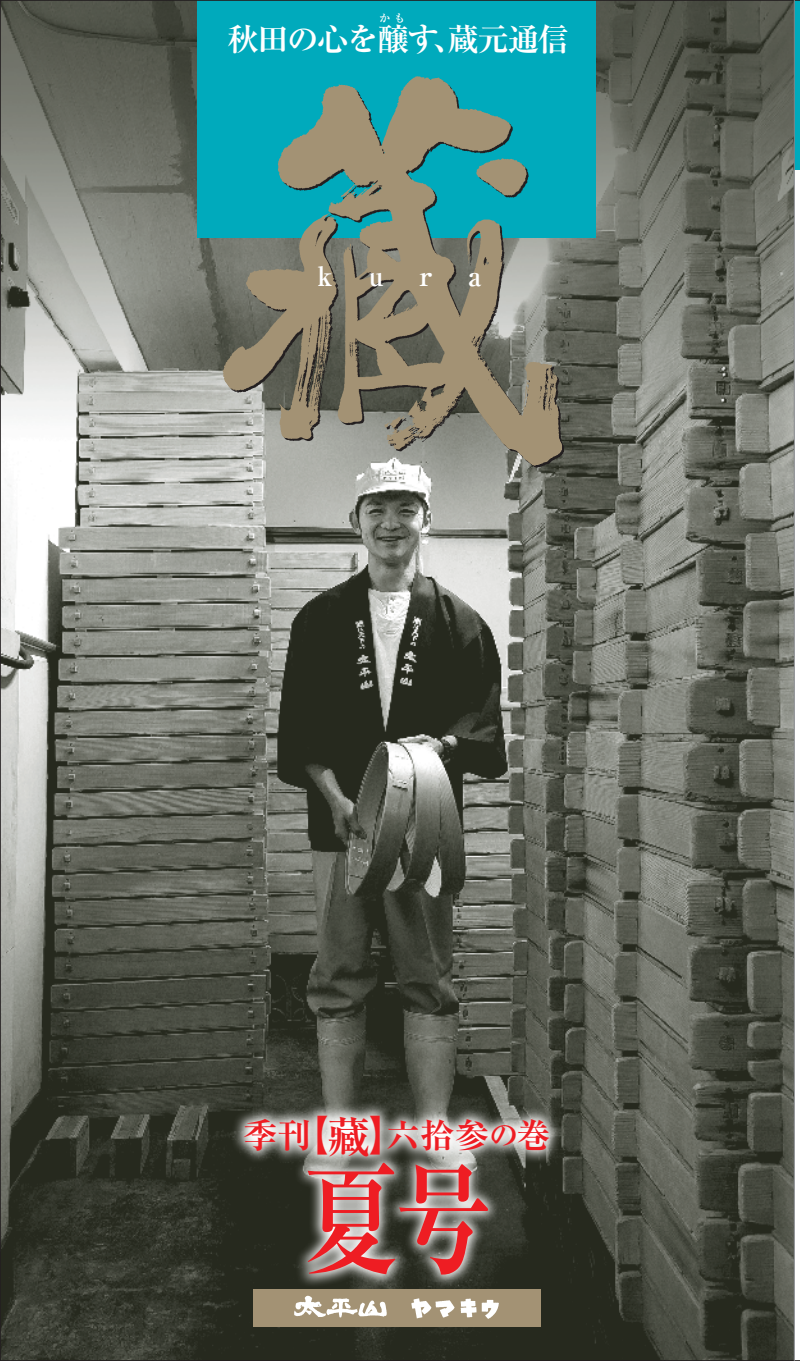

蔵 Vol.63 2016.夏

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 ●〒018-1504 ●TEL.018-877-2100 FAX.018-877-2104
発行人／小玉真一郎 編集／凸版印刷株式会社 東日本事業部 デザイン／有限会社 オブ 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 ―― 秋田市

