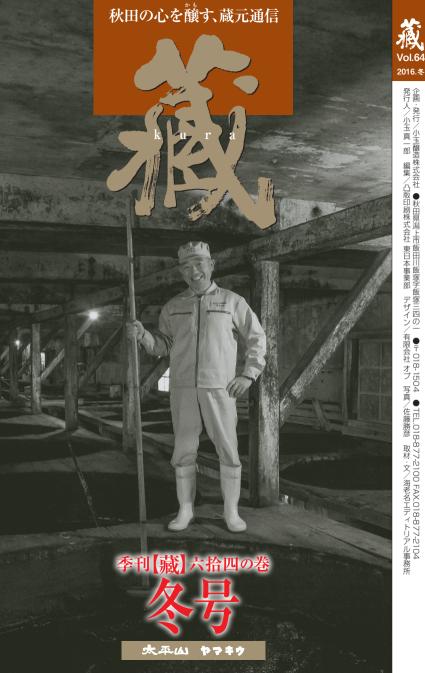


神子が舞の途中で託宣(神の言葉)を告神子が舞の途中で託宣(神の言葉)を告神殿に集まり、7日午後7時から翌8日神殿に集まり、7日午後7時から翌8日神殿に集まり、7日午後7時から翌8日神殿に集まり、7日午後7時から翌8日神殿に集まり、7日午後7時から翌8日神殿に集まり、7日午後7時から翌8日神殿に集まり、7日午後7時から翌8日神に今年の収穫を感謝し、来る年へ五穀神に今年の収穫を感謝し、来る年へ五穀神に今年の収穫を感謝し、来る年へ五穀神に今年の収穫を感謝し、来る年へ五穀神に で最高潮を迎える。神事 女官(神子)の姿を伝えている。夜半には ける場面があり、巫女の原型ともいえる

「式内社保呂羽山波宇志別神社」に

1200年以上前から伝承される

発行人/小玉 真一郎 編集/凸企画・発行/小玉醸造株式会社 編集/凸版印刷株式会社 東日本事業部株式会社 ●秋田県潟上市飯田川飯塚字5 』 デザイン/有限会社 オプ(写)飯塚三四の一(●〒018-1504) 写真/佐藤勝彦 取材·文/海老名エディトリアル事務所04 ●TEL.018-877-2100 FAX.018-877-2104





昭和38年2月にスター 社員の手づくりで 高度成長時代の真っ只中、

口

知識

集者

ながら、

設備、機材、システム、勤務体制、 30 だった。 として着手したのが社内報の 利厚生など、あらゆる分野にお て体制整備が行われてきた。その 第一 0 年代中盤から後半にかけては、 版印刷。狭い紙面ながら社 わら半紙片面 のひとつ、労務対策の第一歩 号は昭和38年2月 に 硬筆に よる 昭 B 内 福 V

新聞ら その後、活版印刷となり昭和43年 毎月1日に発行されている。 らは4ページ立てとなり、現在も から「みずほ」と命名。昭和47年か 昭和39年2月号から再スター ション制度を採用(当初は4 会をつくり編集担当者ローテー 足。これではならぬと、編集委員 ものの、5号でピタリととまって しまった。原因は担当者の人手不 2号、3号と無事発行した しい 内容でスベリ出しは 10

社員の元へ 年。 も毎月 ニュ

ス、衛生統計、みんなの声、一

各部署の最新ユース、話題 告知などが毎月掲載される。 現在は編集長を務

「みずほ」と命名。ロゴも同じものを使っている 参考なることが多いという。 一者の体験記は、 が時の最新号平成28年9月号 他部署の

社

内

現在の仕込蔵「みずほ蔵」完成を機に、タイトルを

A

発行

自酸酒鑑評会

起など、その時々の スト結果報告、安全、衛生の徹底喚 ト、SNSなどが普及したこともあ 仕立てに。新商品情報、各種コンテ 現在はA3判表裏面2ペー

通巻 637号 平成28年9月号で

める小玉

立てになったことがあったが、ネ 稿執筆、撮影等を分担。編集作業に 当。「みな素人ですが、写真が得意 あたっている。最大で8ページ仕 と小玉編集長。企画立案、取材、原 意分野を活かして頑張っています」 な人、文章を書くのが好きな 務課長の下、計8名の編集員 のある人など、それぞれ の得 が担 "

