

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

ku r a



季刊【蔵】六拾の巻

冬号

太平山 ヤマキウ

蔵
Vol.60
2014.冬

企画・発行/小玉醸造株式会社 ● 秋田県湯田市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ● TEL018721504 ● TEL018972100 FAX018972104
発行人/小玉真一郎 編集/石版印刷株式会社 青白日本事業部 テザイン/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 点描

秋田の四季 — 湯上市

3000人超が来場する2月恒例行事
来年からは会場を変更して開催予定

太平山蔵開き



毎年2月に開催される「蔵開き」は、秋田県内のほほすべての蔵元が行っている冬の風物詩。酒造りの現場を見学したり、蔵元のスタッフに直接質問ができたりと、日本酒ファンには欠かせないイベント。弊社においても、毎年2月の第3土曜日に実施。年を追うごとに規模が拡大し、ここ数年は、学校の体育館並の広さがある出荷倉庫を会場に開催。搾りたて原酒の試飲や味噌汁の試食のほか、限定酒、味噌などの販売、ステージショー、味噌の詰め放題など、趣向を凝らした演出プログラムで皆様をお迎え。1日で3000人を超えるお客様が来場する地域のビッグイベントとして親しまれている。

実は来春、同倉庫の改修工事が予定されているため、この会場での開催は次回が最後に。再来年2016年からは、装いを变えての開催が予定されている。

全国の蔵元に先駆けて社員杜氏制度を導入する

昭和40年代～50年代の弊社は変革の時期だった。昭和42年、当時の秋田県内においては、最大かつ最新鋭の設備を備えた日本酒の醸造蔵

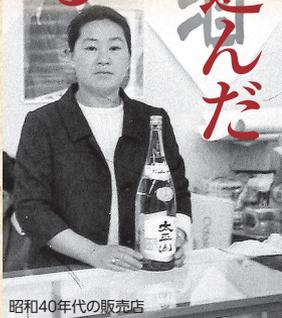
の時期に登場。昭和50年からは、一級酒、特級酒のすべてを、全国の蔵元に先駆けて本醸造に変更する。

「みずほ蔵」での酒造りが開始。長年培われてきた伝統の技と近代的酒造りの融合が実現する。昭和43年には、中村八大氏作曲のコマージュシャルソングが完成し、首都圏を始め全国でTVコマージュシャルを放送。各地のイベント等でも工夫を凝らしたセールスプロモーションが展開された。

酒造りの現場そのものも大きく変化する。長年の通例だった杜氏・蔵人の季節雇用を廃止。社員が杜氏の資格を取得し、昭和51年から、社員杜氏、社員蔵人による酒造りをスタートする。最近でこそ多いスタイルだが、これもまた全国に先駆けて導入した制度。市場ニーズをダイレクトに酒造りの現場に反映させることで、時流に対応した商品展開を敏速に行うことが可能となった。

新商品も次々と開発。「ユアカップ」の名称で現在も販売されているワンカップタイプのお酒もこ

近代化が一気に進んだ
1970年代は
現在へとつながる
変革の時期。



昭和40年代の販売店

味噌・醤油の製造工場の
新築・整備も一気に進む

創業90年目にあたる昭和44年から47年にかけて、食品部の建物も整備された。昭和44年の醤油味噌原料処理工場の完成に始まり、昭和46年には味噌の仕込蔵「みよし蔵」が完成・稼働。併せて味噌倉庫の内部を大改造し詰出作業場を整備する。そして、昭和47年には醤油

出荷工場を建設。压榨・火入れ室、瓶詰室、製品庫のほか、事務室、分析室なども併設。まさに食品部の中核ともいえる建物が整備されたことで、品質基準、製造・出荷能力が格段とアップ。清酒、味噌・醤油いずれの部門においても現在につながる中核的設備整備が実施された時期でもある。

