

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

季刊【蔵】六拾伍の巻

夏号

太平山 ヤマキウ

蔵
Vol.65
2017.夏

企画・発行/小玉醸造株式会社 ●秋田県鷹巣市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ●TEL018-1504 ●TEL018-9772100 FAX018-9772104
発行人/小玉真一郎 編集/印刷株式会社 青白本事業部 デザイン/有栄社 オフ 写真/佐藤勝彦 取材/文/海老名工ディジタル事務所

世界一の太鼓が
初夏の街に鳴り響く

綴子神社 例大祭



北秋田市鷹巣地区にある綴子神社で
毎年7月14・15日に開催される伝統行事。
今から約750年前に始まったとされ、
上町と下町のふたつの集落が徳川方(上
町)・豊臣方(下町)にわかれ一年交代で綴
子神社に太鼓を奉納。虫追いや雨乞い、
五穀豊穡を祈願する。もともと二つの集
落が一緒に行っていたが、奉納の先陣争
いが激しくなったため、昭和の初めから
一年交代になり、太鼓の大きさを競うよ
うに。最も大きいものは直径3・80m、胴
の長さが4・52m。2番目は直径3・71m。
平成元年に「牛の一枚皮を使った世界一
の和太鼓」でギネスブックに認定されて
いる。祭り当日は集落内を数基の大太鼓
を打ち鳴らしながら行進。綴子神社境内
で披露される獅子踊りや奴舞いも必見。

故郷 点描

秋田の四季

北秋田市鷹巣

たかのす

純米大吟醸『天巧』 誕生までの歴史

その1

時代のはざまの中から誕生した『天巧』。地方蔵の生き残りをかけ開発された意欲作。その誕生秘話を3回シリーズにてご紹介します。

モンドセレクションシンジョン6年連続最高金賞受賞をはじめ、国内外のコンテストで高い評価を得ている「太平洋純米大吟醸 天巧」。まさに太平洋のフラッグシップともいえるお酒ですが、実は、その完成までには、地方蔵としての生き残りをかけた葛藤と多くの苦勞があったのです。

時は昭和50年代。大量消費の時代から本物志向の時代へ。日本酒においても個性化、付加価値を高

めた酒が注目を集め、地方の蔵元、いわゆる地酒が注目されるようになります。昭和50年代後半になると、それまで門外不出とされ、ごく限られた市場でしか出回らなかった吟醸酒が注目を集めるように。さらに、長年親しまれてきた級別表示を平成4年から完全撤廃することが発表されるなど、わずか10年ほどで日本酒を取り巻く環境がガラリとかわります。

社会の風潮も都会から地方へ。

地方の力が再認識されるなど、風は地方に吹いていました。しかし、秋田の蔵元、特に弊社にとっては逆風そのものでした。当時、首都圏の市場では「特級・1級は灘・伏見のメーカー。2級は地方の蔵元」と、互いの住み分けができており、改正によりその籾（たが）が外れる可能性が。2級酒を主力としていた秋田の蔵元にとっては、まさに死活問題でした。その一方で、企業規模を縮小し、量から質へ。特定名称酒に特化し、地方色を押し出す蔵元も現れ、メディア等で紹介されるようになります。しかし、その多くは、石高の少ない蔵元が大半。昔ながら

の建物、手作り感、地方感がアドバンテージに。地方蔵のイメージが独り歩きをはじめます。

そのため、地方蔵としてはいち早く近代化に着手し、大量生産に対応していた弊社規模の蔵元は、その将来像を根幹から問われることになるのでした。



今年になって、面白い「食」の本が立て続けに出版されています。以前、この「蔵」で私との往復書簡の連載をしていた小林カッ代さんの本が2冊出ました。「小林カッ代伝」(中原一歩著、文芸春秋刊)と「小林カッ代の日常茶飯

食の思想」(河出書房新社刊)がそれで、「小林カッ代伝」には「私が死んでもレシピは残る」というサブタイトルが付けられています。カッ代先生は2014年に亡くなりましたが、その後も料理本は売れ続けています。

「蔵」の往復書簡の連載も2005年に病に倒れたため、連載が中止になったいきさつがありました。本を読むと、料理をまるで知らなかった主婦が料理家になっていったいきさつが丁寧に描かれています。



「小林カッ代伝」と 小泉武夫著 「猟師の肉は 腐らない」

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「鰯 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/>