築45年のビルをリノベーション 人が集う楽しいスペースとして再出発

ヤマキウビル

秋田市内でも古民家、空き店舗を改装し新たな価値をプラス、飲食店、ショップなどとして再生するリノベーションが盛んだ。秋田市南通亀の町にある弊社とゆかりの深い「ヤマキウビル」も、外観はそのままに内部を丸ごと改装。昨年10月、新たな歴史を歩み始めた。数年前まで酒類卸業を営んでいた㈱ヤマキウは、明治41年、小玉合名会社秋田支店として開業。現在のビルは築45年。5年ほど前から大部分が空きスペースになっていた。市内でリノベーション実績がある東海林諭宣（あきひろ）さんが手がけ、1階にはカフェとクラフトビール専門店、2階、3階は貸事務所とし、税理士事務所、デザイン事務所が入居。外壁には「ヤマキウ」の看板を残し、大型金庫は酒の保管庫になるなど、随所にかつての面影を残しつつもお洒落な空間に大変身。地域の新しい顔として親しまれている。

かの岩崎弥太郎の長男久弥が手がけた
ブラジルの清酒「東麒麟」と「太平山」の知られざる関係

より上質な酒造りを実現するために

今夏、南米初のオリンピックが開催されるブラジル。日本から最も遠い国でありながら、戦前・戦後を通して約30万人の日本人移民が渡り、今や150万超の日系人が暮らしている。そのブラジルで、今年で創業82年目となる清酒「東麒麟」の蔵元が、サンパウロに近いカンピーナス市郊外にある。

創業は1934年。三菱財閥の二代目当主・岩崎久弥が現地に開設した東山農場（1927年設立）内に工場が建設され、清酒のほか味噌、醤油の醸造を行ってきた。しかし、日本との環境が著しく異なることもあり、現地邦人の間の評判は決して芳しいものではなかった。

そこで状況を改善するために、三菱グループに属するキリンビール（株）が出資し、品質の向上、新工場建設など、製造、経営とすべての面でサポートすることに。しかし、同社には味噌、醤油、清酒の経験がない。そこで、かねてから交流があり、味噌、醤油、清酒の技術を持っている弊社に、技術指導の依頼があったのだ。

東山農産加工の全商品ラインナップ。清酒、焼酎のほか、みりん、醤油、ソース、味噌、酢、お米など。

弊社にて研修 その技を伝承する

1974年「東麒麟」の佐野満さんが現地から来社。約3か月間にわたり研修を重ねた。弊社では清酒、味噌、醤油の醸造技術のみならず、工場設計に関する資料も提供。これら佐野さんが得た知識を基に新工場が完成。1976年8月10日新工場落成式には、当時の弊社社長・小玉順一郎も来賓として出席。現地日系メディアで太平山への賛辞が紹介されたという。

ちなみに、佐野満さんは、同じ東北の岩手県のご出身。東京農業大学醸造科を卒業後、1965年にブラジルに移住。「東麒麟」に37年間在籍し工場長として活躍。「酒造りを通じて日本そのものを背負う」ことを自負。その酒造りにかける精神と技は、現在にまで脈々と受け継がれ、日系人の心のよりどころになるとともに、ブラジルにおける清酒人気の基礎を支えてきたのである。

「東麒麟」を醸造する「東山農産加工有限会社」。東山とは三菱財閥創始者・岩崎弥太郎の雅号に由来。

生産に携わる作業者は全員ブラジル人。原料米はウルグアイ産ジャポニカ種の「弥勒米」など。

味噌、醤油の醸造も手掛けている。

ブラジルでは酒を使ったカクテルも大変人気がある（サケピリーニャと呼ばれている）

「東北とブルターニュ」

エッセイ―日常茶飯事㊱

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「鮨 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/

いまから40年以上前の1973年、私はフランスへはじめて旅をしました。本場の本物のフランス料理が知りたかったのが、フランスへ出かけた唯一の理由でした。

10年かけて、フランスの各地方を回りました。春、夏はローヌ・アルプや コートダジュール、秋はボルドー、ブルゴーニュ、冬はノルマンディー、ブルターニュと言ったように、その季節にふさわしい地方を列車やレンタカーを使って食べ歩きました。どこでも地方色豊かな郷土料理が風土にしっかりと根付いていて、フランス料理が新しい時代に入っても、伝統料理はびくともせずに健全でした。