その時代の情報を満載 絶やさず、つないでいくこと。大き のニュー 代へ。小玉醸造の歴史をつ な責任を感じます」と小玉編集長。 たちから受継がれてきた伝統を ンタッチ」も人気の長期連載企画 毎月1日に発行すること。先輩 0 職場の情報を伝える「オラホ だ。 毎号筆者が代わる「バ ス」は人気のコラムコ し次 の世

担っているのだ。 録誌とし 結力、士気の高揚にもつながります。こ の伝統をこれからも守り続けます。 ての役割 みずほ

載。さらに、酒類部、食品部、営業部、

旬な情報を掲

情報の共有化をはかること=社員の団

総務部など、専門部署が多

VI





今から う「魚市場」 スポ まや ゃ 東京 方に連れ ッ つ 0 40年ほど前、 0) 魚市 にまでなっています。 、る外国 「築地」を初めて訪 0 の守り神の 場と言えば「築地」ですが 「TSUKIJI」とし て 起き 11 \overline{O} 0 浅草 お客様の てもら 鳥居の前で待ち 波 の老舗 除 ó たの n た 大 0 鮨屋 東京 で 0) は

> ちが わっ セ く親方の後をつ 合わせ、 分に懐中電灯を当てたり、 IJ まずは、5時 7 の見学です。 ŋ いる光景は壮観で、 落とされたまぐ から始まるまぐろ 生のまぐろが 7 11 ったのでした。 仲卸 ろ 0) 0 尾 中 0

私には皆目分かり めているのでした。 を入れて、 そして、緊張感のあるまぐろ 赤身や脂 符丁で競るもの ませ 0 り具合を確 でしたが、

エッセイ—**日常茶飯事** 37

●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 -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/



の迫力は鬼気迫るもの

がありました。

り、駆け引きが始まります。

な、すし屋の料理人、職人とのやり取居、すし屋の料理人、職人とのやり取居、すし屋の料理人、職人とのやり取る。

東京の台所」を目の当たりにし、

匂いも一切立ち込めてはいません。 はじめは気が付かなかったのですが、驚いたことに真夏でも仲卸の店がが、驚いたことに真夏でも仲卸の店がが、驚いたことに真りでも仲卸の店がが、

いう、何よりの証拠ですね。いかに、魚介の質と鮮度がいいかと

その「築地」が近くとはいえ「豊洲」とき、とても寂しい気がしました。銀とき、とても寂しい気がしました。銀座から歩いて10分の距離にあり、食をから歩いて10分の距離にあり、食が、それはなにより、すぐ近くに質もが、それはなにより、すぐ近くに質も世界一の魚介が集まるからこくでした。

素晴らしさを自国に帰ってから広め だたるシェフたちは築地を訪れ、その 中探しても「築地」だけです。つまり シュマー が一番食べごろになっているフィッ 料理屋、すし屋に魚介が届くころに魚 の魚介のプロフェッショナル達です。 と「築地」で働く人々が、 ていったのでした。 地として、日本へやってくる世界の名 でブームになると、「築地」はその すしが「SUSHI」となって、 ケットなんて言うのは、 漁師と運送業者 同じレベル 世 世界 界中

一の「魚市場」なんですね。世界一の「魚市場」ではなく、世界唯

その「築地」が時期は延期になりましたが、いずれは「豊洲」に移ることになりました。間もなく80年あまりの歴史を閉じようと「TSUKIJIが、その足跡を残そうと「TSUKIJIが、その足跡を残そうと「TSUKIJIが、その足跡を残そうと「TSUKIJIが、その足跡を残そうと「TSUKIJIが、その足跡を残そうと「TSUKIJIが、その足跡を残そうと「SUKIJIが、その足跡を残そうと「SUKIJIが、その足跡を残そうと「SUKIJIが、



