

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

kurai



季刊【蔵】伍拾九の巻

春号

太平山 ヤマキウ

蔵
Vol.59
2014.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 ● TEL018-972100 FAX018-972104
発行人小玉真一郎 編集／印刷株式会社 青白木事業部 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
田沢湖畔



秋田新幹線の車窓からも
見ることが出来る

刺巻湿原の ミズバシヨウ

刺巻湿原は秋田を代表するミズバシヨウの群生地。ハンノキ林に広がる群生地の広さは約3 ha、約6万株のミズバシヨウが一面を白く彩る。例年、雪がまだ残る4月上旬頃に咲き始め、GW頃までが見頃。開花時期に合わせて刺巻水ぼうし祭りも開催。以降、西木町八津・鎌足のかたくり、角館武家屋敷の枝垂桜、角館松木内川堤の桜並木と、花の名所が多い仙北市の花日記を綴り、開花状況によつては、ミズバシヨウ、カタクリ、サクラと同時に愉しむこともできる。国道46号に隣接しているため車でのアクセスも便利。また湿原の脇をJR秋田新幹線が通っていることから、新幹線の窓から見ることもできる。ポイントは下り列車の場合、刺巻駅を通過してスグ。進行方向左側に群生地の一部が見える。



「まるやか太平山」発売の新聞広告。新聞、テレビの広告スケジュールも掲載されている。



計24,000人から応募があった「のれんプレゼント」の案内。



商品の特徴を紹介する新聞広告。イメージ広告が主流だった時代に、このような「読ませる広告」はかなり斬新だった。

時代の最先端を取り込んだ商品開発、広告宣伝活動

昭和40年代は太平山躍進の時代。テレビ、新聞、首都圏の駅・車内広告、さらにはオリジナルコマーシャルソングの作成と、積極的な宣伝・広告活動の効果もあり、太平山の名称は一躍全国区に。北は北海道から関西・四国にも特約店を確保。灘・伏見のお膝元でもある関西圏でも人気を博し、東北屈指の歳元にも成長します。一方、地元秋田においても、県内酒造メーカーに先駆け、テレビ、新聞広告、さらには、各種独自イベントを行うなど多様な販促活動を展開します。

昨年冬号でも紹介したとおり、当時の大平山は県外出荷が70%以上。そこで県内市場拡大の命を受け開発、登場したのが「まるやか太平山」でした。その過程においては、商品コンセプト開発から、ネーミング、意匠、宣伝・セールス活動など、開発から販売戦略に至るまで大手広告代理店とコラボ。商品化を実現します。現在ではごくあたり前の代理店とのコラボですが、当時とすればかなり斬新なスタイル。これら一連の活動は、東北各地の酒造メーカー、広告業界に大きな影響を与えたといわれています。

「美酒王国・秋田」の

代表銘酒として全国に知られるように。

今も伝説として語り継がれる「まるやか太平山」のデビュー

昭和48年9月1日から販売開始にあわせ展開されたプロモーションは、当時の秋田では考えられないほど大規模でセンセーショナルなものでした。まずは、地元新聞、テレビで大々的に広告を展開。あわせて、発売開始直後の9月6日には、秋田市内中心部にあった産業会館ホールで試飲会を開催。「まるやかまつり」と称されたこのイベントには一般公募で500名のお客様を招待。「まるやか太平山」の試飲は

もちろん、民謡＆歌謡ショー、似顔絵、占い、ポラロイドカメラによる記念撮影、そば、おでんのお振る舞いなどが行われました。もちろんすべて無料。さらに、豪華賞品が当たる抽選会も行われるなど、会場はまさに祭りのような盛り上がり。さらに12月末まで行われた「まるやかのれんプレゼントセール」には2万8000通以上の応募があるなど、そのプロモーション活動は絶大な効果を得ることとなったのです。



「まるやか太平山」のラベル



「まるやかまつり」の会場は市内中心部にあった産業会館。



民謡、踊り、歌謡ショーと、ステージプログラムも多彩。



限定品販売コーナー
ポラロイド写真を初めてみるお客さんも多かった。





んかつ」について議論を戦わすわけでは
ありません。三人が持ち回りで、議題に
する東京のとんかつ屋さんを選び、それ
ぞれ別々に店を訪れて、その店の売り物
の「とんかつ」を食べた感想を述べ合うと
いうものです。

