

秋田の心を醸す、蔵元通信

# 蔵

k u r a

季刊【蔵】七の巻

## 秋号

太平山 ヤマキウ

### 蔵

Vol.7

企画発行/小玉醸造株式会社 ● 秋田県南秋田郡飯田川町飯塚子飯塚一西の一 ● TEL01504 ● TEL018977200 FAX018977204  
発行人/小玉真一郎 編集/凸版印刷株式会社 東北事業部 デザイン/有限会社 オフ 写真/四倉弘幸 取材文/海老名宇一/リアル事務所

# 故郷 点描

秋田の四季 — 南秋田郡天王町



家族で楽しめる秋の行楽  
なし・ぶどう狩り

八月下旬。実りの秋の到来を告げるかのように県内各地の観光果樹園が次々とオープンする。ともすれば稲作ばかりに注目されがちな秋田の農業だが、横手のブドウ、峰浜村や昭和町、天王町のナシ、平鹿地方、鹿角地方のリンゴなど、秋の秋田は思いのほか地物の果物に恵まれている。

その中のひとつ、天王町の国道一〇一号線沿いは、秋田を代表する観光農園スポット。もぎ取りを楽しめるのはナシ、ブドウなど。ナシは八雲、幸水、ブドウはキャンベル、デラウエア、ベリーAが主力。気象台開設以来の暑い夏となった今年の秋田だが、その暑さが幸いして生育は順調。しかも、九月に入って昼と夜の寒暖の差が例年以上に大きくなるなど果物にとっては理想的な環境とか。例年にも増して糖度の高いナシ、ブドウが楽しめるとのことだ。



蔵だより



2000年

モンドセレクションにて

太平山純米大吟醸『天巧』

太平山『生酏純米』

金賞受賞。

世界で最も権威ある食品コンクールとして知られるモンドセレクションで、当社の「太平山純米大吟醸 天巧」「太平山 生酏純米」が金賞を受賞。その優れた品質と技術力が高く評価されました。



ルクセンブルグでの授賞式でメダルを授与される小玉社長。

ニューヨーク、

ヨーロッパ市場への

輸出もスタート。

今回、受賞したお酒は、いずれも当社オリジナルの技法「秋田流生酏」を使い醸造されたもの。乳酸菌を利用してジックリと酵母を育てるため、酒自体のうまみが加わるのが特長です。コンテスト用の酒を出品する国内の品評会、鑑評会と違い、市販品が国際的な審査で評価を得たことは、蔵元として最大級の榮譽でもありと考えられます。

また、これを期に世界へ向けての出荷も開始。この夏にはヨーロッパでの販売がスタートしたのに加え、ニューヨーク市場への輸出も計画されています。



太平山生酏純米(きもとじゆんまい)

一口で語るなら「スッキリしているのにコクがある」お酒です。当社独自の「秋田流生酏」と呼ばれる技法によって酵母を育てると、アルコール度数が高くなっても酵母の活性が失われず、糖分をほとんどアルコールに変えていってくれます。このため、酒の味がスッキリする一方で、酵母以外の微生物も働くため酒に旨みも加わるのです。



### モンドセレクション ワールド選考会2000

MONDE SELECTION  
INTERNATIONAL  
SELECTION OF QUALITY

モンドセレクションとは、世界各国の優れた食品を発掘・顕彰することを目的に、1961年から行なわれている国際的食品品評会。本所はベルギー ブリュッセルにあり、ベルギー王国経済省の管轄下にある組織委員会が運営。ワイン、ビール、チョコレート、お菓子などのジャンルごとに審査が行なわれ、銅・銀・金・大金の各賞が贈られます。

### 太平山純米大吟醸 天巧(てんこう)

天巧も秋田流生酏で造られたお酒です。大吟醸はとかく味わいが淡麗になりがちですが、生酏で造った純米大吟醸は旨みにも優れています。酸も通常の純米大吟醸に比べて多いので、濃い味の料理でもその持ち味をより引き出してくれる効果が生まれます。



## とろろが大好きになった あの幸せに満ちた昔。

「当地の山の芋は味がほんとうにすばらしい。」

大阪育ちの私が「とろろ」といえば、秋田産山の芋と同じく、巨人の握りこぶしのようなつくね芋意以外知らなかったからです。幼い時は決して好きな食べ物ではありませんでした。ぬるぬると噛みこたえがなく、さりとて飲みこむにも妙なもの。とろろが父も母も姉すらもとろろは人気があったらしく、食卓によく出てきました。私は（あのヌルヌルやだなあ）と思いつつも、母がとろろをすり鉢ですり始めるとすぐ側へ行つてふちを支えたものです。私も姉も優しい母が好きで好きで競ってふちを持つのです。お手伝いさんたちもいたのだからかなり大きなすり鉢でした。とろろをする時はその上でおしゃべりするとツバがとぶと、母は私たちに教えていましたから、いつも目と目で笑い合つのです。こんなささ