マルセイユのブイヤベース、ブルゴーニュの牛肉の赤ワイン煮など、どれもが当時の日本では味わえない力強さがありました。ノルマンディーやブルターニュでは、バターをはじめとする乳製品の美味しさに圧倒されました。ブルターニュでは、そば粉も名産ですから、それを使って焼き上げたガレット(いわゆるクレープ)にコクのあるバターを塗

るだけで、申し分のないご馳走になりました。また、魚介も豊富で、世界遺産で有名なモンサンミッシェル近くのカンカルという寒村にあった3つ星レストラン「メゾン・ドゥ・ブリクール」で食べたオマール海老はいまだに忘れられないほどです。「オマール・ブルー」と言って、色は青味がかった褐色で、火を通すと紅白が鮮やかな色合いになる大海老でした。甘みが強く、しっかりとした弾力があり、しかも誠にジューシーで、フランスと言えども本場でしか味わうことのできない貴重な経験でした。

このところ、東北を旅するたびに、ノルマンディーやブルターニュを思い浮かべます。秋田は土地が豊かで米どころ、しかも魚介が豊富、そこから「きりたんぽ鍋」が生まれたわけですが、青森へ行けば、同じ東北でも様子が少し違います。果物ではりんごが名物ですから、津軽ではノルマンディーをお手本にそのりんごを醸造してシードルを作ったり、八戸ではマルセイユのブイヤベースを真似て、毎年、町を挙げて「八戸ブイヤベース・フェスタ」を開催しています。市内のフランス料理店、イタリア料理店が自分の店ならではのブイヤベースを作り上げて、味を競っています。

昨年、青森の知り合いの方に、青森県を左に90度傾けると、ブルターニュの地形によく似てるんです、と教えられました。「なるほど!」よく似ています。鮪こそ獲れませんが、魚介が豊富で、農作物も似ています。

そのブルターニュの突端、フィニステール県は、英語でいえばフィニッシュ・オブ・ランド、地の果てという意味なのですが、ここのブレストという街に「HINOKI」というフランス人の職人が握るすし屋があります。グザヴィエ・パンセックさんは、もとはサーファー、それがいつの間にか日本のすしに魅せられ、地元の魚介を使って、すし屋を開きました。ひらめ、さば、ラングスティーヌ(赤座海老)など、どれも流線形の美しい握りで、しかも、酢めしがことのほか美味しい。

このフランスのすし職人を東北へ呼んできて、東北の米と魚介ですしを握ってもらったら、民間の最高の日仏食文化交流になるのではと夢見ているところです。

美大の教授として学生を育成するとともに
秋田にガラス工芸文化の礎を拓く

ガラス工芸の熱き伝導者のお話

大学実習棟で制作中の小牟禮さん。

カナダでの出会いが人生を大きく変えた

「秋田公立美術大学」の教授を務める小牟禮尊人さん(53歳)。在京の美大を卒業後、都内企業で内装と照明デザインを担当。しかし、時はバブル絶頂期。建物を造っては壊す日々の連続に違和感を感じ約3年で退社。大自然の中での暮らしを求め渡ったカナダで、偶然出会った吹きガラスに心酔。帰国後、ガラス工芸を基礎から学び、岩手、富山のガラス工房を経て2001年4月同大学(当時は秋田公立美術工芸短期大学)の助教授として来秋。学生を指導するとともに、04～06年には「TVチャンピオン(テレビ東京)」で3年連続優勝するなど、国内有数のガラスアーティストとしても活躍している。