きっかけは、私が一人で始めた「とんか
つ番付」でした。東京生まれ下町育ちの
私は子供のころから「とんかつ」が大好物
の「とんかつ小僧」でした。小学校六年生
の時に、大人でも持て余すような特大の
とんかつをペロリと平らげて、とんかつ屋
のご主人に「坊主、よく食べたな、そんな
にとんかつが好きかい」と頭を撫でられて

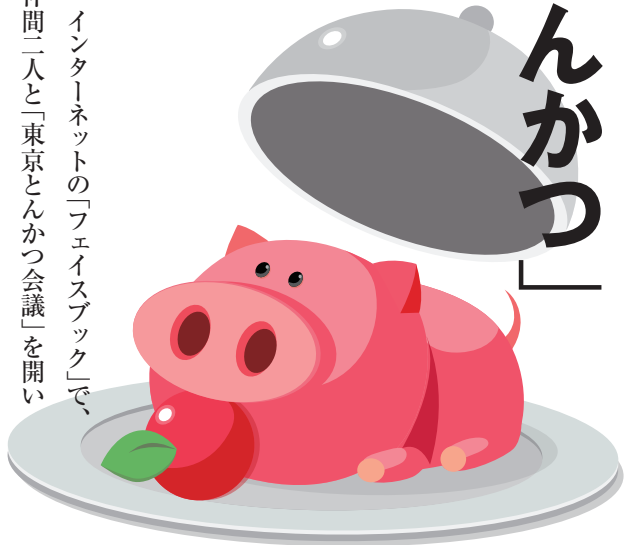
以来、一段と得意になってとんかつを食
べるようになったのです。

ただし、大人になっても好物は変わ
りませんでした。あまり「とんかつ」
が美味しいと感じなくなってしまうま
した。ほかの食べ物をいろいろと知りだ
したからというより、「とんかつ」の豚
肉が美味しく感じられなくなったから
でした。豚肉ならではの旨味が乏しく、
脂身は嫌な匂いがするようになったか
らです。後から思うに、残飯屋という商
売がなくなり、豚の飼料が変わってし
まったのが一番の原因のようでした。

その豚肉に替わって人気を博し始め

「とんかつ」

インターネットの「フェイスブック」で、
仲間二人と「東京とんかつ会議」を開い
ています。「会議」といっても、三人で「と



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「美食の世界地図」(竹書房新書)など。



山本益博オフィシャルサイト <http://masuhiro.jp/>



たのが牛肉で、私も焼き肉などが大好物になってゆきました。

ステーキもブランド牛の登場で、高級な肉に拍車がかかりました。この動向を養豚業者が見て、いまいちど手間暇かけて美味しい豚を育てようという気になったのではないのでしょうか。フランス料理店でスペインのイベリコ豚を使って調理したメニューがヒットすると、あちこちでブランド豚が活躍し始めました。いまから10年ほど前のことです。すると、「とんかつ」が俄然美味しくなりました。

とんかつ専門店の様相も変わってきました。名代のとんかつ屋の暖簾分けさせて」と声をかけてきたのです。そこに、もう一人の食いしん坊仲間の河田剛さんを誘いこみました。彼は、秋田県出身東大卒の証券マンですが「ラーメンの経済学」という本まで出しているユニークな食いしん坊です。

こうして、一昨年の夏から「東京とんかつ会議」が始まり、隔週掲載で間もなく40回目を数えます。感想だけではと、肉、衣、油、キャベツ、ソース、御飯、味噌汁、お新香の8項目を3点満点で評価し、特にポテトサラダが美味しいとか、メンチカツもお薦めということがあれば、特記1点追加で、合計25点満点の「とんかつ」となります。

ではなく、独自にとんかつ屋を開く若い料理人が出てきたのですね。

豚肉が美味しいから、かつてのようにいきなりとんかつソースをじゃぶじゃぶかけてはもったいない。

ソースの代わりに塩でいただく、豚肉がとても美味しく感じられました。昔のとんかつ小僧が再び目覚め、東京のとんかつ屋さんを巡り始めて、そのレポートを「とんかつ番付」と称してフェイスブックに隔週掲載したのでした。「第2期とんかつ黄金時代」の到来です！と。

それを見ていたタベアルキストを自称するマッキー牧元さんが、「私も参加40回目を期して、今までの中から三人がそろって20点以上をつけて高評価した店を、改めて今度は三人揃って出かけ、その会議の結果、東京を代表する優れた「とんかつ」であれば、そのとんかつを「とんかつ殿堂」入りにしようと考えています。

