

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

ka
ru
ra

蔵
Vol.6

企画発行/小玉蔵造株式会社 ● 松田豊壽秋田郡飯田川町飯塚子飯塚(西の一) ● TEL 018-1504 ● TEL 018-977-2100 FAX 018-977-2104
発行人/小玉真一郎 編集/凸版印刷株式会社 東北事業部 デザイン/有限会社 オフ 写真/四倉弘幸 取材文/海老名圭一/リアル事務所

季刊【蔵】六の巻

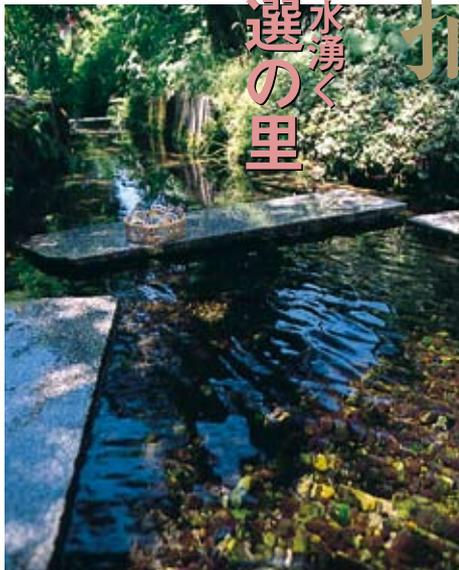
夏号

太平山 ヤマキウ

故郷 点描

秋田の四季 — 仙北郡六郷町

涼やかな清水湧く
— 名水百選の里



秋田を代表する米どころ仙北平野の中心地として栄えてきた六郷町。その地名を「清き水のわくところ」というアイヌ語「ルココツツイ」に由来するとされるように、町内60ヶ所以上からコンコンと清水湧き出る名水の里だ。環境庁の「名水百選」にも選ばれたこれら湧水群は、今も町民に欠かせない存在であると共に、その中のいくつかには、氷河時代の生き残りと思われる魚「ハリザッコイバラトミヨ」が生息している。

このように、水豊かな六郷町ならではの楽しみが、清水を利用した流しソーメンやサイダー。明治天皇の御膳水としても知られる三ツ清水では、歴史を感じさせるサイダー工場が現役で稼動中。清水の脇には休憩もあり涼を求めて訪ねる人も多い。蝉時雨の中いまだくその味は甘さ控えめの微炭酸。遠き少年時代の味がした。

蔵だより

日本酒づくりの基礎講座 [2]

「麴・酵母」

どのようにして日本酒ができるのか。より詳しい説明をそれぞれの工程ごとに紹介する日本酒づくりの基礎講座です。

麴の力で米のデンプンを糖化、酵母でアルコール発酵させる。

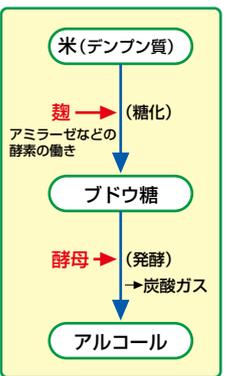


日本酒に限らず、ワイン、ビールなどすべての醸造酒は、ブドウ糖を炭酸ガスとアルコールに分解する発酵という工程を経て作られます。ワインの場合はもともと糖分の多いブドウを原料とするので、そのまま仕込むことができるのですが、日本酒やビールなど穀物を原料とするものは、デンプンを糖に変化させる糖化という工程が必要となります。その時、利用されるのが麴です。麴は、単に糖化という日本酒造りの基本となる役割を担

うだけでなく、酒全体の仕上り具合にも大きな影響力を持っています。その詳しい仕組みについては、今だ解明されていない部分も多いのですが古くから「二麴、二酛(酒母)、三造り(醪)」と言われ、麴造り(製麴作業)は酒造りの中で最も重要な工程とされています。

麴の力で糖化された米をアルコールに変化させるのが酵母です。日本酒の醸造ではこの酵母を大量に培養した酒母(酛)を使います。まさにお酒の母となる存在で、実際の酒造りにあたっては、ひとつのタンクの中に酒母、麴、蒸し米、水を三回に分けて仕込み(三段仕込み)ます。こうして仕込まれた酒母、麴、掛米はやがて醪(もろみ)と呼ばれる酒の赤ちゃんに変化。醪の状態です約二十〜四十日間発酵させるとそろそろ完成。白く濁った醪を搾って酒粕と清酒に分離。後は用途に応じた最後の仕上げが施され完成品として出荷されます。