ゆえに起こした行動とは…。 嫌いでしょうがなかった秋田

に帰郷する。だが、見えるのは秋田

嫌なところばかり。秋田にいるこ

女ということもあり、

2012年

その日本酒を通じ、日本の魅力を 日本酒は「日本らしさの結晶

SAKE)」だ。千葉さんは2016 したのが「ミス日本酒(Miss 世界へ伝えるため3年前に誕生

850人の中から選出されたファ 年度ミス日本酒の秋田代表。全国約

を転換。まずは、秋田を楽しむヒ

て、改めて批判をしよう…」と発想 秋田でできること、可能性に挑戦し しかし「できないことを嘆く前に、 とが嫌でしょうがなかったという。

ース・ジャパン」秋田大会ファイナリスト、

イナリスト14名のひとり。

として活躍。しかし、二人姉妹の長 かし、成田空港のグランドスタッフ 千葉さんは、得意だった英語を活

まずは、秋田で日本酒の魅力を女子に広めたい。 日本酒の魅力を世界へつなぐアンバサダー

きまり **紗央律**さん

キャッスルホテルに勤務。「2014年ミス・ユニ/

「2016年ミス日本酒」 秋田代表に選出される。



する。ミスコンにはまったく興味が ニバース・ジャパン」にチャレンジ 出逢った同世代の姿に感銘。「皆さ ない千葉さんだったが、秋田大会で トがあるのではと 「2014ミスユ

> 私だからこそできること。 日本酒が苦手だった 次に出会ったのが「ミス日本酒」。

さんを知る酒造関係者からの薦め 日本酒」ファイナリストに選出され もありエントリー。秋田初の「ミス 日本酒と料理が大好きという千葉

る。本部指定の仕事以外は千葉さ

解を解いてゆきたい。日本酒女子を 酒が苦手だったからこそ、偏見と誤 来、日本酒の大ファンに。「私が日本

まさに、日本酒アンバサダーとして 増やすこと。それが私の使命です

大活躍の千葉さんなのである。

じて日本酒の魅力を発信。有志二人 て参加したり、フェイスブックを通 のことだが、その動きはかなりアク で発足した「あきた日本酒女子会」 ティブ。地元の祭りに自ら働きかけ んの自主性にゆだねられていると

> 歳の時、都内の郷土料理店で出会っ 苦手だったんです」と千葉さん。23 た秋田の純米酒の美味さに感動。以 お酒は好きですが、唯一日本酒



には、約100名が入会。9月には

第1回オフ会を開催。さらに、10月

1日の「日本酒の日」には、秋田市内

日本酒と密接な関係がある「祭」の伝承、

ス日本酒」に課せられた大切な仕事のひ とつ。地元・八郎潟の奇祭「願人踊り」にも登場

祭りの歴史を説明した。

とになる。

乾杯する独自の活動を展開した。 の飲食街にて日本酒で100名と

これを機に、視野が一気に広がるこ

「って捨てたもんじゃないな」って」。

て…『こんな素敵な女性が多い秋 ん向上心、秋田に対する思いが高く

いっしん



日愉 旬菜。 醍醐味を手軽に堪能。 と手間 0

スメの一品物も用意。 の組合せが基本となるが、当日オス して献立はコース仕立て。天ぷらと

出会いが期待できる。 さんでしか入手できない食材との 菜、キノコを入手。新鮮かつ、宇佐美 た、自らも秋田の山野にでかけ、山 地では入手が難しい食材を確保。ま スタイルの瓶に詰めた三陸産「瓶ウ をそのまま殺菌海水ともに牛乳瓶 確立。夏には、剥いたばかりのウニ の市場まで出向き、仕入れルー 「三陸産あなご」。主人自ら産地岩手 食材、当地では珍しい献立との出会 いも楽しみ。例えば天だねのひとつ 広い人脈を活かした各地の希少 、北上高地産「マツタケ」など、当 ・トを

