

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a



季刊【蔵】六拾式の巻

# 冬号

太平山 ヤマキウ

蔵  
Vol.62  
2015.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 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／海老名エディトリアル事務所



# 故郷 点描

秋田の四季 — にかほ市金浦

## 巨大なタラを神社に奉納 海上安全、豊漁を祈願する 掛魚まつり

沿岸南部・鳥海山の麓に位置するにかほ市金浦地区に、350年以上前から伝承される伝統行事。「タラまつり」とも呼ばれ、毎年2月4日(立春)に開催される。天然の良港に恵まれた金浦では、江戸時代初期からタラ漁が盛んだったが、真冬の荒れる海での事故も多く、漁師たちが、この時期獲れた最も大きなタラを奉納し、海上安全と豊漁を祈願したのが始まりとされている。

まつり当日は、重さ10〜20キロ、体長1mもある大きなタラを竹ざおに荒縄にくくりつけ、タラを担いで港を出発。金浦神楽の山車を先頭に約2kmを練り歩き金浦神社に奉納される。境内では神楽が披露されるほか、神社向かいの勢至公園では、タラ汁の販売や、タラ丸ごと1匹が当たる抽選会などが行われる。





昭和35年頃の横浜外国人墓地。建設中のマリンタワーが見える。



昭和40年代の横浜山下公園。地方人にとっては首都圏=東京だった。

### 全社あげての慰安旅行を実施

昭和30年代後半から地方でも旅行、レジャーが大衆化。昭和43年には初の全社統一の慰安旅行が行われました。全社一体となった計画を立て、全従業員を2班にわけて1泊のバス旅行を行うこととなったのです。何事も最初が肝心ということで、各職場から委員を出して日程、班割り、部屋割り、幹事の選任、予算、行き先選びを慎重に行いました。

当時のメモには「計画は綿密にかつ慎重に。大雑把な計画でまず実行し、悪いところがあれば直すという考え方もあるかもしれませんが、せつかく年一度の慰安、懇親

の会。多少でも不快な思いをするのはうまくない。このため十分すぎるほどに検討したうえで実施に移すこととなりました」との記述があります。社を挙げての大イベントだったことがうかがい知れます。

第1回は昭和43年、1班6月11日、12日、同2班同14日、15日。目的地は新緑の温海温泉。準備の成果はまずまず。特にこれといった問題もありませんでした。第2回以降もその方法に変更することはなく、昭和52年まで、慰安旅行が開催されます。



東京タワーはまさに東京のシンボル。昭和30年代後半～昭和40年代初めの案内パンフレット。



パンフレット内に紹介された東京観光ガイド。お上りさん御用達の定番スポットばかり。



昭和30年代後半のはとバスガイドブックと京都観光ガイド。



昭和40年代初め、観光地で大人気だった記念メダル。表面に観光地のレリーフが。裏面には訪問日、名前を刻印できる。

# レジャー&レクレーションで盛り上がった60、70年代。

## 従業員家族も参加した運動会

昭和44年からは運動会も行われます。旅行反省会の席上で「今度は運動会をやりたい」との意見が多く、さらに、その年が創業90周年

だったこともあり、90周年記念大運動会と銘打ち、9月14日、町営グラウンドで華々しく開催されます。

なにせ初めてのこと。盛り上がるか不安もありましたが、始まる熱気が一気に上昇。ゴール直前で転び夢中で這い出す人。賞品のシャン

プーを独占して、5年分も集めてしまいう人。普段は絶対にはりえない二人がカップルになり手をつなぎ、まわりに冷やかされる場面も。一家で賞品を山ほど獲得し、笑顔満面の親子など、家族ぐるみでの交流の輪が、一気に広がることに。これら旅行、運動会の出来事は、このあるたびに話題の的に。福利厚生の一環としてのみならず、社員コミュニケーションの推進にも大いに役立つことになるのでした。





# 「東京 とんかつ会議」



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」をアップしています。と言っても、「とんかつ」を議題に会議を開いているわけではありません。「フェイスブック」には2週に一回、東京のどこかのとんかつ屋さんを取り上げては、紹介しているわけですが、そのためには少なくとも週に1回はとんかつを食べないと追いつきません。

私は子供のころから大のとんかつ好き

で、日曜日に家族でとんかつを食べに出掛けようものなら、食べる前からご機嫌な少年でした。東京生まれで下町育ちですから、上野、浅草の名店は小さい頃からすべて知り尽くしていました。