米が酒になるまでの工程を簡単に説明すると



- ①米に含まれるデンプンを麴の中に含まれるアミラーゼという酵素により糖化
 - ②さらに、酵母の働きにより炭酸ガスとアルコールに分解(発酵)
 - ③醪を搾り日本酒(原酒)誕生
- 米の糖化をうながす麴が酒のおおよその形を決定付ける土台造りを受け持つのに対し、酵母は、香り、飲み心地など最終的な仕上げの部分を受け持っているとも言えるでしょうか。

次回「仕込みについて」を予定しています



角館の ピエール・ガニエール



フランス料理ではなく
日本料理…信じられない思い。

真っ白な皿の中央に鮎のから揚げが交互に重ねられ、その上にアンディーヴ、マーシユ、ルッコラ、トレヴィスなどの野菜がつんもりと盛り立てられている。立体感のある盛りつけで、もうそれだけで食欲がそそられるのだが、さらにわたしの目を引いたのは緑と茶のふたつのソースの添えかただった。

緑のソースは白い皿を二分するごとく、皿のふちからふちへと川が蛇行するように敷かれ、茶色いソースは皿の鏡の部分にポトリと落としてある。写真の説明を読むと、緑は蓼酢ドレッシング、茶は自家製のうるかソースと書いてある。

最新のフランス料理の盛りつけではあるが、ソースはまったくの日本料理、わたしはいそいで本文を読みだすと次の一行にぶつかった。「尊敬する料理人はピエール・ガニエールとのこと。アーティステイックな盛りつけはその影響か」

改めて写真を見直す。見つめているうちに俄然食

山本益博 ◀小林カツ代
リレーエッセイ

第6回 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「ダブル」[味な宿に泊まりたい](新潮社)など。「21世紀への料理書」(小学館)近刊。最新情報は <http://www.so-net.net.jp/telesco/>



昨年夏、秋田まで新幹線に乗って出かけたとき、JR東日本が社内に置いている「トランヴェール」という雑誌をバラバラとめくっていたら、ある一枚の料理写真が目にとまり、すぐにきづけになってしまった。

べてみたくなってしまった。

ピエール・ガニエールというのは、パリのレストラン「ピエール・ガニエール」のことで、ガイドブックの「ミシュラン」で最上級の三ツ星にランクされている、現代フランス料理界のトップシェフである。ガニエールは革新的なことを次から次へと実践している料理人だが、皿の鏡部分ではなくふちへソースを敷いた最初の料理人でもある。鏡一面にたっぷりソースを敷きつめるのではなく、必要な量だけを主食材に添えるうちインスピレーションが湧いて、ソースが皿の鏡からはみ出したのではなからうか。

そのセンスをよとして洋皿に鮎を盛る日本料理の料理人とは、いったいどんな人なのだろうか。店の名を「かすゆき行樹」といい、角館にあるという。

東京の並みいるフランス料理店の料理より洗練された一皿が角館にある?しかもフランス料理ではなく、日本料理…。信じられない思いを抱きながら、出来るだけ早いうちにこの店を訪ねなければと考えていたのだが、東京から角館はやはり遠い。



一行樹 かずゆき

「一行樹」の店主・高橋一行さんは昭和38年生まれの37歳。料理の基本は日本料理店で学んだとのことだが、素材、手法はもとより盛り付け、食器類もジャンルを問わない。あくまでも一行樹流。その料理を楽しんだ山本氏は「フュージョン料理」と称したとか。お店は昼・夜ともに原則として予約が必要。メニューはその日の仕入れ具合によって変わるので「おまかせコース料理・3,000円～15,000円」が主体となる。



- 秋田県北都角館町中町12
- TEL0187-55-2877
- 営業時間
11:30～14:00 / 17:30～22:30
- 日曜定休

食事のあとに料理人高橋一行さんが厨房から挨拶に出てきた。若いし控えめだが、覇気が感じられるところが頼もしい。
角館に生まれたこの才能を活かすも殺すもお客しだいである。わたしも次には鮎を食べにやってくるつもりだが、秋田の人はいますぐにでも食べに出かける価値がある料理である。