「食の思想」には、講演会の記録が掲載されています。講演の冒頭から、聴衆を引き付ける語り口の上手さは並でなく、ユーモアのあふれるおしゃべりは、なにか「落語」を思わせるようなところがあります。自分の失敗談を披露してから、ぐいぐいと聴き手を引っ張ってゆく話術は、そのベースに「食」に対するリスペクトがあることを教えてくださいます。

続いては、「猟師の肉は腐らない」(小泉武夫著、新潮文庫)食べ物が大

酎は、一本の熱い線のようになって食道から胃袋まで下がって行き、その辺りでピタリと納まると、今度は周りを一気に熱くさせた」など酒飲みには堪らない表現ですね。食べ物に猟師の「義っちゃん」が猪はじめ、岩魚に泥鰌(どじょう)に兎に蜂、蝮(まむし)までご馳走に仕立て上げてしまう。「先生」が兎の肉片を喰い千切る。「そこんどご、後ろ脚の腿肉のどこだからちよつと硬いでげんちよ、食べてみると味が濃いからうめ。筋肉質のとこ

きなテーマになっっている読み物として、近來稀にみる傑作です。著者は自ら「発酵仮面」と名乗る、東京農業大学名誉教授で、発酵学の権威、小泉武夫先生。

渋谷の酒場で偶然出会った阿武隈山地の猟師を「先生」が訪ねることから話が始まります。それがノンフィクションにもかかわらず、冒険小説のような面白さなのです。もちろん、二人は酒飲みだから、随所に「粕取焼酎」から「濁酒」まで登場します。「焼

はどんな動物でもよ、いつも動かしてばつかしいつべ、んだが味が濃くてよ、とでもうめぐなんだわい」。

「先生」も「ジュールジュール」などの擬音を使いながら、その野生の味わいを活写します。「野味に溢れた」とか「野趣に富んだ」などと簡単に料理を評していた自分が恥ずかしくなりました。登場するのは二人に猟犬の「クマ」のみ。ラストになんとも熱い男たち三人?の友情のドラマが待っています。

オープニングを兼ねて行なわれた「オジフェス」では、3週末毎にイベントを開催。高橋さん自身の作品発表のほか、高橋さんチョイスのアーティストの作品も紹介。



懐かしい木造校舎の教室を彷彿とさせる「空の木Garden・café」。

社員寮のみならず、集会、結婚披露宴など地域の交流拠点としても親しまれていた。



右の写真2点はリノベーション前、まさにお化け屋敷状態。しかし建材、部材はプロも羨む超一級品ばかり。

二人の熱き思いが夢実現へ

総秋田杉造りの2階建。昭和22年完成の「小玉会館」。建材、部材に贅を尽くした建物だったが30年ほど前に閉館。最近に取り壊しも検討されていたのだが、二人の力で復活。新たな歴史を刻むこととなった。

今回リノベーションを行った二人の出会いには3年ほど前のこと。菓子工房主宰者の柴田さんと、プロカメラマンの高橋さんは、それぞれの活動を通じて交流がスタート。二人の夢と偶然、そして多くの人との縁が

小玉会館の新たな歴史を拓いた

女性二人のお話

けに、当初は断るつもりだった弊社代表だったが、真摯で熱心な姿勢に感銘を受け、地域振興に役立てればと二人に委ねることになる。

進化する「こだま会館」

工事着工は平成28年3月末。柴田さん夫妻に建築関係者の知人が多いこともあり、プロの手を借りながら進行。「このような貴重な建物の改装に関わることができるだけで幸せ」と語る関係者の厚意もあり、オープンの数日前に工事が終了。名称も「こだま会館」とし、平成28年5月28日お披露目式となる「種おこし」を開催。翌週から3回目となる「オジフェス」もスタートした。

会館のオープンから1年。「空の木Garden・café」に加え、

今回の活動へと導くこととなる。

実は10年ほど前から小玉会館に注目していたという柴田さん。でも、「所有者もわからず、何かに活用できたらいいな」という程度。一方、自己表現の場として「オジフェス」と名付けたイベントを年1回開催していた高橋さん。3回目の開催を控え、会場を探していた時に二人の間で「小玉会館」の存在が浮上。偶然にも、弊社社員と高橋さんが同級生だったこともあり弊社との面談が実現する。老朽化が進んでいただ