秋田公立美術大学 教授
ガラスアーティスト
小牟禮 尊人(こむれ たかひと)さん

プロフィール　1962年鹿児島県生まれ。85年東京造形大学造形学部デザイン学科卒業。88年アメリカでガラスに出合い、91年富山ガラス造形研究所造形科入学。93年同研究所卒業。岩手、富山のガラス工房を経て、2001年に秋田公立美術工芸短期大学助教授就任(07年からは教授)。ガラス工芸作家としても各種展覧会で入賞多数。奥様の「こむれみほ」さんもトンボ玉作家として活躍中。

永遠と一瞬が同居する面白さ

常々「自ら考えたものが自らの手で形になる。〝たなごころ〟のものが作りたい」と考えていた小牟禮さんにとって、ガラスは理想的な素材。しかも「輝きは永遠だが、ものすごく壊れやすい。永遠と一瞬。相反するふたつが同居している」。これもまた虜になった理由のひとつ。かつては精妙なベネチアン・スタイルを得意としていたが、10年程前からは、水、氷、ガスなど、自然体の動きを感じさせる作品を多く手がけるように。輪郭線、フォルムの美しさを何より大切に考えているという。

未来へと続く新たな拠点も開設予定

これまでに送り出した卒業生は約100人。うち30人余が作家、プロとして活躍中だ。一方で2005年から毎年開催されている「あきたガラスフェスタ」の仕掛人としても活躍。5年前からは行政を巻き込んだ「秋田のガラス・プロジェクト」を発足させるなど、その熱い思いは多くの支持を得て地域に浸透。「人寄せ的な体験工房は短命に終わる。しかし、その地に根付いた文化があれば、自然に人は集い、しいては観光資源にもなりえる」。そんな小牟禮さんの信念は秋田市をも動かし、来年春、大学近くに公営のガラス工房が開設予定。卒業生の独り立ちをサポートするとともに、秋田で芽吹いたガラス工芸を育成、可能性を探る拠点が誕生する。

右頁写真で製作中の作品の完成イメージ。一見、陶器のようで実はガラス。ガラスでなくてはできない輝きを得ることができる。

銀を酸化、還元することでさまざまな色合いを出すことが可能になる。

粘土からとった石膏の型にガラスを流し込み焼成。家型の常夜灯。東日本大震災のチャリティー用に手がけた作品が原型。

小牟禮さんに教えを請うために全国から学生が集まる。

シンガポール

シンガポール 明治屋

太平山が買えるお店〈海外編〉

向かって右から　籠島さん（店長）、小玉、岩室さん（カストマーサービス）、Janson（シンガポールのディストリビュータ、タネセイの営業マン）

和食とともに世界で大人気の日本酒。今回は、アジア圏の拠点となる「シンガポール 明治屋」を弊社社長・小玉真一郎がルポルタージュ。

東京都中央区京橋に本社がある「明治屋」は、その名のとおり明治18年（1885年）に創業した老舗です。1階に「明治屋ストア」があり、国内外の選り抜かれた食品、酒類を販売しているオシャレな店舗です。

当社と明治屋との取引は長く、明治44年（1911年）に当時キリンビールの総代理店だった明治屋からキリンビールを仕入れ、卸販売を始めたことがその始まりでした。明治41年に開業した当社の秋田支店がその窓口で、長い期間秋田県内ナンバーワンのキリンビール販売実績を続けることになります。現在、京橋（東京）、丸ビル（東京）、仙台など国内の明治屋ストアで太平山を取り扱っていただいています。

シンガポールは人口500万人ですが、一人当たりの所得が高く、高額商品の購買力があるアジア屈指の国際都市。「シンガポール明治屋」は、海外店舗としてはアムステルダム店に次ぐ歴史があり、「More Than Just Freshness」をモットーに商品の鮮度だけでなく、品質の良さ、おいしさ、心のこもった サービスを提供。多くのシンガポール人の支持を受けています。店舗は日本人御用達のショップも多い「リバーバレーロード」エリアの「リャンコート」というショッピングモールの地下1階にあります。このショッピングモールにも日本食のレストランが入っていますが、近年シンガポールでは日本食レストランの数が急激に増えて、和食、日本酒の人気が高まりました。