フェイスブックで毎月第2、第4火曜日が掲載日で、とても人気です。夜中にアップすると、「食べたくなって仕方がないが、ラーメンや回転寿司と違って店が開いてないので止めてほしい」と嬉しいクレームがつくほどです。この人気ぶりで、近々、小学館から単行本として出版されることになりました。

「純米吟醸 津月」のラベルデザインも手がけた 毛筆デザイナーのお話

佐藤佳奈さん



Fortune (幸運)
個人宅のインテリアとして。



「毛筆デザイナー」として「書」の可能性を探りたい

芸術を追求する書から、職人的な書へ。宛名書き1枚10円からスタート。佐藤さんの実績にはそぐわない金額だ。しかし、書で生きることを選び決意した佐藤さんは意に介さない。「筆耕」というスキルをも会展し平成18年、28歳で秋田に戻る。

書道教室、個展を手始めに秋田で活動を始めた佐藤さんは、平成20年「fu-design(ふでさいん)」を設立。「書」を通じてより広い創作の場を実現するために、その肩書きを「書家」ではなく「毛筆デザイナー」に。紆余曲折を経ながらも、その想いは徐々に具現化。現在は、パフォーマーとして自分の世界観を

高校時代、部活顧問との出逢いが
書の世界へと導く

弊社「純米吟醸 津月」のラベルデザインをはじめ、「毛筆デザイナー」として活躍している佐藤佳奈さん。書との出会いは8歳の時、書道を始めた友人と一緒に地元の書道教室に通い始めたのがきっかけだった。高校進学後は書道部で活躍するが、当時の夢は「英語関係の職業に就くこと」。しかし、高校2年生の時、生涯の師と仰ぐ顧問が就任。「創作することの深み、面白みに感銘し」書を突き詰めるべく「専門過程のある大学へ進学。「書」を中心とした大学生活を送る。

ところが、大学卒業後、佐藤さんは「一度書」の世界から離れる。理由は「本当に書が好きなのかどうかからなかった」。用具も売却し、上京しカフェ店員などで働き「生活の手段として書と付き合うのか、あるいは、本当に書が好きだから書に関わることを生業とするのか」を確かめたかったというのだ。

書を離れて約3年。偶然にもカフェで綺麗な名前前の書き方などを教える機会が重なり書が好きなの分があることを再確認。これを機に、招待状、書状、書簡の宛名書きなど、筆文字書きを仕事とする「筆耕」を実務を通じて学ぶ。



津月のロゴ「港から昇る幽玄な月をゆっくりと眺める」この景色をイメージ。文字の参考にと実際に飲みながら作成した作品とか。



節分を迎えて。



インテリアとして「鳥」。



国民文化祭・あきた
イベントポスター。



書道教室も開催している。

表現する「アートとしての書」、お客様の希望に応じた「商品としての書」、そして、教える楽しさを実感できる「書道教室」と、さまざまなアプローチで書と接することができるとまでに。「津月」ラベルデザインの

きっかけも、この活動の中から生まれたひとつだった。

今後は「秋田に筆耕を普及させ、新しい産業としての可能性を探ってみたい」と語る佐藤さん。その夢はますます広がるのである。

プロフィール 昭和53年6月15日 秋田県八郎潟町生まれ 秋田市在住。
8歳から書道教室へ通い始め、秋田県立秋田南高校書道部2年次に県代表で全国大会へ出場。新潟大学教育学部特別書道学科卒業。上京後、一度書から離れるが、秋田に戻り、平成20年「fu-de-sign」設立する。

比内地鶏専門店

日乃本比内や

野菜、米、調味料も
秋田から直送。
比内地鶏を
より美味しく楽しめる。



東京にいな
がらにして
忠実に再現
することができるのだ。
「秋田の恵ま
れた食材、食

文化をより多くの方々に知っていただ
きたい」と語る料理長の熱い思い
もあって、毎日秋田から直送される
比内地鶏はもちろんのこと、米、野
菜・果実、味噌、醤油などそのほと
んどを秋田から仕入れている。

比内地鶏専門店だけに、そのメ
ニューは実に多彩。写真中央の「水炊
き」のスープは、比内地鶏のガラを
約半日かけて煮込み作ったもの。コ

ラーゲンもタップリ。濃厚でかつ比
内地鶏の美味しさを堪能できる。締
めは、雑炊(500円)、いなにわう
どん(500円)、ぎりたんぼ(320
円)などで。

備長炭焼きの串物は約15種類。正
肉類のほか、地元秋田でも貴重な、
レバー、砂肝、キンカン(卵になる前
のたまご)など貴重部位が食べら
れるのも魅力。一品料理も手が込ん
でいる。「比内地鶏のみりん干し」、
「味噌漬け」などもすべて自店で仕
込んだもの。「比内地鶏生ハムとア
ボガドのカルパッチョ」「れんこんと
比内地鶏のはさみ揚げ」など、ひと
手間加えた演出が心憎い。