柴田空木さん
高橋希さん



カフェのランチ。日替わりで毎日2種類提供。900円～、デザートは日替わり1種類800円。11:00～16:00 ※不定期営業。詳細はFacebookを参照。

人物撮影にも対応できる高橋さんのスタジオを新設。さらに、高橋さんが知人と手掛けるリトルプレス「ユカリロ」の編集分室を開設し、本や雑誌の販売を予定している。

微妙な修正を施しながらも、次のステージへと成長を続ける「こだま会館」に、ぜひ注目いただきたいのである。

秋田乃瀧

秋田市川反

出張族も満足の地元料理が
リーズナブルに楽しめる。



具材も豪華な「石焼桶鍋」。右は名物「エロ豆腐」。魚の刺身、納豆、トンブリ(畑のキャビア)、生玉子など色々な具材を特製タレであえていただく。秋田では色々エロエロと発音することから由来。

という漁師料理だ。「秋田乃瀧」では、鮭、カニ、エビ、イカ、ホタテ、シュウリ貝、ネギ、シイタケ、水菜等を具材に、各自目の前で桶に金石(かないし)と呼ばれる男鹿産の石を投入。迫力のシーンを体感しながらその味を楽しむことができる。ちなみにこれまで紹介した料理はいずれも予約不要だ。



まさに庶民派だが、お酒の管理は徹底。箱入りの特定名称酒は光を避けるため箱入りのまま保冷庫に保管。よりベストな状態で提供することを心がけている。

庶民派なれど日本酒の 保管には細心の配慮を

店内は1階がカウンター18席、小上がりにテーブルが4卓。2階は座敷と単身でもグループでも多彩な利用が可能。単品、日替わりメニューも豊富で、しかも価格もリーズナブル。口コミで人気が広がり、お客さんの大半が県外からのビジネスマン。

川反通りの「竿灯大通り」側の入り口付近にある郷土居酒屋。「きりたんぼ鍋」、「しよるる鍋」など、メジャーな郷土料理はもちろんのこと、「くじらかやき鍋」、「かすべの唐揚げ」男鹿産の「あなご焼き」など、秋田では知られた味でありながら、飲食店ではなかなか食べられない料理が楽しめるのも魅力。ちなみに「くじらかやき鍋」とは、クジラの皮付き脂身、ナス、ミズ(山菜)が入った鍋で味付けは味噌。夏の暑気払いとして秋田で食べられてきた鍋。「かすべ」とは「エイ」のこと。コラーゲンたっぷりの白身で、コリコリとした軟骨がクセになる。そして「あなご焼き」。男鹿では「棒アナゴ」とも呼ばれるが正式名称は「クロヌタウナ

おすすめ
太平山が
飲めるお店

ギ」。見た目も味もウナギとは全く別物。表面の皮がカリッと香ばしく、かむとジューシー。水揚げ後の処理が面倒で、地元でも流通量が激減した幻の珍味だ。

川反ではここだけ。 迫力の「石焼桶鍋」

そして極め付きが男鹿名物の「石焼桶鍋」。鍋の代わりに、桶の中に魚介類、野菜、味噌、水を入れ、真つ赤に熱した石を放り込むと、桶の中が一瞬にして沸騰。魚介鍋が完成する

〈お酒〉	
辛口太平山	350円
太平山生貯	300ml 750円
純米秋田生貯	300ml 800円
純米大吟醸 天巧	720ml 4,000円

〈料理〉	
石焼桶鍋(2人前)	2,600円
くじらかやき鍋(1人前)	1,500円
あなご焼き	950円
カスベの唐揚げ	570円
エロ豆腐	630円
きりたんぼ鍋(1人前)	1,500円



営業時間 / 17:00~23:00 (22:30 LO)
定休日 / 日曜日
秋田市大町3-15 TEL018-824-1010



- 原料米／山田錦100%
- 精米歩合／35%
- アルコール度数／17度
- 使用酵母／自家培養

[1125]720ml(1.3kg)
本体5,000円(税込5,400円)



金賞受賞

平成29年全国新酒鑑評会

「蔵の力」が評価されました。

通販限定100本。6月中旬蔵出し予定。
平成29年全国新酒鑑評会
「金賞受賞酒」限定販売!