「シンガポール明治屋」からほど近い「クラークキー」と呼ばれる「シンガポールリバー」沿いエリアには、多くのレストランが立ち並び、日本食を楽しめるお店が人気を集めています。そのため最近では、自宅でもスシや刺身を楽しむ人が多く、それに合わせて日本酒も飲まれるようになったことから「シンガポール明治屋」では、日本の食品や酒、諸外国の食品、酒類を広く販売。週末などは多くのお客様で賑わっています。

国民の約76%が華人（中華系）ということもあり、春節前は、一年で最も売り上げが期待できる時期。例年この時期に合わせ、弊社代表自らが店頭に立ち販売プロモートを行っている。

太平山では「シンガポール明治屋」で、中国の春節前の売り出し、創業祭、秋の中秋の時期、と年に3回試飲販売会を行っています。天巧や壽保年は年間を通し定番商品として販売しております。

177 River Valley Road #B1-50 Liang Court Shopping Center Singapore 179030
Tel +65 6339 1111
営業時間／10:00〜22:00

ヤマキウ

プレミアム味噌漬け（きゅうり・大根）
プレミアム粕漬け（きゅうり）

まさに手仕事ならではの味わい
味噌・醤油造りのベテランが手がける逸品

担当の二田昭子さん

「いやぁ～、簡単ではないスよ。下漬けから袋詰めまですべて手作業ですし、温度管理、作業管理など、いろいろ手間かかるスね。まるで子供を育てるようなものだス…（笑）」と語るのはプレミアム漬物を担当する二田昭子さん。入社40年目。5名ほどいる製造スタッフのリーダー的存在です。

プレミアム漬物は、きゅうり、大根ともに、収穫後に塩蔵。その後塩抜きをしてから本漬けされるのですが、この塩抜きが最初の難関。「仕上がり時の塩加減をイメージして作業するんだスども、抜きすぎても、残しすぎてもダメなんだスよ」。本漬けは約4ヶ月間。漬け具合を均一にするため、ほぼ毎日のように漬け樽の中の位置を上下替えていますが、この作業も手間がかかる。要となる作業と休業日が重ならないよう、仕込み日を決めるなど、目に見えない部分の苦労もたくさん。まさに作り手の愛情とこだわりが凝縮したお漬物なのです。

味噌漬け	きゅうり［9056］大根［9057］各150g	本体500円（税込540円）
粕漬け（きゅうり）	［9055］150g	本体400円（税込432円）

全国新酒鑑評会 金賞受賞

平成28年 全国新酒鑑評会「金賞受賞酒」限定販売！

限定100本
6月下旬
蔵出し予定

［1124］720㎖（1.3kg）
本体5,000円（税込5,400円）

今年の全国新酒鑑評会で、金賞を受賞した出品酒と同じ醪から搾られた純米大吟醸酒です。酷暑の影響もあってか昨年の酒米はとても溶けやすく、また暖冬のため「発酵時の温度管理、進行管理が極めて難しかった」と猿田杜氏。多くの困難を乗り越えて誕生した金賞受賞酒。全国トップレベルの酒造技術が生み出した純米大吟醸の傑作です。

モンドセレクション2016 最高金賞受賞

「純米秋田生酛」は6年連続、「純米大吟醸天巧」は5年連続となる最高金賞を受賞。今回で金賞以上17年連続受賞と更に記録を更新しました。今や日本政府を挙げて海外市場拡大を目指す日本酒。弊社商品も既にアジア、アメリカ、ヨーロッパの市場を海外で高い評価をいただいておりますが、より一層の海外市場の開拓、輸出を強化します。

純米秋田生酛	［3268］720㎖（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）
純米大吟醸 天巧	［1206］720㎖（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）