後年、東京のすし、そば、てんぷら、うなぎと言った東京の郷土料理を食べ歩いてガイドブックを上梓したときも、とんかつとラーメンを加えて、毎日東京中を歩き回り、食べ歩いていました。その時、残念に思ったのが「とんかつ」の豚肉の質が以前よりかなり落ちていた

## 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/>





ことです。豚の餌になる飲食店の残飯  
が出なくなつたというか、それを集め  
る残飯屋さんがいなくなつてしまつた  
ことが大きな理由のようでした。当時、  
豚肉より脚光を浴びていたのが牛肉で、  
日本各地のブランド牛が人気の的だつ  
たのですね。

おそらく、養豚農家が見て奮  
起したのではないでしょう。平成に  
なつてブランド豚が出荷されるようにな  
り、評価が高まつてきました。そうし  
て、この頃から「とんかつ」が進化し始め  
ました。また、若い料理人がとんかつ専

かかつたキャベツを頬ばります。こうす  
ると、香ばしい衣に包まれ油で蒸し揚  
げられた豚肉が存分に味わえます。そ  
れから、とんかつは和の惣菜ですから、  
御飯、味噌汁、お新香も手を抜いてはな  
りません。

「東京とんかつ会議」の3人は、とん  
かつをいただきながら「肉、衣、油、キャ  
ベツ、ソース、御飯、味噌汁、お新香」の  
8項目を厳しくチェックします。各項  
目3点満点でそれにポテトサラダとか  
カキフライですとか、特別に評価したい  
ものがあれば1点追加で、総計25点満

門店を開くようになりました。戦後の  
とんかつブームが第1次とすると、いま  
は第2次とんかつ黄金時代なんですね。

これを見逃してはならぬと、数年前  
に「東京とんかつ会議」を立ち上げたわ  
けです。昭和と平成のとんかつの一番の  
違いと言えば、豚肉の質でしょうか。

とりわけ、脂身が透き通っていて、臭み  
がないこと。揚げものではあつても豚  
肉の旨味を味わいたいと、とんかつには  
ソースをじゃぶじゃぶ掛けまわしませ  
ん。ソースはキャベツにかけて、とんか  
つはそのまま味わい、その後にはソースの

点です。

3人がすべて20点以上の高得点を与  
えた店については、再び今度は3人一緒  
に出掛け、そこでやはり3人が20点以  
上の高い評価をすると「とんかつ殿堂」  
入りとなります。

この「とんかつ殿堂」入りの店がお  
知りになりたければ、ネットの「ウォー  
カープラス」をご覧ください。上野「ぼ  
ん多本家」、神田小川町「ボンチ軒」、秋  
葉原「丸五」など下町の名店が並んでい  
ます。

故郷が誇る秋田美人をビジネスに  
「あきた舞妓」をプロデュースする

# 若き起業人のお話

株式会社せん  
代表取締役社長  
水野千夏さん

コンセプトは  
逢いに行ける秋田美人

学生時代からイベント、学祭等で活躍してきた水野さん。大学卒業後勤務した企業でも将来を嘱望されていた。しかし、ちよつとしたきっかけで、東京にいる意義、会社での将来像を見失う。その時、頭をよぎったのが秋田で起業すること。その心底にあったのが、学生時代の体験。名参謀として同志をまとめ、目標を達成したことの充実感だった。



「秋田の魅力を発信したい」と語る水野さん。



こで見つけたのが、かつて東北屈指の繁華街と称された「川反」で活躍した川反芸者の復活だ。しかし、目指したのとはかつてのお座敷文化の復活ではない。川反芸者という文化を活用して秋田美人を具現化。逢える秋田美人をプロデュースすること。当初は自らが舞妓になるつも

りだったが、年齢的に厳しいと指摘され断念。しかし、秋田に舞妓はいない。ならば「舞妓を育てればいい」と発想を転換。県外の花柳界を学び、株式会社せんを平成24年4月14日に設立。同年8月には、3名の「あきた舞妓」がデビューする。

## 秋田美人の商品化にも着手

当初は川反文化の伝承にも取り組もうとしたが、途絶期間が長過ぎあきらめざるを得なかった。結果、新たな道を歩むべく、その道のプロの方々の協力を仰ぎ舞妓としての作法、芸事の稽古に励んでいる。

あきた舞妓の主な活躍の場は、各種イベント、コンベンション、秋田のPR活動の場など。最近はお座敷に呼ばれることもあるという。まずは順調な滑り出しだが、水野さんは既に次のステージに挑戦中。そのひとつが、地元美大とコラボ、開発中のあきた美人にまつわる商品化。さらには「あきた舞妓」に逢える茶屋開店の夢もあるとか。今後の活躍がますます楽しみなのである。