比内地鶏の玉子をつかったトロッ
トの「親子丼」も評判。単品のほ
か、単品料理とセットになったコー
ス(2800円)もある。

おすすめ
太平山が
飲めるお店

グルメ雑誌、グルメ番組などでも
お馴染となった比内地鶏だが、「日
乃本比内や」の比内地鶏は、比内鶏
の故郷・大館市比内地区の比内地
鶏生産部会が、厳しい規定を定め飼
育したこだわりの鶏。180日とい
う通常の地鶏の3倍もの時間をか
け、クローバー主体の飼育地で放し
飼い。水は雪解けの天然水、餌には
野菜やトマト、りんごなどを加える
など、天然記念物の比内鶏と変わら
ぬ味と質を追求している。

美人と評判の店長、長らく比内
地鶏に関わってきた調理長ともに
秋田出身だけに、故郷・秋田の味を



東京都千代田区外神田4-14-1
秋葉原UDXビル AKIBA ICHI 3F
TEL 03-5577-5556

お酒、料理

- 〈お酒〉
純米吟醸 津月 ぐいのみ 90ml 400円
..... ひや1合 800円
米焼酎 さんきち ... グラス 600円
..... ボトル(720ml) 4,000円

- 〈料理〉
比内地鶏炭火串焼き..... 390円~490円
水炊き鍋 1人前..... 2,000円
きりたんぼ鍋 1人前..... 2,000円
比内地鶏のみりん干し... 520円
比内地鶏の味噌漬け..... 790円

営業時間

[月~土] 11:00~14:00 / 17:00~23:00
[日・祝] 11:00~14:30 / 17:00~22:00
定休日 / 年中無休



名店の味を、
いつでも、どこでも



小玉本家 玉屋
即席みそ汁

[9075] 10食入り(0.1kg)
1,500円(税別)

「毎日の食生活をより豊かに」。小玉醸造(株)が提案するプレミアムブランド「小玉本家 玉屋」シリーズがこの春から始動開始。味噌、醤油、日本酒と、今年秋にかけ新商品が続々登場予定です。その第一弾として誕生したのが「小玉本家 玉屋 即席みそ汁」です。

ベースとなるのは、1200余年の歴史ある「東湖八坂神社」伝承の技を踏襲した「柏寿みそ」。国産米、国産大豆を主原料とした吟醸味噌で、洗練された味わいと深い香りが特長です。製品化にあたっては、具材と味噌汁キユーブ(味噌汁の塊)を別々にすることで、具、味噌の持ち味をそのまま再現。具材は、豆腐、ワカメ、刻みネギ。特に豆腐は、フリーズドライとは思えないほどの味わいと食感を再現しました。さらに、鰹、昆布出汁の美味しさに磨きをかけ、味とコク、香りもふくよかに。お湯を注ぐだけで、名店の味噌汁の味をいつでも、どこでも、簡単にお楽しみいただけます。



プレミアムブランド
「小玉本家 玉屋」
この春から展開スタート

過去最高。4500人超のお客様がご来場 第36回 太平山蔵開き



開場 15分。お客様でギッシリ。



大人気の味噌詰め放題。昨年以上の方が参加。

2月15日(土)に開催された「第36回 太平山蔵開き」は、これまでで最高となる4500人以上のお客様にご来場いただきました。搾りたての原酒、味噌汁、甘酒などのおもてなしコーナーのほか、弊社商品の直販コーナー、ステージショー、蔵見学いずいれも大盛況。中でも、「本醸造 にごり蔵酒」「本醸造 限定槽口酒」など限定販売品を揃えた日本酒コーナーにはお客様が集中。名物イベントの「秋田味噌詰め放題」も大盛況。開場直後から終了間際まで多くのお客様にお楽しみいただきました。

会場で大人気のお酒を通販でも 限定販売します

蔵元開放に合わせて搾った
本醸造の原酒。



[4006] 720ml (1.3kg)
953円(税別)

本醸造 限定槽口酒

醪を粗濾しただけの
濁り酒。



[3348] 700ml (1.2kg)
953円(税別)