機会がめぐってきて出かけたのがこの五月の末のことだった。当然、鮎の季節にはまだ早い。だが出てくる料理はどれも期待を裏切らなかつた。その晩の献立は次の通り。



- 一、豆乳の吉野葛かけ
 - 一、宮崎産赤鳥のロースト・バジルソース
 - 一、かつおだしのパブリカのムース
 - 一、きんきんのあさりソース・タイム風味
 - 一、たこししゃぶの山菜添え
 - 一、ずわい蟹の湯葉巻揚げ
 - 一、ロメインサラダ・バルサミコ風味
 - 一、まぐろのづけ茶漬
 - 一、青じそのシャーベット
- どの皿も目を瞠り、舌を洗うほどに鮮烈な料理で、料理人の才気に脱帽した。この数年、日本で出逢った最も才能を感じさせる撻刺とした料理といつてよい。印象に残った皿のひとつが、「きんきんのあさりソース」。白い大皿に鮮やかな朱色のきんきんが蒸し煮にされ、あさりソースの大海に横たわっている。魚の下にはたつぶりのキャベツ、身の上にタイムの香草が添えられている。盛りつけ、色合い、香り、味わい、どれもが申し分ない二皿で、イタリア料理顔負けである。

鮮烈な料理と
料理人の才気に脱帽。

美人絵灯ろうを

描きつづけて四十年余。

人は氏を

「灯り絵」作家とも呼ぶ。

七夕絵灯ろうまつり(湯沢市)

絵灯ろう作家のお話。

高橋 岳雄さん

湯沢市の夏の夜を華麗に優美に飾る「七夕絵灯ろうまつり」。今から約三百年前、京都の公卿鷹司家から湯沢に居を構える佐竹南家七代目義安公に「お興入れ」した姫君が、京都への郷愁やるかたなき想いを五色の短冊に託し青竹に飾り付けたことに由来するとさ

れ、各家々の門前や商店街を短冊や吹流しをつけた青竹や、浮世絵美人画の流れをくむ約三百個の絵灯ろうが通りを飾る。まさに、みちのくの古都にふさわしい風情あふれる伝統行事だ。その「七夕絵灯ろうまつり」を支える

絵師の一人が絵灯ろう作家の高橋岳雄さん。「父が表具師だった縁で、夏が近づくと能代在住の日本画家・高橋秀

光先生が私の家をアトリエ代わりにして絵灯ろうを描いていました。その姿を見て私も絵灯ろうづくりに興味を持つようになり、小学校の頃から先生の手伝いをさせていただいたものでした」と高橋さん。その後、高校二年生の時には一人前の絵師として仕事の依頼を受けるまでに。大学生・社会人時代にも絵師として活躍していましたが

制作に専念するために昭和四十九年に帰省。絵灯ろう作家としての道を歩むこととなる。

現在、湯沢市内で活躍する「七夕絵灯ろうまつり」の絵師は四、五人ほど。



しかし、その多くがほかの仕事と兼業しているのに対し、作家を生業としているのは高橋さん一人。それだけに、作品に対する

情熱もまつりに対する思いも人一倍。かつては、歌麿・清長に代表される実在の浮世絵をテーマとした絵が多かったとのことだが、最近は古典・小説・随筆などのワンシーンを題材にした依頼も増えてきたとのこと。実際に

すべての作品にタイトル名が付けられている。ちなみにこの作品名は、おてまと名付けられた。

は目に見えない世界を具象化するだけに、絵師としてのセンスや技術力のみならず、文学に対する知識、行間に潜む作者の意図を読みとる読解力も求められる。さらには、その中に描く着物の柄や建物、髪型などがその時代に即しているのかといった時代背景の検証、物語の舞台となった土地への取材など一枚の絵を完成するためには膨大な時間が求められるのだ。そこまで用意周到な作品づくりに望む高橋さんだが「場面の雰囲気づくりなど、頭の中でイメージしたものをもっとストレートに表すことができればどんなに楽だろうと思いますよ」とも。

自らの作品を「染め絵」とも語るように、和紙を染料で染め付けるようにして描くのが湯沢の絵灯ろうの特徴。本来、絹を染めるために改良されてきた染料だけに和紙との相性はベストとはいえないそうなのだが、あくまでも伝統の技法にこだわる。もちろん、灯