# 居酒屋 ふくろう亭

旬の食材を現地調達。  
秋田では珍しい、  
北海道の味、料理  
食文化を堪能できる。



ザンギ、秋刀魚のくんせい、じゃがバターなど北海道の味が勢ぞろい。



イタリアンの経験もある山谷さん。

おすすめ  
太平山が  
飲めるお店

北海道ゆかりの料理を提供

今年8月にオープンしたばかり。店主の山谷さんは、高校時代から調理を学び、卒業後は仙台、沖縄、長野、秋田の割烹、ホテル、居酒屋などで活躍。秋田での独立にあたり、これまで大型店での勤務が多かったことから、個人経営店のノウハウを学ぶため札幌市内の繁盛店へ。ここで北海道の食材、食文化の奥深さに感動。秋田で北海道ゆかりの料理を提供する「ふくろう亭」を開業した。

札幌時代の人脈を活かし、食材の多くは札幌中央卸売市場ならび道内の業者から購入。釧路産水

魚(コマイ)、生ラム肉ハムさらには、ニセコ産のキタアカリ(じゃがいも)、十勝産のトウモロコシなど、魚介類から野菜類にいたるまで現地から取り寄せ。定番メニューとしては、北海道ご当地食の定番・鳥ザンギ、じゃがバター、流水にしん、秋刀魚のくんせい、ジンギスカン(生ラムの北海道スタイル)などが人気の品々。これから冬にかけては、石狩鍋、タチ(白子)入りのタラ鍋、珍魚・八角の軍艦焼きなどが登場予定。

## ここでしか遭えない 食材、料理に感動

内外の食材、食文化の情報収集も。自らが食べ、感動した食材を扱うために、現地へ趣き直接交渉。最近では、ほぼ全量が県外へ出荷される白神山地山麓産の「しいたけ(水産農業大臣賞受賞)」や、青森五戸産馬肉を入手。しいたけは、焼き物や天ぷら、馬肉は「さくら鍋」として、この冬提供予定だ。

ちなみに店で使う味噌はすべてヤマキウ秋田味噌。「飲めない酒は料理に使わない」が信条とのことで、料理酒には太平山佳撰を使用した



店内はカウンターのほか、掘りこたつ式小上がりも。計32席。

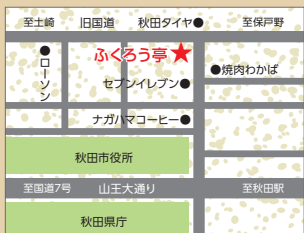
## お酒／料理

### 〈お酒〉

純米大吟醸 天巧 ……グラス880円  
生酛純米 ……グラス460円  
熟爛 太平山純米酒 ……1合 480円

### 〈料理〉

鳥ザンギ ……580円  
秋刀魚のくんせい ……680円  
ジンギスカン ……880円  
姫タラ焼き ……580円  
じゃがバター ……430円



営業時間／12:00～13:30(ランチ3種 各880円)

17:00～23:00(22:00 LO)

定休日／日曜・祝日

秋田市山王1-12-17 TEL018-802-0144

米と米麴だけで造られた昔ながらのあまざけです。米麴で作る甘酒は、アルコールを含んでいないため老若男女を問わずに飲むことができますが、上手に美味しく作るためには製造過程における適切な温度管理が必要です。酒造りの技で作られた米麴と、職人の手による繊細な温度管理で作られた「酒蔵のあまざけ」。まさに、プロの技が凝縮された甘酒なのです。



## 米と米麴だけで造られた杜氏仕込み 酒蔵のあまざけ

甘味は、米のデンプンがブドウ糖に変わったとても自然な甘さ。また、ビタミンB群、アルギニン、グルタミン、食物繊維、オリゴ糖など豊富に含まれており、飲む点滴と言われるほど栄養満点！滋養強壮、風邪予防、肥満抑制効果、腸内環境の改善などタイエツト、美肌、アンチエイジング効果が得られるといわれています。お好みの甘さに希釈してお召し上がりください。



[8604] 700ml (1.3kg)  
本体 572円 (税込617円)



天皇賞受賞作の手法、風味を伝承  
ヤマキウ秋田味噌の最高峰

## 寒仕込み 梵天



昭和61年「第24回農林水産祭」において、弊社出品味噌が最高位となる天皇杯を受賞。その名譽を記念し誕生したのが「寒仕込み・梵天」です。原材料・技法は天皇賞受賞味噌とまったく同じ。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、米麴由来の自然なうまさがあります。