そして昭和49年には東京営業所を開設。首都圏での営業基盤を確立することとなる。



昭和40年代の角界で活躍、昭和44年に新大関で初優勝を果たした秋田出身の清國。秋田ゆかりのスポーツ選手との交流も深かった。



「酒は天下の太平山」のキャッチフレーズとともに、本醸造意匠の商品のプロモーションが全国で展開された。

まさに異域同舟。県内のライバル蔵元協同で、販路拡大を行っていた時期でもある。



各地を代表する名店の玄関先を太平山が占領。





今年の4月、国賓として来日したアメリカのオバマ大統領と安倍首相が銀座のすし屋「すきやばし次郎」で会食したことが日本中の話題になりました。なにしろ、国賓が来日した際の会食の場は、皇居の豊明殿か迎賓館に限られていて、銀座の雑居ビルの地階にあるすし屋での会食は異例中の異例でした。

そこでの会食の様子は報道陣がシャットアウトされたため、いろいろな憶測を生むことになってしまいました。その最たるものが、オバマ大統領は「次郎」さんが握ったすしを残した、というものでした。そこで「次郎」さん本人から伺った事

実をお伝えしようと思います。

会食は午後7時からという依頼に「次郎」さんは、その日予約されたお客様におすしを召し上がっていただいた後、8時半からであれば、お引き受けいたしますと答えたそうです。つまり、1日貸し切り状態にせず、昼夜の仕事をきちんと済ませてから、両首脳をお迎えしたわけで、「いつも同じことを繰り返しながら、繰り返し同じことはしない」という職人仕事のお手本のような毅然とした姿勢を示してくれたことが嬉しい。



「JIRO」

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)、「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)、「美食の世界地図」(竹書房新書)、最新刊は「鮓 すきやばし次郎 JIRO Gastronomy」(小学館)など。

山本益博オフィシャルサイト <http://masuhiro.jp/>





「次郎」さん側からお聞きしたことはただ一つだけ「目の前に包丁があります。が、よろしいでしょうか」ということでしたが、それはそのまま許されたとのこと。

なにしろ、大統領が目の前で料理人が調理したものを直接そのままいただくことなど、歴史上初めてのことだった。うで、「次郎」のお勝手（調理場）にはホワイトハウスの料理人が食材などをすべて、味見しながらチェックしていたということ。日本側からのお毒見役もいて、その志願者が大勢いたらしい。

さて、カウンター席について、ゆっく全国の人に伝わらないのがとても残念ですね。

そうして、オバマ大統領は、「次郎」さんが握ったすしはすべて召し上がられた。ただ、最後のたまごまで行き着かなかっただけでした。

「次郎」での会食はホワイトハウスから要望で、国務省の日本担当の方がアメリカのドキュメンタリー映画「JIRORO DREAMS OF SUSHI」（邦題「二郎は鮨の夢を見る」）をご覧になって大統領に進言したとのこと。映画には私も出演しているのですが、アメリカの26歳の若者が「次郎」さんの仕事、人

りとすしを楽しむのかと思いきや、いきなり実務会談が始まってしまったという。それもかなり緊迫した空気が流れていたらしい。だから、正直に言って、和やかなムードというのは一切なく、お互いの意見交換の際にすしをつまんでいたというのが実情でした。

それでも、左利きで箸を上手に使いながらすしを食べるオバマ大統領が相だなすし好きであることはすぐに分かったらしく、まぐろのちゅうとろを握ってお出しすると、それを召し上がった大統領は、思わずウィンクを返してきたという。こういう素敵なエピソードが

柄に魅せられて3か月に渡って撮影されたもので、今や世界中でヒットしています。

今回、国賓として来日した、世界で一番影響力のある大統領が、ほかでもない「すし」を食べたことに意味があるのです。大統領がすしをつまんだ瞬間、「すし」がフランス料理と並んでグローバルスタンダードになったのです。すし業界はこぞって万歳を叫んでもいい歴史的瞬間でした。これを指摘したニュースキャスターが一人もいなかったというのは、なんとも情けないことです。

ご当地食品「シバタ焼肉のたれ」製造元 シバタ食品加工代表のお話

家庭での焼肉需要を見越して
10年の試作期間を経て脱サラ

秋田県の県南部。横手市十文字町(旧平鹿郡十文字町)で作られているシバタ焼肉のたれ。地元食材を主原料に無添加、手作り。口コミでその人気が広がり、今や、県外にも多くのファンがいる秋田を代表するご当地食品のひとつでもある。