りを入れた時の発色具合を見越して色を染めてゆくのだが、その微妙な加減がまた腕の見せどころとなる。

「湯沢の灯ろうは古くから箱型を踏襲してきましたが、「絵」を見せるといいう点では、スタイル、灯りの当て方など従来にない試みがあってもいいのかもしれないですね」とも語る高橋さん。伝統文化としての「絵灯ろう」を伝承する絵師としてのこだわりを大切にしながら、灯りの力を借りて自分の世界を表現する「灯り絵作家」としての可能性にも挑戦せんとしているのであった。



七夕絵灯ろうまつり

8月5・6・7日に開催。湯沢市内の中心商店街をメイン会場として約300個の絵灯ろうが夜を彩る。まつり期間中は、七夕おどり、湯沢南家佐竹太鼓演奏会など催し物も多彩。

高橋岳雄さん 昭和23年12月15日湯沢市生まれ

工房絵灯ろう館主宰。絵灯ろう館として毎年30個ほどの七夕まつり用の絵灯ろうを制作するほか、旅館、料亭などの装飾用絵灯ろうなども手がける。

皆様のお住まいの近くと、地元秋田で
太平山を飲めるお店をご紹介しますコーナーです。

太平山が飲める

おすすめ お店

新宿区四ツ谷駅前

太平山酒蔵総本店

「比内地鶏」「きりたんぼ」といった
秋田の味にも出会える。

J R四ツ谷駅前の繁華街「しんみち通り」
に店を構えて三十五年あまり。開店当時は、
焼鳥・モツ煮込みがメインの普通の居酒屋
だったものの、今では「きりたんぼ鍋（冬
期）」「稲庭鱈鮓」など秋田の味にも力を入
れている。なかでも、人気を集めているの
が秋田特産の「比内地鶏」を使った料理。
地鶏大串正肉、すな肝、レバー、手羽先など



焼物はいずれも備長炭を使用。ほかに、地鶏たたき、砂肝さし
み、バリバリ地鶏せんべいといったオリジナル料理もおすすめ。
魚料理の美味い店としても知られ、これからの季節は鮎の塩焼
きがおいしい季節。ユニークなのが「七輪セット」。魚介類を七
輪で焼きながら食べることができる。
もちろん、お酒は太平山。純米大吟醸
の「天巧」、「生酛純米」といったお馴染み
の銘柄に加え、オリジナルの吟醸純米
「月に雁」もラインナップ。最近では「白洲
野」の指名が多いとか。蛇足だが「きりた
んぼ鍋」は、山本郡出身の太平山東京営業
所スタッフ直伝によるもの。その味の
良さは保証します。

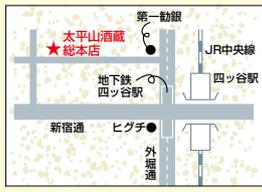
おすすめ料理

比内地鶏大串正肉 450円
比内地鶏たたき 650円
バリバリ地鶏せんべい 450円
七輪セット 1,500円

お酒

生酛純米 350円（グラス）
白洲野 300円（グラス）
オリジナル吟醸純米
「月に雁」 500円

新宿区四谷1-20 小泉ビル1F
TEL03-3355-1649
営業時間/16:00～深夜1:00
定休日/日曜



秋田市大町 あみもと

料金もスタッフも20年程前から
ズツと同じ。
思わず長居してしまっ
居心地の良さも魅力。

秋田を代表する繁華街・川反^{かわはた}から
適度な距離を置いて店を構える
「あみもと」。昭和二十八年の開店
以来、その手頃な値段と味の良さ
で地元サラリーマンにはお馴染み
の店だ。数年前に改装したという
ものの、店内の雰囲気も馬蹄形の
カウンターもそのまま再現。今春
三代目を継いだ若主人とそのお母
さん、そして、二十年近く入れ替
わりがないというベテランレディ
ーズ達が暖簾を守りつづけている。
秋田ならではの料理もそううが、
まず食べていただきたいのが、お



