

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

kurama



季刊【蔵】六拾巻の巻

夏号

太平山 ヤマキウ

蔵
Vol.61
2015.夏

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 ●TEL018721004 ●TEL0189772100 FAX0189772104
発行人小玉真一郎 編集／印刷株式会社 発行 青白日本事業部 デザイン／有限会社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名工ディジタル事務所



涼味満点!

アウトドアレジャー



故郷

点描

秋田の四季

仙北市
田沢湖周辺

水深333m、日本一深い田沢湖の周辺は大自然の宝庫。「ゴマクサ」に代表される花の山としても知られる秋田駒ヶ岳登山、ブナの森での森林浴など、老若男女誰もがその魅力を堪能することができる。さらに、田沢湖畔にある「田沢湖キャンプ場」では、一帯の森や川の大自然を満喫する「アウトドアツアー」を開催。田沢湖でのカヌー&カヤック、玉川でのラフティング(ゴムボートでの川下り)、マインスイオンたっぷりの森の中を流れる沢をぐんぐん登り、天然のウォータースライダーも楽しめる「シャワークライミング」など、夏にピッタリなアウトドア体験メニューがいっぱい。幼児からシルバークラウドまで手軽にアドベンチャー気分を堪能することができる。

お問い合わせ／田沢湖キャンプ場TEL0187-43-2990

国で活躍できる近代企業へと変革

販路を全国へ拡大。太平山躍進の時代となった昭和40年代は、社内機構の近代化の時代でもありました。昭和46年3月には会社社の新しい組織が発足。戦後まもなく導入された酒類、醬味、庶務、経理の4課長制（その後昭和41年に部長制に移行）を、酒類部、食品部、営業部、庶務部、経理部に再編。各部署合わせて12人の新課長を配し、中間管理者として、業務を管理。第一線の実務の責任を担うこととなります。

昭和49年には上野駅前のビルに東京営業所を開設。首都圏の販路拡大の拠点としてはもちろんのこと



全国のバスにも広告が掲示されていた。

社員の希望をうけて
週休二日制を導入

昭和50年6月には、従業員からの希望を受けて週休二日制を導入します。もともと、当初の要望は終日就業だった土曜日を半ドン制に



昭和40年代後半の集合写真。当時の従業員は200名以上。季節従事者を合わせると250名前後のスタッフが活躍していた。

昭和50年、
全国の業界に先駆けて
週休二日制を導入

というものでしたが、社内検討の結果、より効率的な方法として月2回週休二日制を導入（繁忙期、営業部、酒造部は変則制）することとします。この結果、年間労働日数274日、休日91日に。当時は全国的にも週休2日という言葉もまだ馴染みがない時代（銀行の第2土曜日休業は昭和58年から、公務員の週休二日制導入は平成4年から）。県内はもちろん、全国の同業者の先鞭を切って就業環境の刷新にも取り組みました。

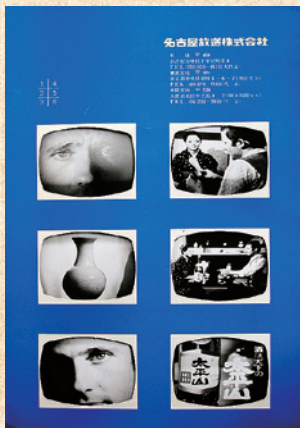
と、得意先との関係を深める拠点として活用されることとなります。その後の流通の改変、主力商品の特定名称酒への移行など、弊社機構の変化に伴い、平成16年に東京営業を休止しますが、開設以来約30年間にわたり培われてきた人脈は大きな財産。現在へと受け継がれています。



都内電車の額面広告。



テレビコマーシャルのモニター報告書。当時の秋田の企業が県外向けにオリジナルコマーシャルを制作するのはごく稀なこと。





「海南チキンライス」



子供のころの大好物のひとつに「チキンライス」がありました。鶏肉の小間切りと玉ねぎを炒め、そこにごはんを加え、炒めながらケチャップをかけ回し、よく混ぜたところで出来上がり。ケチャップの色でオレンジ色に染まったチキンライスが、食欲を掻き立てました。このチキンライスを薄焼き玉子で包んだものがオムライスなのですが、考えてみると、オムライスは鶏肉と卵を使った親子丼の洋食版と言えましょうか。

このオムライス、往年の伊丹十三監督の映画「たんぼ」で一躍、洋食のスターになりました。チキンライスを薄焼き玉子で包み上げるのではなく、チキンライスの上に半熟のオムレツをのせ、食べるときにナイフで切れ目を入れると、二つに割れて雪崩のごとくに半熟玉子が流れ落ちてくるというもの。映画はラーメンがテーマだったのですが、人が爆発したのは、この「たんぼオムライス」でした。卵が良ければ「たんぼオムライス」はかなり魅力的なのですが、私はいまだに昔ながらのオムライスが