製造元であるシバタ食品加工の創業は昭和59年。地元酒造メーカーの営業マンだった知加子さんの父・柴田勝治さんが、出張で度々訪

ん、県外からのリピーターも増えるようになる。

地元産リンゴや野菜がたっぷり
美味しさへのこだわりが凝縮

シバタ焼肉のたれの原料は、ヤマキウ醤油をベースに地元増田町産のリンゴ(フジ)、北海道産の玉ねぎ、高知産の生姜のほか、野菜、香辛料など約20種類。隠し味として、自家製味噌、地元産青梅を使った自家製梅漬けがプラスされる。製造期間は、これら材料が新鮮な状態で揃い、かつ、雑菌が少ない冬期間(12月〜3月)に限定。殺菌のため沸騰したたれを3ヶ月以上熟成。さらに加熱殺菌し出荷する。最近では洗練されたサラサラのたれが多いが、シバタのたれは、昔ながらのとろみの



繁忙期でも家族プラス3名程度のスタッフで仕事をこなす。



焼肉にはもちろん、野菜炒め、焼き飯などの味付けにも。焼肉のたれは、辛口、甘口、生姜味、ゴマ味の4種類。主力商品の300g入瓶は、ギフト市場を意識した当時の名残でもある。

あるタイプ。どこか懐かしくも優しいその味わいは、まさに作り手の愛情の証か。焼肉をより美味しく演出する名脇役なのである。

れていた東京で「いずれ焼肉が家庭の食卓に普及する」ことを確信。約10年間の試作期間を経て脱サラ、自宅敷地内に作業場を設け会社を設立する。

サラリーマン時代の一つつをたより、地元の酒販店、食料品店などに販路を求めると、酒販店のコンビニ化が一気に進んだ時期にも重なり、苦戦の連日。そこで、狙ったのが地元の冠婚葬祭業者。結婚式、葬式用のギフトとして使ってもらおうと考えたのだ。地元はもちろん、親類縁者を通じて遠方地での顧客確保につながる。狙いは的中。ジワリジワリと評判が広がり、地元はもちろん



リンゴの下処理、タマネギの皮むきなどすべて手作業。



醤油は父・勝治さんの代から弊社の本醸造醤油をお使いいただいている。



「焼き肉のたれ」、地元産柿を原料とした柿酢を使った「シバポン」は弊社からも購入可能です。詳しくは同封の「台紙」裏面をご参照ください。

鮮美味話

みどり寿司

「ご主人の不撓不屈の人生とサービス精神。旬を堪能できる地元素材の創作料理も大評判。」



「儲けは二の次。手頃な予算で楽しんでもらえればいいんです」と清水さん。



アスパラのほのかな甘さが際立つ「グリーンアスパラ巻き」と「メガ海鮮ちらし」。ちなみに味噌は弊社・秋田味噌を使う。



カウンター席と小上がりが2卓。店は奥さんと二人で切り盛りする。

おすすめ
太平山が
飲めるお店

秋田市の官庁街。山王地区に暖簾を掲げる「みどり寿司」。店主の清水倫雄さん(63)は、中学卒業とともに上京。寿司、割烹の世界へ。その後、全国各地で経験を重ね昭和52年、現在の店舗近くで「みどり寿司」を開店。繁盛店として親しまれてきた。しかし、今から約5年前、移転準備期間中にガンを発病。「余命5年」を宣告される。しかし「オレは、もう一度必ず寿司を握る」との強い思いから病を克服。古くからの常連さんの応援にも応えるべく、今年8月8日、5年ぶりに「みどり寿司」を再開した。

カウンター席と小上がり合わせで15席ほどの店は、昼・夜ともにお客さんでいっぱい。なかでもランチの看板料理「メガ海鮮ちらし(写真)」は、長さ35センチほどの長皿に16種類の寿司ネタがスラリ。まさにメガサイズの海鮮ちらしだ。寿司飯は沿岸南部の由利本荘市産のササニシキ。炊き方にも長年のキャリアが秘められており、ネタの美味さをより引き立てている。