でん。中でもおすすめは豆腐。いわゆる街の豆腐屋さんが作る
昔ながらの木綿豆腐。一人前は1/3丁ほどだが、元が大きい
だけにボリュームもなかなか。しかも一皿八十円と値段も格安。
鯉節、昆布、煮干のダシ汁がほどよく沁みて美味い。おでんダ
ネはこのほか常時約15種類そろわうが、い
ずれも一皿百円前後。さらに炭火串焼きも
一本九十円と、飲んで食べて一人二千
円ほど。ポケットマネーで充分に楽しめ
るのがうれしい。「秋田市民市場で仕入
れることが多いから、料理もお店も市場
のノリだかもしれない」と、お母さん
の近藤孝子さん。飾りのない本場の秋田
を楽しむならここが一番。

おすすめ料理

おでん 80円～
炭火串焼 90円～
ぎばさ酢 300円
はたはた寿し 400円

お酒

しぼりたて生酒
750円（300ml）
太平山樽酒 300円（一合）
お銚子 290円（一合）

秋田市大町1-1-17
TEL018-823-0074
営業時間/17:00～23:00
定休日/日曜



あきたの逸品

こだわりの味を
全国にお届けします。



淡い緑が印象的な松岡食品の「グリーン豆腐」。一般の白い豆腐は「白目」と言われる大豆を使うのに対し「グリーン豆腐」の原料はきな粉などにも使われる青大豆。ほのかに感じる豆の甘さと絹のような舌触りはどこか懐かしい。

この「グリーン豆腐」、たまたま地元産の青大豆を入手した主人の松岡清悦さんがその味の良さに着目。以来、試行錯誤を繰り返し独自のスタイルを確立することとなる。青大豆には豆腐づくりに適したものがなかったため、あらゆるつてをたどって豆探しに奔走。結果、秋田県農業試験場が「秋試緑1号」という新種

秋田の とっておき豆腐

松岡食品 八森町

の青大豆を作るまでに。まさに松岡食品オリジナルともいえる青大豆である。現在は八森町産100%の秋試緑1号を使った「グリーン豆腐」のほか、大湯村産の無農薬・有機肥料の白目種を使う「秋田の大豆(絹・木綿)」も大好評。いずれも自神山地の地下水と沖繩産の天然ニガリを使う職人のこだわりが凝縮した逸品である。



創業は昭和26年。現在は3代目にあたる清也(しんや)さんが現場をしきる。父と子、2代で作り上げた味の合作でもある。

ご希望の方は、同封の専用申し込みハガキでお申し込みください。クール便にて全国発送いたします。

- Aセット：1,500円(税込・送料別途)
グリーン豆腐3パック・秋田の大豆(絹)2パック
- Bセット：2,500円(税込・送料別途)
グリーン豆腐5パック・秋田の大豆(絹)2パック・ところてん

お問い合わせ/0185-77-2024

蔵 倶楽部

特別企画 第二弾!

契約栽培による

「ヤマキウ」専用の大豆を使った味噌造り。

秋田県内産大豆を使った限定味噌「ヤマキウ 特別限定味噌」ができるまで



昨年、一年間に渡って追跡してきた「特別限定酒太平山の蔵」に続く第二弾。今度は、この企画のために改めて開発されるこだわりの味噌造りに挑戦する様子をお見せします。

とは、いっても自給率はほぼ100%の米と違い、大豆の自給率はわずか数パーセント。しかも、その多くは枝豆などの食用や比較的規模の小さな豆腐・和菓子・醤油・味噌店などに流通する程度で、メーカー向けの加工素材としては、絶対的に量が不足しています。さらに、酒造ではあたりまえのようになった酒造好適米の契約栽培に相当するシステムはまだ存在しません。ゆえに、県内産大豆の中から「品種・品質共に均一なものがある程度まとまった量入手する」というのも簡単なことではないのです。

当社では既に「寒仕込天味噌」という県産大豆を使った限定味噌が存在します。が、今回はより生産地にこだわり、生産者にこだわり、造りにこだわってもらう。そのため、現在こちら側の心意気に共感、協力いただける農家・地域・組合の方々との交渉中。来号では、そのへんのいきさつに触れながら、大豆畑からのルポをお届けしたいと思います。

- 春号で紹介しました「太平山の蔵」は、おかげさまで完売となりました。小玉社氏の田んぼでは今年も美山錦がすくすく育っています。2001年版の販売に関しては現在検討中。情報が入り次第お知らせします。