まさに蔵の力。酒造りのすべてを司る猿田杜氏、科学的な視点で判断する伊藤酒類課課長、そして、実際に酒造りを手掛ける蔵人さらには、飲食店、小売店を通じてエンドユーザーのお客様の声を吸い上げる営業部。同じ発酵食品を扱う食品部の社員。そしてなにより、太平山が大好きなファンの皆様のパワーが必要でした。

絶対的基準で評価される鑑評会ではあります。ですが、対象となる大吟醸酒へのニーズが時代と共に微妙に変化するようになり、その評価基準も時代の流れに巧みに反応しているかのよう

うに思われます。

猿田杜氏曰く「まさに今回の受賞は、時代の流れを先取りする弊社の取り組みが評価されたものと理解しております。今回は理想とする酒質をより高いレベルで実現しました。ちなみにその特徴を一口で示すなら、洗練された上品な味わいと表現できるでしょうか。混じり気のないフルーティーな香りとやや甘口の呑み口。しかし、それでいて、呑み終えて残る余韻はキリリとした辛口タイプ。淑女のごとく気品高きお酒です」

それも、高い技術力のみならず、市場動向、嗜好、ライフスタイルの変化など、多彩な情報収集、正確な分析があればこそ。まさに弊社に関わる全ての人々の力により達成した金賞受賞。受賞を記念して、出品酒と同タンクのお酒を数量限定で販売いたします。

蔵 紙(パーチメント紙)は空気の遮断効果があるの
で、お味噌の表面を平らにし

味噌バック容器の中に

敷かれている紙は開封後
はどうしたらいいですか? (東
京都/米谷様)

他 社製品でも「秋田みそ」と
いう言葉を聞きますが、
定義はあるのでしょうか? (東
京都/須磨様)

蔵 明確な規定・定義はあ
りませんが、米の国・秋
田ゆえ、他と比べて米麹の割
合が多いのが特徴で、塩馴れ
したやわらかな甘みと旨味
が調和しています。色は分類
上、赤系辛口みそに属してい
ますが、濃淡はバラエティ豊
か。実は「秋田味噌」という名
称は明治43年に弊社が初め
て使用したのですが、秋田
の味噌振興のため広くお使
いいただいております。

蔵 本酒も冷蔵庫で
保管した方がいので
しょうか? (埼玉県/熊谷様)

蔵 どのようなお酒も空気が
と触れることで酸化が
進行します。開栓後は早めに
お召し上がりください。なお、

日

本酒も冷蔵庫で
保管した方がいので
しょうか? (埼玉県/熊谷様)

蔵 季節限定酒、限定商品は
あるのですか? (横浜市
/麻木様)

蔵 季節限定酒、限定醸造酒
の多くは通販専用商品とし
て販売しております。なお一般
酒店にでも購入できる商品も
ありますが、限定酒、プレミア
ム商品は通販を利用いただ
いた方が日程的にも短縮いた
できます。

※蔵見学休業日/8月13日・
12月31日、1月3日

大吟醸吟醸純米酒など特定
名称酒は、開栓前も後も品質
保持のため冷暗所(冷蔵庫保
管が原則です。

蔵 見学はできますか?
(茨城県/田中様)

蔵 はいできます。所要時間
は約30分。1日2回(11
時・14時)スタッフ説明付
の見学を行っています(無料・
予約不要・一人参加OK。所要
時間約30分。なおこの時間帯
以外に見学希望の方、15名様
以上の団体の方は事前にご予
約願います。

表紙の人
今月の表紙は、鈴木あずささ
ん。出身・現在の住まいはお
隣り大潟村。酒類部・びん詰
部門に所属しており、ラベル等
の資材管理を担当。家庭菜園
が趣味で、通勤途中に見る桜
や菜の花、自然の移り変わりが
楽しみ。でも、広大な耕作
地が広がる大潟村は吹雪の
常習地。吹雪の中の車の運転
が大変だとか。



季刊「蔵」六拾伍の巻



秋田を代表する溪流魚といえ
ば、イワナとヤマメ。ヤマメが中
流域、イワナがそれより上流域な
らび源流域に生息する。いずれ
も俊敏で警戒心が強く、かつ、環
境に敏感なことから、希少価値
が高いが、自然に恵まれた秋田で
は、秋田市中部からわずか15
分程度の溪流で天然魚の釣りが
楽しめる。共にサケ科の魚で、側
面の美しいパーマークと脂鱗あ
ぶらびれ)が特徴。背高があるヤ
マメに対し、イワナは細長く円筒
に近い体形。一般にはより上流部
に住むイワナを「幻の溪流魚」と
称することが多いが、実際は、食
に貪欲なイワナに対し、神経質
なヤマメと、釣りとしてはヤマメ
の方が難しいとされる。いずれも
自身の魚でクセのない美味しい
魚だが、食味でも「イワナよりヤ
マメ」という声が多い。塩焼き、甘
露煮、南蛮漬け、骨せんべいなど
多彩。大型のものは刺し身でも
食べられる。熱燗に浸した骨酒
もまた美味である。

秋田では市街地近くでも天然魚の釣りが楽しめる