夜は、おまかせコース(7品・3,000円)や、清水さん考案の創作料理で楽しみたい。日替わり一品料理のほか、握り寿司6個、巻物2個、そしてガリを天ぷらにした「すし天」。清水さんの出身地・三種町(旧八竜町)産の馬肉を、ネギトロ口状に叩き巻物にした「馬トロ巻き」、同じく井にした「サクラトロ井」、爽やかな風味が楽しめる「グリーンアスパラ巻き(写真)」などがオススメ。器代わりにしたサザエに、カツオ、イクラ、ワカメなど海鮮ネタが盛りられた「サザエさん団らん一家すし」といった清水さんの遊び心あふれる料理も。ハタハタの季節には、ハタハタの揚げ出しなど、その時々秋田の旬が楽しめる。



八橋運動公園、山王官庁街からも徒歩圏内。土日のランチも営業している。



秋田市山王7-2-5 TEL018-864-5454
営業時間/11:00~14:00
17:00~21:00
定休日/不定休

- お酒、料理
- 〈お酒〉
 - 辛口太平山.....もっさり山盛り 500円
 -銚子(1合) 300円
 - 本格焼酎 三吉 ... 3,000円(1本・720ml)
 - 〈ランチ限定〉
 - メガ海鮮ちらし(味噌汁付)・・・1,080円
 - がんばったにぎりずし
 - (12カン・巻物1/2)1,080円
 - 〈コース・一品料理〉
 - おまかせコース(7品)3,000円~
 - サザエさん団らん一家すし・・・1,800円
 - すし天1,080円
 - グリーンアスパラ巻き.....250円
 - 握り寿司.....1,080円~

酒々(ささ)だし

厳選した昆布、鰹節出汁に、味醂、日本酒をプラス。一般的な混合割合に対し、日本酒の比率が高いことから、魚介の下ごしらえなどにピッタリ。塩分が少ないので、用途に応じて、醤油、塩などをプラスしてお使いください。



[3500]200ml
本体 500円
(税込540円)



料理をより楽しく
華やかに。
玉屋の調味料が
まもなくデビュー。

12月中旬
発売予定

めんつゆ

日本料理店と同様の手法で昆布、カツオで出汁をとり、ヤマキウ本醸造醤油とブレンド。隠し味に秋田の伝統調味料の魚醤・塩魚汁を加えた無添加のめんつゆです。麺類はもちろんのこと、さまざまな料理の味付け用としてもご利用いただけます。



[3502]300ml
本体 800円
(税込864円)

白だし

カツオ出汁、昆布出汁を弊社のロングセラー白醤油で調整。出汁の風味が際立つ上品な味わいと、素材の色味を際立たせる淡い色合いが特徴です。汁物のベース、茶碗蒸し、白身魚の煮魚、野菜の炊き合わせなどにもおすすすめ。



[3501]300ml
本体 550円
(税込594円)

ベルギーの首都ブリュッセルに1961年に設立された国際評価機関「評価得点に応じ、最高位金賞(グランドゴールドメダル)、金賞、銀賞、銅賞が授与されます。」



最高金賞受賞

モンドセレクション
2014

平成25酒造年度
全国新酒鑑評会

純米大吟醸部門 金賞受賞

金賞受賞酒



全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会。国内で最も長い歴史と権威があります。今年度(平成25年4月〜平成26年3月)醸造は全国から計845点が出品されました。



大吟醸 壽保年



世界最大規模・最高権威のワイン品評会。2007年に日本酒部門に新設され、2014年度は日本酒部門に計725点が出品。うち、吟醸酒、大吟醸酒の部の出品数は158点、11点が金賞を受賞。

吟醸酒・大吟醸酒の部
ゴールドメダル受賞

IWC
フットボール・チャレンジ
2014 S.A.K.E.部門

トロント・サケ・チャレンジ
燗酒コンテスト2014
共に最高金賞受賞

純米吟醸 澄月



カナダ初となる日本酒の品評会「トロント・サケ・チャレンジ」で部門最高位を受賞しました。また、国内では酒文化研究会主催の「燗酒コンテスト2014」プレミアム燗酒部門で、最高金賞を受賞。「ゆる燗」も最優秀との評価をいただきました。
上記商品は同封の「蔵倶楽部」でご購入いただけます。