「クジラカヤキ」

秋田人の本能をくすぐるあの味、あの香り。塩クジラとナスを使った夏の伝統料理。

酒菜探訪

あきたの味



なんとたつて夏は「ナスガッコ」に限るのである。調味料は塩と色出しのためのミヨウパンのみ。シンプル極まりない一品だが、これからの旬というナスの持ち味を楽しむにはこれが一番。もしかして秋田人には「夏になったらナスがっこを食べる」という本能が備わっているのかもしれない。

ナスを使う料理といえば「クジラカヤキ」もまた夏の秋田に欠かせない料理。クジラが超貴重品となった今では、一夏に一、二回登場する程度だが、クジラが最も身近な動物性たんぱく源として親しまれていた昭和四十年代頃までは、夏場の夕食に毎晩のように登場したのも。具は、黒い皮の付いた脂身

の塩クジラに、なす、そして山菜のミズ（わばみそう）の組み合わせが定番。ほかに、長ネギ、たまねぎ、豆腐、糸こんにゃく、ささぎなど家庭によって具は微妙に異なる。味付けは、味噌が一般的とされているようだが、家々によって微妙に作り方が異なるのもこの手の料理のいいところ。いずれにしても、クジラのギトギトした脂とナスが絶妙にマッチ。北国とはいえ、ムシ暑い秋田の夏を乗り切るための欠かせない伝統的なスタミナ食のひとつである。



商業捕鯨禁止とともに一時期姿を消してしまった塩クジラですが、最近は秋田市内の魚屋さんスーパーなどでも見かけることが多くなった。値段は140gで約1,200円。ハタハタ同様、超高級素材となっていました。

蔵 広場

読者のページ

新登場、読者のページです。
「ご愛読いただき誠にありがとうございます。誠にありがとうございます。昨年、春の創刊以来これまでに延べ三〇〇通を越えるお葉書を送りいただき、スタッフ一同その反響の大きさにビックリいたしております。そこで、今号から皆様から頂戴いたしましたご意見・ご感想、ならびに質問等にお答えする「読者のページ」を設けさせていただきますこととしました。皆様と小社ならび編集スタッフとの交流スペースとしてご利用いただければ幸いです。

秋田ならではの逸品がお求めやすくなりました。

「秋田ならではの珍しいものとか、美味しいものがあつたらいいな」と、思います。次の便りを楽しみにしております。（大阪府／中川さんほか）

蔵 「酒菜探訪」では秋田の味を一番知っている各地のお

母さんたちの知恵を拝借。これからも、お店ではなかなか味わえない故郷の味を誌面に再現します。また、今号から登場した「秋田の逸品」は、県内でも知る人ぞ知るこだわりの商品を紹介するページです。掲載店様専用の申し込み葉書も同封いたしましたので、ぜひご利用ください。

味噌の保存方法を教えて

秋田味噌「かんとん」を愛用しています。夏になると一ヶ月ほどで味噌の色が黒っぽくなるのですが、最適な保存方法をお教えください。（東京都／長島さん）

蔵 秋田味噌をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

味噌の中で生きていく酵素が働き暑さのため急速に熟成したためのものである。品質的にご心配ありませんが、本来の風味をお楽しみいただくためにも、密閉した容器に詰め冷蔵庫等の冷暗所にお

保管いただけますようお願いいたします。

蔵 元見学をしたいと思います。

御社の見学に行きたいと思うのですが、いつでもよろしいのでしょうか。（岩手県／千田さんほか）

蔵 事前にご連絡いただければ小人数でも社員が蔵の中をご案内いたします。なお、酒の作業となります。酒つくりの様子をご覧になりたい方はこの時期がよろしいかと思えます。ご連絡をお待ちいたしております。



●工場見学のお申し込みは TEL018-877-5772(総務部)

季刊「蔵」六の巻

■表紙の人

昔懐かしい給油用ガソリンタンクの前に立つのは、食品部で醤油の仕込みを担当する菊地智さん（27歳）。マラソンにも挑戦するといふ笑顔爽やかな好青年です。ちなみにこのタンク、見た目は古くてもバリバリの現役。「歳を取っても若い者にはまだまだ負けはせん」。伝統の技を後世に伝えるべく、時にはこわい存在となるベテラン社員の心意気を象徴するかのようです。