の優劣が、味噌の品質に直接現われるという、究極の技法でもあるのです。

ちなみに「秋田味噌」という名称を用いたの

## 国内最高峰の栄冠「天皇杯」受賞 「ヤマキウ 秋田味噌」



### 天皇杯受賞の技を 伝承した究極の味噌

### 寒仕込・梵天味噌



[1113] (2kg) 2,415円(税込)

数量限定  
12月2日蔵出し

## 【小玉醸造株式会社のモノ造り物語】

は弊社が元祖。昭和10年代初頭、既に秋田県内屈指の味噌生産量を有し、その販路を県外へ広げるため名付けたのがきっかけでした。以降、秋田県産味噌の評価が高まったこともあり、県産味噌の販路拡大の助になればとの思いから、その名称を県内メーカー共有のものにしました。品質向上のための情報公開も積極的にを行っています。

「第24回農林水産祭」で天皇杯を受賞した味噌と同じ原材料・技法で造られているのが「寒仕込み・梵天味噌」です。秋田県産の極上の大豆と米を使用し、例年、大寒の頃に作業を行う寒仕込み。上品な旨味、香りが凝縮した吟醸味噌で、米麴由来の自然な甘さが身上。桶を模した特製容器入で、お歳暮や贈答にも喜ばれている逸品です。

※農林水産祭  
国民の農林水産業と食に対する認識を深めるとともに、農林水産業者の技術改善及び、経営発展の意欲を高めるため、農林水産省と財団法人日本農林漁業振興会の共催により昭和37年から開催されています。



# 鯉の甘露煮



菜 酒  
あきたの味  
探訪

## 東

京近辺にある秋田の  
物産館・店などを教えて

ください。(東京都/遠山さん)

「蔵」 JR山手線有楽町駅前  
の東京交通会館1階に

あります。

「あきたふるさと館」TEL03・

3214・2670、品川駅前

に「秋田県産品ショップ&ダイ

ニング あきた美彩館」TEL03・

5447・1010があります。

ちなみに、大阪と福岡には北東

北3県合同のアンテナショップ

もあります。大阪「北東北発見

プラザ Jengoo」/南船場

TEL06・6241・7144、福

岡みちのく夢プラザ/天神

TEL092・7306・1122

「蔵」直売所などはあります

か。(茨城県/田中さん)  
日本酒の試飲もできる  
直売所があります。こちら  
では、清酒太平洋のほかヤ  
マキウ味噌、醤油など弊社製  
品の他、弊社製品を使った饅  
頭菓子、アイス、さらには中

## トロトロ煮込んで骨まで柔らかか 県南内陸部のお正月に欠かせない一品

古来より祝い魚として親しま  
れている鯉。「流れの急な龍門と  
いう川を登りきった鯉は龍にな  
る」という「後漢書」に記された  
故事に由来し「登竜門」や「鯉の  
滝のぼり」「鯉のぼり」など、立身  
出世に関わる言葉、風習の淵源  
になったとされる。全国的に海  
から遠い内陸部では、鯛や海老  
に代わる食材として慶弔の席を  
飾った歴史があり、秋田におい  
ても大曲、横手、湯沢を中心とす  
る県南内陸部では現在も身近な  
存在。中でも「鯉の甘露煮」は同  
地区における祝膳料理の代表格。  
正月料理の必須であり、地域の  
温泉旅館では、名物料理として

供するところも多い。地元スー  
パーの惣菜コーナーでは、一年を  
通じて販売されているほど、ポ  
ピュラーな一品でもある。

その作り方はいたってシンプ  
ル。内蔵も含め筒切りにした鯉  
を、醤油、酒、砂糖とともに時間  
をかけコトコト煮詰めるだけ。  
美味しさが凝縮したかのような、  
その身はホロリと柔らかく骨ま  
でいただける。鯉はまた、栄養豊  
富なタンパク源でもあり、母乳  
の出を良くすると言われ、産婦  
の産後食として食べたという世  
代も。湯沢出身の小野小町が、美  
容食として食べていたとの伝説  
もあるという。

## 秋

田で大型観光  
キャンペーンを行っている

と聞きました。(神奈川県/飯

田様)

「蔵」 JRと秋田県などが協

同で実施する、秋田デス

ティネーションキャンペーン」が

今年12月31日まで行われてい

ます。このキャンペーンに合わせ、

秋田の魅力が販売されて

さまざまな旅行商品が販売されて

いるほか、県内各地でイベント、

キャンペーンを行っています。

「蔵」転動で秋田市に赴任して

転動で秋田市に赴任して

転動で秋田市に赴任して

## 秋

田でいただいた

「蔵」 意外と思われかも知れま

せんが、ぎりたんぼ鍋の味

の決め手となるのがゴボウ。細

身のゴボウなら4人前の鍋に

約1本。ササガキにしたゴボウ

を加えるだけで、スープのコク

がグーンと増すはず。また、「ぎ

りたんぼ」にはセリが必要品

しかも、秋田ではセリの根も入

れます。ちなみに、炊きたてご

飯を漬しながら塩を少々。片

栗粉をつなぎにして、ピンポン

玉状に形成しただまご餅を入

れても美味しですよ。

入れても美味しですよ。

## 季刊「蔵」伍拾八の巻



### 表紙の人

今号の表紙を飾るのは、総  
務課長、小玉芳弘(よしひろ)  
さん。祖父の小玉成吉(せい  
きち)は、創業者、小玉久米之  
助の四男となります。昭和58  
年に入社し、酒類部の分析室  
に10年、その後営業部に10年  
そして現在総務部に異動し  
て10年目を迎えました。蔵見  
学や直売所売店など、観光案  
内の責任者として、心も手腕を  
振るっています。真心の「お  
もてな・し」が信条です。