今年も太平山のお酒が
素晴らしい評価をいただきました。

世界基準の酒造りが実現できる秋田の自然、お酒造りに関わっていただいたすべての方々に、深く感謝いたします。

ワカサギ



八郎潟を代表する、秋から冬の特産品 その繊細な美味しさは日本酒の肴にも最適

弊社の西に位置する八郎潟。干拓によりその広さは1/5程に減ったが、ワカサギは今も八郎潟を代表する「潟モノ」のひとつだ。八郎潟のワカサギは1年魚が主体。3〜4月に孵化した稚魚が1年かけて10センチ程に成長。秋から翌春3月中旬にかけてが漁の最盛期となる。資源保護のため漁法、漁期が定められており、「どっぴき」と呼ばれる2艘の船でひとつの網を引く漁法のほか、わかさぎ刺網、わかさぎ建網などで収穫。多くの釣人が集う厳寒期の「氷上穴釣り」は、冬の八郎潟の風物詩の一つでもある。

八郎潟産のワカサギは、その多くが潟上市大久保地区の佃煮業者に買い取られ、特産の佃煮となる。一方、鮮魚は秋田県内はもちろんのこと、隣県の鮮魚店スーパードでも販売される。シーズン始めの小さなものは、かき揚げや、唐揚げに。成魚は天麩羅や唐揚げ、南蛮漬などで食されることが多い。産地ゆえ鮮度は抜群。唐揚げや天婦羅は軽く水洗いした後、粉を絡め揚げるだけ。小ぶりなものは骨も細くて柔らかく、丸ごと食べられる。口中に広がる繊細な味わいは日本酒にピッタリ。天然塩や抹茶塩でいただきたい。

酒菜 探訪



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

御 社日本酒の商品が大きくなったような気がします。従来なかったお酒が楽しめるようになって、それぞれの違いがあまりわかりません。簡単に説明いただけませんか？（群馬県・藤原様）

蔵 ご迷惑をおかけして申し訳ございません。嗜好性の多様化にともない、お酒にもより個性が求められるようになり、時流の変化に併せた商品の研究・ご提供も我々に課せられた使命と感じております。さて、お酒の特徴ですが、一般に「吟醸酒」は香りもフルーティでやや甘口。女性にも人気のタイプです。生酛純米に代表される「純米酒」はドッシリとした重厚感が特徴です。お燗をすることでより美味しさに膨らみが広がります。いわゆる日本酒らしい味を楽しめるのが「本醸造タイプ」です。フレッシュな香り

と瑞々しさを堪能できる「生酒」、あえて微細なモロミの一部を残すことで、搾りたての風味を堪能できる「無濾過タイプ」も人気です。

妻の美家への帰省時に

御社蔵見学を楽しませていただきました。秋田を代表する蔵元だけに、その大部分が機械化されているのかわかりました。秋田ならではの醸造課程の重要な部分は、今もほとんどが人の手によるもの。さまざまな場面で「匠」が活躍されていること知り、直売所では蔵元限定の商品を購入しました。（埼玉県／飯田様）

蔵 ご利用いただきありがとうございます。手づくりの工程は一部で、大部分は、ポンタピンひとつですべてOK。コンピュータがすべて管理……と思

われているようなのですが、実際はその逆。すべてにおいて重要なポイントには、必ずすべて、人によるところが大きいのです。弊社の見学は年末年始の盆期間を除き、毎日11時、13時、15時に実施予約不要。直売所「平成館」では、蔵元限定の商品アイテムも揃っています。

雪景色に憧れています。

冬の秋田でスバリオススメは？（静岡県／小田様）

県内各地では小正月行事がオススメ。見る者を圧倒するエネルギー溢れる祭りもあれば、雪国ならではの情緒あふれる行事もあります。また、2月には弊社をはじめ、県内各地の酒蔵を一般に公開する「酒蔵開放」と呼ばれる日本酒王国・秋田ならではのイベントも行われ、新酒の試飲なども楽しめます。

季刊「蔵」伍拾九の巻



■表紙の人
今月の表紙を飾るのは、取締役総務部長の長谷川正志さん（秋田市出身在住）。入社後、営業を経て、総務部へ。小玉醸造の財務を仕切る金庫番です。弊社きつてのインテリ派です。弊社とともに、ゴルフ、ヴァイオリンや胡弓などの弦楽器演奏、海釣り、マラソンなど多趣味。しかも、冬期間以外は750ccバイクで通勤する行動派でもあります。