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/>





お気に入りです。チキンライスもオムライスも、「ライス」と名がつく以上、ごはんが一番肝心であることは言うまでもありません。

さて、今回ご紹介するのは、同じチキンライスでもケチャップを使わないアジアのチキンライスです。昨年、今年と続けてシンガポールへ出かけてきました。もちろん、目的は食事です。ひとつは、台湾人のアンドレ・チャンシェフが作る「哲学的」料理を味わってやること。もうひとつは本場で「海南チキンライス」を食べてくることでした。

気店へ出かけました。ホテルからタクシーに乗り、運転手に店の名前を告げた途端、「そこは美味しくない。チャイナタウンに美味しい店がある」というのです。オーナーが「チキンライス」で儲けて、味が落ちたと繰り返し言い続けました。でも「一見は百聞にしかず」です。繁華街から離れた場所にある「文東記」は昼前というのに、すでに店は客でごった返していました。よく見れば、観光客より地元の常連らしき客がほとんどのテーブルを占めていました。

三人で出かけて、二人分の「チキンラ

「海南」は「ハイナン」と詠み、そこから生まれた「チキンライス」なのでそのように呼ばれるようになったとのことです。このチキンライス、街のあちこちの食堂で食べることができる、誠にポピュラーなごはんです。鶏を茹で上げ、その茹でたスープでごはんを炊き、そうして鶏と味付けごはんを一緒に食べます。茹でた鶏をいただくとき、豆板醬、しょうが汁、醤油を合わせた調味料をつける、一段と美味しさが増します。

去年は屋台の「チキンライス」を食べたのですが、今年は「文東記」というライス」を注文、しばらくして運ばれてきた鶏とチキンライス、どちらもまずい。さぶさる美味で、鶏は鶏の味がしてジューシー、ライスも鶏のスープをしっかりと吸って、チキンライスファンの私を存分に喜ばしてくれました。

これを食べにまたシンガポールへ行きたくなりますが、鶏を茹でるだけではないのですから、今度、上等の鶏肉を買ってきて、我が家で「海南チキンライス」に挑戦してみようと思います。

明治19年創業 老舗割烹の味をお土産に
魚介の秋田味噌漬を商品化した

「かめ清」女将さんのお話



雑賀友子さん

創業明治19年。秋田を代表する繁華街・川反屈指の料亭「かめ清」の隠れた逸品を贈答に。ヤマキウ秋田味噌を使った「魚介の秋田味噌漬」が、秋田の新しい土産品、特産品として話題になっている。開発を手掛けたのは「かめ清」5代目女将の雑賀友子さん。

「お店を利用のお客さんから、『かめ清』の味をお土産に、大切な方へのお使いものにした』という声を頂戴したのがきっかけです。ご自宅に帰られてからも、食卓を囲み秋田



店舗は旭川を望む川反にあり、2階が「割烹・かめ清」、1階がモダン和風の「遊食・さい質」。

の旅を思い出していただければという願いを込めて開発しました」と雑賀さん。商品化にあたっては、秋田の代名詞でもある「ご飯」のおかずとして美味しくいただけることを最優先。「そのためにあえて少し濃い目の味付けに仕上げています。もちろん、酒肴としても最適な味に仕上げています」と女将さん。



魚は秋田産ハタハタのほか、銀ダラ、カラスガレイ、イカ、サーモン、エビ、アワビなど。「秋田市周辺に人たちにとって、味噌といったらヤマキウでしょ。もちろん、ウチの店でも以前から味噌はヤマキウさんでしたから…」という雑賀さんの熱い思いもあり、弊社「秋田味噌」を使用いただくことに。



その製法にもこだわりがある。一般的な味噌漬は、魚に直接味噌を塗り漬け込むことが多いが、かめ清の味噌漬は、サラシに魚を一匹づつ挟み、両面に味噌を塗り込むように漬け込む。魚の表面に直接味噌が触れないので、魚には味噌の旨味成分だけが浸透。魚本来の色味、風味合いを保つことができるため、焼き



上がり時の姿も綺麗。極めて繊細で深い美味しさを堪能することができるのだ。商品化にあたり考案されたパッケージもお洒落。34回秋田県特産品コンクール食の新人部門で優秀賞を受賞した。商品は冷凍生タイプのほか、既に焼き上げたレトルトパウチ包装タイプもあり、いつでも、どこでも老舗の味を楽しむことができる。

和しよく徳(のり)