> 注目店が誕生する。 達。プロの技を集結した大人志向の 地酒を主体に、主人厳選の銘酒を調 とりができるのも魅力。酒は秋田の 烹スタイルとし、当意即妙なるやり 小上がりと計33席。いわゆる板前割 座席はカウンター とテーブル席



ない献立、旬の味を提供

営業時間/17:00~22:00(21:00 LO) 定休日/木曜日 秋田県秋田市土崎港中央3-9-56 駐車場あり TEL018-853-1370



(お酒) 太平山辛口、秋田生酛純米、澄月ほか 〈料理〉 一人5.000円~が目安

店

港。今回登場する「壹しん」の店主・ としての歴史を伝える秋田市土崎 の居城であり、西回り航路の寄港地 て地元・土崎駅前にて自らの店舗 鑽を重ねること四半世紀。満を持し 宇佐美真悦さんは、その土崎に生ま れ、秋田を代表する日本料理店で研 中世出羽の国の領主・港安東家

折々の酒肴を心ゆくまで愉しんで いただきたい」との思いから、原則と 旬肴、。「日本料理の奥深さと、四季 その魅力を一言で語るなら、愉悦

敷席もある。

を10月27日にオープンした。

閒

純米吟醸 澄月 純米秋田生酛 上記商品は同封の「蔵倶楽部」でご注文いただけます。

燗酒コンテスト 2016 プレミアム部門 金當受當 モンド セレクション 2016 最高金賞

に。美味しさが一気にほとばしります。日向燗

で、酒質も柔らかく、かつ、香りもより華やか

燗こそ美味い

純米秋田生酛 純米吟醸 澄月

吟醸酒、純米酒など、飲食店や酒販店で冷

さが増します。しかし、これらのバランスが もの。熱燗にしないもの」と信じている方、 蔵庫に保管されているお酒。は、「冷酒で飲む 舌ざわりもなめらかになることから、美味 味、苦味、渋味)のバランスが良くなり、 せん。むしろ、純米酒は温めたほうがより美味 いお酒、特に、酸味や旨味成分の少ないお酒 しさが増すことが多いのです。 いと思います。でも、すべてがそうとは限りま 日本酒は温めると、旨味成分(甘味、酸味、辛

成分が凝縮しているお酒なので、温めること おいては、弊社「純米秋田生酛」に代表され 酒が、燗酒に適しているのです。特に純米酒に お酒になりがちです。 味が薄くなり、アルコールが舌をさすような 生酛造りが理想的。「純米秋田生酛」は、旨 い、純米酒、、コクのある、本醸造、タイプの それゆえ、酸味や旨味成分のバランスが良

な美味しさがより膨らみます。 それぞれ燗をつけることで、純米由来の重 あります。その代表的なお酒が「燗酒コンテス 分を極めたタイプも多く、燗に向くタイプも お好みの温度でお楽しみいただけます。 かないとされる吟醸酒ですが、最近は旨味成 (33℃前後)から飛び切り燗(55℃前後)まで 2016」金賞受賞酒の「純米吟醸 澄月」。 また、独特の香りが飛ぶことから、燗酒に向

めのお酒は何でしょうか。(千 この冬のギフトにおすす バリー

過生(12月上旬予定)の2本。 特徴。女性や日本酒初心者の しさとフルーティな香りが 無濾過生酒ならではの瑞々 まさに出来立て、搾りたて。 定酒が、生酛純米無濾過生 です。新酒仕込みが行われて に上を行く究極の大吟醸酒 お酒。通常の大吟醸酒のさら ん、弊社を代表する純米大吟 方にもオススメです。もちろ いるこの時期ならではの限 で醸造されたプレミアムな したお酒と同じ仕込タンク 国新酒鑑評会で金賞を受賞 年5月に金賞受賞酒」。今 年5月に発表された全 旬予定)、天巧無濾