本醸造 にごり蔵酒

会場で大人気だった「本醸造 にごり蔵酒」「本醸造 限定槽口酒」を数量限定、WEB & 通販で販売いたします。詳しくは同封の「蔵倶楽部」またはHPをご覧ください。

ヤリ持ちイカ



菜酒 探訪

**イカ的美味しさを凝縮したかのよう
まさに、この時期だけ楽しめる海の恵み**

上品な甘さと淡白な味わい。スルメイカに比べ、身が薄くしかもやわらか。寿司店、日本料理店などでは高級食材として人気のヤリイカ。その寿命は、スルメイカ、タルイカ(12月頃の秋田の渚によく打ち上げられる大型のイカ)と同様に一年とされる。いつもは水深100m〜300mの深海に生息しているものの、産卵期となる冬から初春にかけては沿岸に移動。水深の浅い岩礁地などに産卵する。そのため、この時期に水揚げされるヤリイカの雌は腹いっぱい抱卵している。この卵が実に美味い。煮付けにすると身が締り、輪切りにするとまるで炊きたての新米のごとく、半透明の米粒状の卵がギッシリ。さながら人気駅弁の定番「イカ飯」のような状態。特有の濃厚な甘さとまるでもち米のようなホッカリとした食感が楽しめる。調理方法はいたって簡単。足を抜き、軟骨、墨を取ったら、醤油、砂糖、味醂、生姜(少々)で煮付けるだけ。出来立てもうまいが、一晩ほど寝かせ、身に味がしみこんだものも実に美味い。季節の野菜、新芽を添え盛り付けると、彩りも鮮やかに。日本酒との相性も抜群。まさにこの時期ならではの酒肴となる。

日 本酒の保存方法について教えてください。

(埼玉県/藤原様)

蔵 生酒は必ず冷蔵庫で保存してください。その他のお酒も冷蔵庫保存が理想ですが、できるだけ冷暗所で保存するようにしてください。

燗 酒が大好きな日本酒ファンです。純米酒はお燗をしてはいけませんか？(埼玉県/成田様)

蔵 日本酒の飲み方に絶対的なセオリーはありませんが、一般に生酒、吟醸酒は冷やしていただいた方が、その魅力を十分にお楽しみいただけます。佳撰、特撰、本醸造などは常温でも燗酒でもお好みです。さて、純米酒ですが、こちらもお好みで構わないかと。ただし一般的に純米酒は造りがしっかりとしているのをお燗でするとより、美味しさと香りに膨らみが出るタイプが多い

ようです。弊社「生麹純米」はまさにその典型のようなお酒で、秘めていたポテンシャルが一気に華開きます。

蔵 この春、御社蔵見学を兼ねて秋田に旅行しようかと思えます。いつ頃かオススメでしょうか？(神奈川県/森田様)

新緑が最も美しい5月中旬〜下旬頃がオススメです。読ませさせていただきます。

蔵 読ませさせていただきます。冬号の酒肴探訪に紹介されていた「鯉の甘露煮」ですが、男鹿出身の私には初めての情報でした。当地の正月といえは「ハタハタ」。改め、海、山里と、食材に恵まれた秋田の懐の深さ、食文化の多様性を実感しました。(愛知県/夏井様)

そうなんです。一酒肴探訪を連載して10年余り。まだまだ紹介したい酒肴がいっぱい。恵まれた自然環境がいりいな食材を育み、豊かな食文化を創り出す。「やっぱり秋田っていいところだな」と思うのでした。

1月23日、料理研究家の小林カツ代さんが亡くなられました。小林さんには「蔵」創刊号から23号(2004年秋号)まで「リレーエッセイ」と題し、山本益博氏と交互に寄稿いただいております。体調を崩されてからは、1日も早い回復と「リレーエッセイ」復活を連載していただいた経緯がございます。それだけに、小林さんの訃報は、弊社全社員にとっても大変悲しい知らせでした。小林カツ代さんのご冥福をお祈り申し上げます。

蔵

■表紙の人
今月の表紙を飾るのは製造部・酒類課に勤務する小玉瑞穂さんです。長野県松本市の出身で、実家は穂高連峰の表玄閣でもある上高地で山荘を経営しているとのこと。清冽なる梓川の流れと北アルプスの壮大な姿を見て育ちました。結婚を機に秋田で暮らし始めて10年になります。弊社への入社は3年前。現在は、住まいのある五城目町から通っています。家では10歳と4歳の2児の母としても奮闘中です。



季刊「蔵」伍拾九の巻



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