親子三代、料理人。
本格和食をベースに
旬の秋田を手頃な予算で
愉しめるお店が誕生。



旬の味を手軽な予算で楽しめる。左手奥が「牛スジ煮込み」。



多彩なアレンジが可能な店内。
一人でセオグループでも利用できる。

料理のみで2500円前後。飲み代込みで5000円を目安とすればその魅力を堪能できる。これからの山菜としては、根曲がり竹、ミス、わらびなど。海のものとしては、真鯛、岩ガキ、アワビ、サザエ、スズキ、キスなどが美味しい季節。「秋田の海」って白身魚の高級魚が結構揚がるんです。夏は天然フグが値段も下がります。夏は天然フグが値段も下がります。夏から秋にかけてはアマダイ、ノドグロなども美味しくなりますね」とのこと。価格はリーズナブルでも仕事に妥協はなし。毎朝市場に向き自らの目でチェック。その時々で最もおいしい素材を、最適な調理を施し提供してくれる。秋田牛を2日間煮込むことで、蕩けるような食感と凝縮した美味しさを満喫できる「牛スジ煮込み」ほか、レギュラーメニューの仕事ぶりも見事。



自らも日本酒ファンの田中さん。

きりたんぼ鍋、しょつつる鍋などの郷土料理も通年楽しむことができます。

旭川を渡る涼風も心地よい店内は、カウンター5席とテーブル席で構成。漆喰とダークブラウン系の落ち着いた佇まい。大正口マンを演出したいとのことで、壁には竹久夢二の絵画がかかる。気負うことなく利用できる普段使いの店として早くも評判。利用時には、空席の有無を確認してから訪ねたい。

お酒／料理

〈お酒〉

- 純米大吟醸 天巧 1合 990円
- 純米吟醸 澄月 ……1合 660円
- 純米 卍月 ……1合 550円
- 太平山 辛口 ……一合徳利 400円
- ……………二合徳利 800円

〈料理〉

- 牛スジ鍋…………… 880円
- 芝えびしんじょう揚…………… 660円
- へしこ茶漬…………… 660円
- コース…………… 3,240円～
- ふくコース(2人前～) 17,280円～



営業時間／17:00～22:30(22:00LO)
定休日／日 曜
(月曜祝日の場合は日曜営業、月曜休)
秋田市大町4-1-14 TEL018-893-6951

今号の「よもやま見聞録」に登場した老舗割烹「かめ清」で働くこと8年。料理長をも務めた田中徳雄さんが円満退社し、「かめ清」の2軒隣りに念願の店をオープンした。祖父、父ともに料理人の家庭に生まれ、高校卒業後、都内の日本料理の店で腕を磨き秋田へ。市内の老舗、有名店で活躍。キャリア20数年の実力派でもある。

数々の高級店で腕を振るってきた田中さんだが「より手頃な価格で、秋田のうまいもの、旬の味を楽しんでもらいたい」とのこと。価格は控えめ。料理は一品500円位から。

おすすめ
太平山が
飲めるお店

日本が、そして世界が認めた太平山の酒造り。

モンドセレクトシオン2015
最高金賞受賞



純米大吟醸「天巧」

食品、酒類などの国際的コンテスト「モンド・セレクトシオン2015」で、純米大吟醸「天巧」と、「純米秋田生酛」が最高金賞を受賞しました。「純米秋田生酛」は5年連続の最高金賞を受賞。「天巧」は4年連続となる金賞以上の入賞を果たしました。今回の受賞で太平山の金賞以上入賞は、2000年の初出品、初金賞受賞以来16年連続。秋田県内蔵元としては最高となる入賞回数記録も更新しました。海外ではクールジャパンの象徴として大人気の日本酒。弊社では、既に香港、シンガポールなどアジアを中心に海外市場を開拓、輸出を本格化していますが、今後は、北米市場の開拓を強化。世界の皆様にその美味しさをお届けします。

「純米秋田生酛」

「蔵&蔵倶楽部」会員様限定ご紹介
プレミアム純米大吟醸
鑑評会出品酒

100本 通販限定販売

兵庫県の多可町にある通称「秋田村」で契約栽培された酒造好適米の最高峰、山田錦の特等米を40%まで精米し、寒さが最も厳しい大寒の時期に仕込まれる鑑評会出品用の純米大吟醸。使用する酵母や麹菌の選択にはじまり、綿密な仕込み計画、繊細な温度管理、そのすべての工程に杜氏、蔵人のこだわりが凝縮した逸品です。鑑評会出品酒は、杜氏をはじめ、ごく限られた蔵人しか口にする事ができないまさに幻の酒。この究極のお酒を、通販限定、100本限定で特別に販売いたします。