ほろ苦さのなかにある独特の甘さがクセになる 茹でてお浸しにしたり酢の物や合え物に

12

独特の ミズ玉(ウワバミソウの葉の付け 真はキクの花に、キノコ、山菜の せた「のし
菊」が流通している。写 は、海苔のように四角に乾燥さ けては生花で。それ以外の季節に たという。東北では秋〜晩秋にか かの松尾芭蕉も好んで食してい され、その後、江戸時代になると は既に中国から伝来していたと 貴な香りとほろ苦さの中にある まれているキクの花。観賞用の 東北地方では、ごく普通に親し 民間にも広く親しまれるように。 菊を食用に改良したもので、高 秋田をはじめ、山形、青森など 甘さが特徴。奈良時代に

を多く含むとされ、発ガン効果 酢あえも美味い。ちなみに、キク 性も良く、同じ材料を使っての まに、この季節ならではの酒肴が 根にできるコブ)を加えたおひた 注目されている食材なのだ。 アンチエイジングの観点からも 肪を低下させる効果があるとも。 の抑制、コレステロールや中性脂 いった抗酸化作用の高い栄養素 の花には、ビタミンやミネラルと できあがる。キクの花は酢との で味を調整するだけ。あっという 玉を加え、ヤマキウ特製めんつゆ コに、茹でて醤油漬けにしたミズ し。さっと茹でたキクの花とキノ

物などの調味料としてもお使 味期間内であれば炒め物、煮 冷凍庫で保管しましょう。 ラップ等でぴったりと覆い空 酸化を防止するため、表面を 気を遮断。②冷蔵庫もしくは 開封後は味噌の表面の乾きと 来の美味しさを保つために① いいただけます

い品はあるのですか。(千葉県 | 商品以外にも通販取り扱 倶楽部」に紹介されている 佐々木様)

ます。お電話でも対応してお めいただける商品が数多くあ 下さい。0120:147:877 り、弊社HPでも紹介しており 掲載以外にも通販でお買い求 おります。もちろん「蔵倶楽部」 話題の商品を中心に紹介して (平日8時30分~16時45分)。 りますので、お気軽にお問合せ が「蔵倶楽部」では主にそ の時々の限定品、新商品

成24年の知事賞受賞の際は、醤油の仕込みにも携わり、平 泉王国・秋田の恵みを満喫 あふれる「雪見風呂」など、温す。趣味は温泉めぐり。情緒 杜氏表彰も受けている匠で 醬油の仕込みにも携わり、平担当しています。品評会用の 来、主に味噌の仕込み作業を続35年の大ベテラン。入社以です。昭和56年3月入社、勤 しています。 ん。地元、潟上市飯田川在住 品課に勤務する菅原浩史さ 今月の表紙の人は、製造部食 表紙の人 醤油のような黒い汁が出 開封の味噌に

てきました。これは何でしょ

混ぜてお使い下さい 縮されていますので、 つです。味噌の美味しさが凝 も使われていた調味料のひと かつては醤油の代用品として うか。(埼玉県/加藤様) 一たまり」と呼ばれる一味 噌のエキス成分」です。 、味噌と

変化することもあります。 間の経過とともに風味、 ても問題はありませんが、時 も起こりえる現象です。食べ こる現象で、未開封の状態で ク質・アミノ酸」が反応して起 が分解されてできる「タンパ せんか。(神奈川県/大山様) ました。品質に問題はありま 分解されてある米が 味噌の原料である米が 味噌の色が濃くなってき 味期間内ですが、 分解された「糖」と、大豆

info@kodamajozo.co.jp

届けしたい2本です。

も大人気。日本酒通にこそお 醸「天巧」、太平山「純米生酛_