酒菜探訪 あきたの味

白神あわび

世界自然遺産・白神山地から流れ出る清浄な八森の海水で育った逸品

世界自然遺産・白神山地の麓。秋田音頭の♪八森ハタハタ…の一節にも登場する八峰町八森地区。まさに世界に誇る大自然の中で育てられているのが白神あわびだ。が、その養殖場所がとてもユニーク。なんと廃校となった小学校の中で育てられているのだ。手掛けているのは日本白神水産(株)。代表の菅原さんは、海洋政策研究財団に在籍していた海洋研究の専門家。東日本大震災で壊滅的被害を受けた太平洋沿岸のあわび養殖の再興を模索していた菅原さんと、あわびで地域興しを計画していた八峰町の思いがシンクロ。2012年同社を設立し、清浄な八峰町の海水を活用し養殖を開始。主に業務用として県内の宿泊施設、飲食店などに出荷されている。(現地での直接販売可／要問い合わせ)

刺身、ステーキ、酒蒸し…。その食べ方はいろいろあるが、八森地区のほとんどの家では、水貝にして食べるという。塩水に昆布をつけておき、スライスしたあわびときゅうりを入れるだけ。なお、八峰町内では観光協会が認定した9件の店舗で料理を提供。各店自慢の料理を堪能することができる。

お問い合わせ／日本白神水産㈱ TEL0185-74-5653　八峰町観光協会 TEL0185-76-4100
※一般向け通販は行っていないが「八峰町ふるさと納税」で入手可

玉屋シリーズの大ファンです。ご贈答用のギフトセットもありますか。(東京都／田中様)

蔵 ご愛顧賜りありがとうございます。「白だし」「酒々だし」「めんつゆ」「醤油ごまふりかけ×10袋」「即席みそ汁×5袋」がセットになった通販専用ギフトセット(3700円税別、送料別)がございます。詳しくは同封の蔵倶楽部をご参照ください。

最近は純米酒が大人気とか。私は燗酒ファンなので、純米酒も温めていただきたいタイプです。居酒屋等では冷または冷酒で供されることが多いのですが、純米酒のより美味しい呑み方ってあるのでしょうか。(埼玉県／小松川様)

蔵 嗜好品ですのでそれぞれのスタイルでお愉しみいただのくのが一番かと…。弊社の純米酒に関しては、冷酒より常温がオススメ。重量感がありキッチリとしたタイプが多いので、燗をつけていただくと、華やかさ、まろやかさが倍増。冷酒、常温時とはまったく異なる酒質をお愉しみいただけます。

今夏は秋田の味覚を堪能したいと旅行を計画しています。ズバリオススメを教えてください。(群馬県／藤原様)

蔵 夏の秋田は魚介系でしょうか。岩ガキ、サザエ、アマダイ、ホウボウ、ノドグロ、ヒラメ、スズキ、ベニズワイガニ、マイカ、ブリ、メバル、タイ、クルマエビ、シロギス…、初秋にはメジマグロも水揚げされます。ただし、漁獲量が少なく流通がごく局地的というのが難点。少ないながらも、沿岸部の各市町村には、これら地魚にこだわった酒肴処がありますので、各地の観光案内所等にお問合せください。

同封の「蔵倶楽部等」で紹介してる以外にも通販商品はありますか。(愛知県／大川様)

蔵 「蔵倶楽部」等では、その時々の限定商品、話題作をメインにご紹介させていただいております。本社ホーム内に「オンラインショップ」のコーナーがございますので、詳しくはこちらをご参照ください。「小玉醸造」で検索。トップページにアクセスします。

ホームページは
こちらからも
アクセスいただけます

季刊【蔵】六拾参の巻

■表紙の人

今月の表紙を飾るのは、製造部・酒類課の米谷央(よねやあきら)さん(38歳)。実は2008年春号でも登場しており、今回で2回目の登場となります。結婚して苗字が畠山から米谷に。住まいも実家の八郎潟町から潟上市天王に変わりました。前回紹介時は、弊社への転職後6ヶ月の新人さんでしたが、今では主に酒母の管理を担当する重要な工程を担うまでに。杜氏資格の取得に向けて修行を続ける毎日です。