限定
100本

まず驚くのは、完熟フルーツをも彷彿とさせる高貴で華やかな吟醸香。ふだん日本酒に馴染みのない方も虜にするほどの豊かな香り。これこそが鑑評会出品酒の最大の特長です。純米大吟醸の味わいと風味を凝縮し、さらに磨き上げたプレミアムな日本酒・鑑評会出品酒。日本酒ファンにはもちろんのこと、大切な方へのご贈答用としても自信をもってお勧めする逸品です。芳醇無比の美味しさと感動をこの機会にご堪能ください。

[1123]720ml(1.3kg)
本体4,000円(税込4,320円)

[3268]720ml(1.3kg)
本体1,150円(税込1,242円)

[3276]1.8L(2.9kg)
本体2,300円(税込2,484円)

[1206]720ml(1.3kg)
本体2,800円(税込3,024円)

[1204]1.8L(3.4kg)
本体5,400円(税込5,832円)



あす らズ いキ の



酒菜 あきたの味 探訪

アングラー憧れの夏を代表する白身魚 刺身にはもちろん、洋食素材としても人気

江戸前の代表格として、また、シーバスの名称でスポーツフィッシングの対象魚としても人気のスズキ。海岸部や汽水域に生息するいわゆる出世魚で、成魚になると1メートルを超え、秋田港周辺や、秋田港から男鹿半島へと砂浜が弓状に伸びる天王サーフは全国でも知られたシーバスフィッシングの有名ポイント。アングラー(釣人)あこがれのランカークラス(80センチ超)が釣れることも珍しくない。その名を「純白、雪白」に通ずる古語が転じて「すすぎ洗いたようなきれいな身」に由来する

るとされるように、タイやヒラメにも勝る美しい白身が特徴。柔らかくて癖もなくあっさりしている。旬は夏。中でもプリプリの食感を楽しめることで食通に人気なのがあらう。活魚をシメ、薄造りにしたものを氷でキンキンに冷やした日本酒、または氷水に晒すことで、身が反り返ったようにキュッと引き締まる。一方、白身魚ならではの繊細な美味しさを味わうなら、グルタミン酸、イノシン酸が生成される半日〜1日後が一番という食通も、ムニエル、カルパッチョなど西欧料理の食材としても人気の万能選手でもある。

玉屋シリーズの

「しろだし」「めんつゆ」「酒々だし」。とても上品な仕上がりだと思えます。これらを使った料理レシピがあれば幸いです。(宮城県/菅野様)

蔵 ご利用ありがとうございます。今同封いたしました蔵倶楽部の紙面で、簡単レシピをご紹介しております。(ご活用いただければ幸いです。)

醤油も生ものと

聞きますが、醤油は自宅でも熟成するのでしょうか? また、保存法はどうすればよろしいでしょうか。

蔵 (秋田県/佐藤様) 出荷前に熱を加え(火入れ)、発酵熟成を担ってきた酵母の活動を止める作業を施します。出荷後に熟成は進みませんので、早めにお使いいただくことをオススメしま

寿司屋さん等では

醤油にひと手間加えるのですが、具体的にはどのようなことをするのですか。

蔵 (群馬県/前原様) 「煮切り醤油」とも呼ばれ、醤油出汁、日本酒などを合わせて煮切った作りです。醤油の強い香りや塩気をまろやかにし、素材の味をより活かすとされ、刺身などにも使われます。

居酒屋で御社のお酒を

近所の酒店では居酒屋にある銘柄がありません。なぜでしょうか? (神奈川県/遠山様)

業務店様専用銘柄の日

蔵 本酒がございます。今回もおそらくその中の種類だと推定します。お問い合わせいただければその銘柄の特徴に近いお酒の情報を提供させていただきます。ご利用ください。

昔ながらの居酒屋を

蔵 紹介する番組が人気ですね。太平山が飲める店の情報をもっと知りたいのですが。(東京都/高橋様)

蔵 同封の「蔵」内におきまして「太平山の飲める店」を紹介しております。また、弊社HP内にてバックナンバーを掲載しておりますので、ご参照いただければ幸いです。※HPで紹介記事は取材・掲載当時のものです。現在は変更になっていない場合もあります。ご利用にはご確認をお願いいたします。

季刊「蔵」六拾壹の巻



表紙の人

今月の表紙を飾るのは総務部の福山久美子さん。主に県内問屋様からの受注を担当しています。出身地・住まうともに、弊社のすぐそばです。旦那様はなんと鹿児島県奄美大島出身で、現在は東京へ単身赴任中。料理も得意で、仕事も家事も頑張る肝っ玉母さん。二十歳の息子(専門学校生)と小学5年生の娘(ネコ数匹)で、留守を守っています。