「ヤマキウ秋田味噌」は、主原料の大豆と米麴の割合が高いのが特徴。一般的な米味噌の麴歩合が5〜6割であるのに対し8〜10割。麴歩合が高いことで、大豆の蛋白質、米の澱粉をスムーズに分解。さらに米が多いと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。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。

12月1日  
蔵出

数量  
限定

[1113] 2kg  
本体 2,300円 (税込2,484円)





## 菜酒 あきたの味 探訪

### 北緯四十度の日本海で生まれ育った 北限の天然トラフグを、地元秋田で堪能する

「ふぐ」といえば本場は西日本。秋田とはおよそ縁がない魚と思われる方も多いと思う。しかし、秋田は東日本トップクラスの「天然とらふぐ」の産地。2014年の漁獲量は6.8トン。シウサイフグ、マフグなどを合わせると100トンの水揚げがあるのだ。弊社のある潟上市天王沖に、国内で最北の産卵場があるのがその理由。ちなみに漁期は5〜7月、10月〜11月がピーク。産卵期となる初夏は白子、水温が下がる晩秋の頃は、身そのものの美味しさがより際立つとされる。

秋田でトラフグが水揚げされるようになったのは1990年代のこと。資源量の激減により、季節ハタハタ漁が禁止された時、代替魚として注目されたのがきっかけだ。

秋田産天然トラフグは、低い水温域でゆっくりと育つため、500グラム程度に成長するの約1年半と、九州や瀬戸内より成長が遅い。しかし、それゆえに「身が締まり歯ざわりが良く、美味しさに深みがある」のが特長。産地ゆえに首都圏などより、比較的リーズナブルな予算で楽しめる恩恵も。ただし、天然物ゆえ、愉しむ際には日程に余裕を持って予約するのが肝心だ。

## 蔵 場

読者のページ

### 毎 回蔵を面白く 拝見しています。3年ほど前に2月に開催された御社「酒蔵開放と、温泉巡りを兼ねて秋田を旅行したことを思い出します。機会があればぜひまた訪ねてみたいと思います。(茨城県・小川様)

弊社2月に開催される「蔵開き」。弊社商品の試飲・試食、当日限定商品・秋田味噌つめ放題、ステーション・など、今年は4000人以上のお客様にお会いいただきました。来年も趣向を凝らし2月20日に開催予定です。最新情報は弊社HPにて紹介いたします。

### 帰 省を兼ね御社蔵を 見学させていただきます

明に大変感動いたしました。が、もっと嬉しかったのが蔵元限定品コーナー。初めて見るお

酒のほか、酒粕・醜頭や佃煮などもあるんですね。あまざけソフトクリームも美味しかったです。(神奈川県・成田様)

ほとんどの商品が通販、HPで購入いただけますが、蔵元売店ではご購入できない商品・秘蔵品がございます。「あまざけソフト(300円)」は、秋田県が開発したオリジナル麺「あめこうじ」を使ったソフトクリームで今年夏デビューのニューフェイス。こちらでも蔵元売店限定の味です。

### こ の夏の酷暑が 原因でしょうか？味噌が いつもより濃い色になったよ うな気がします。品質に問題 はないのでしょうか。(東京都 ／佐々木様)

味噌は出荷後も熟成が進みます。濃い色に変化するのには熟成が進むため、

適度に進んだものは風味味により深みが増します。常温での保管も可能ですが、できれば冷蔵庫に保存することをオススメします。

### 知 人から御社の漬物を いただきました。通販で も購入できるのでしょうか。 また、あのおいしさには秘密 があるのですか。(神奈川県 坂下様)

推測するに、ヤマキウ・プレミアム粕漬(きゅうり・大根)、ヤマキウ・プレミアム味噌漬(きゅうり・大根)、ヤマキウ・通販でもご購入いただけます。弊社漬物名人自らが手がけた、まさに手づくりの味。もちろん、醤油・味噌・酒粕ともに弊社商品。ヤマキウオリジナルの自家製漬物です。



### 季刊【蔵】六拾貳の巻



#### ■表紙の人

今今月の表紙の人は、宮野智成さん。所属は製造部・ポイラー部門。出身地は八郎潟を挟んで対岸に位置する男鹿市船越。今年の春に地元の高校を卒業し、弊社に入社したばかりの18歳。新卒1年目のピッカピカの若手社員なのです。現在は実家から車で通勤。ポイラー部門は仕込み期間中は早朝出勤などもある厳しい部署。先輩たちの指導を受けながら、ポイラー技師の資格取得を目指す。勉強中です。