# 山の芋で カユクならない方法

小林カツ代◀山本益博

リレーエッセイ

第7回

## 小林カツ代

●プロフィール

料理研究家・エッセイスト。大阪生まれ。食の仕事を中心に、テレビ・ラジオ・新聞・雑誌・講演など多方面に活躍中。常に生活に視点を置き、あらゆるジャンルの料理をこなすが、それらをすべて含めたものを家庭料理としてとらえ、大事にしている。「愛しのチー公へ」筑摩書房、「抱腹絶倒事件簿・空飛ぶつけ毛」ベネッセ等、著書はおよそ120冊。料理の本ばかりでなく、エッセイも多い。



やかなことで幸せに満ちた昔。そしていつのまにか私はとろろが大好きになりました。なにがきつかけか分かりませんが、きつと、母が、私かとろろは苦手と決めつけなかったからだと思えます。ふつうに食卓に出てくるうちに、つい「いおはしがのびたのでしょう。私と違って私の姉は小さい頃からとろろが好きでした。と」

ろが、山の芋はアクが強く、うすめてもうすめても口のまわりが赤くなり、かゆくなるのです。それでも好きなので口の回りにつかぬようにしてスプーンでそろりと……。でもやっぱりカユカユ。そこで私はすばらしい発見をしました！







## その粘り強さが特徴 山の芋

秋田県田沢湖町の山の芋は、奈良県の「つくね芋」をルーツとするもの。小林さんも書かれたように、とても粘り気が強いのが特徴です。町内での栽培が本格的に始まったのは今から20年ほど前のこととか。その後、町内の板前さん達の発案によって生まれた「山の芋鍋」は、田沢湖を代表する味として親しまれています。町の南西部にある神代地区が町内の主な産地。約20件の農家が栽培を行っています。

## 試行錯誤もなく 突如としてやってみたら 大成功

それは山の芋をおろす前にまるごと皮のまま、熱湯に6〜7秒ほどくぐらせ、それから水にとって皮をむき、とろろにするとかゆくならないことを。以来、娘はうちでつくるとろろだけは平気になりました。

ほんとうのつくね芋を買う時は長芋や大和芋（てのひらのような形の）に比べ、値段は少々高いですがのびの良さと味が最高。すり鉢ですりながら、少しずつだし汁でのばすと、びっくりするくらい分量になってくれます。すりおろしたままをひとさじ海苔でぐるんで油で揚げたものを日本酒のさかなに絶

かは分かりません。試行錯誤もなく突如としてやってみたら成功！というわけです。おまけに山の芋をすりおろす時、手がかゆくなるのまで防げたのです。私はヒフが弱く、山の芋の皮をむくだけでも手が赤く、カユクなるのです。それがこの発見以来ありません。カユミ成分はぎっと皮と実の間にあるのですね、きつと。いろんな料理法があるにしても山の芋



品です。いずれにしても扱うときは熱湯に6〜7秒をお忘れなく。味が落ちるどころか、アクがぬけてよりおいしくなり、色が変わりにくいことも実は新たな発見なのです。なぜそんなことを思いついたの

のもっとおいしい食べ方はやはりなんといつてもとろろです。子どもの頃は苦手だったなんて信じられないほど今の私はとろろが好き。  
麦ご飯と青背の魚と味噌を使ったもの。これらがとろろとの食べ合わせ、相性、抜群の献立です。簡単にいえば、サバやサンマの塩焼きとみそ汁と麦ご飯がとろろともっとも合うんです。

五百年の歴史を伝える

## 野鍛冶職人のお話。

小玉 正太郎 さん

林業と木材の町として栄えてきた五城目町の歴史を影で支えてきたのが鍛冶職人。山仕事で使われる鉋や鋸、木材の加工に使われる刃物類、さらには田畑を耕す鎌や鍬、鋤など、ありとあらゆる刃物、農機具などを作ってきた鍛冶の匠たちだ。戦前から戦後にかけては町内に十数軒の製作所があり三十人を超える職人がいたとのことだが、現在町内に残る鍛冶屋は三軒。鍛冶職人もわずか三人にまで減ってしまったが、近年のアウトドア人気、消費者の



かつては奥さんのキミさんも鍛冶を手伝ったという小玉さんご夫妻。

本物志向から、その存在が再びクロールアップ。五百年以上もの歴史を伝える五城目鍛冶の名が全国に知られるようになったのである。

その五城目町で活躍する鍛冶職人のひとりが小玉正太郎さん。この十月で八十歳を迎える大ベテランだ。小玉さんが鍛冶屋に弟子入りしたのは昭和十年。十四歳の時。「当時は、鍛冶屋も職人もイッぺいだもんだつたス。中でも羽黒山、秋秀、各上が代表格。たいそう羽振りが良くて、町内はもちろん郡内全域にもその名を知られていたもんだつたすナ」とのこと。現在は工程の一部に機械を導入しているものの、大部分は未だ手作業。その丁寧な仕事ぶりが評判を呼び、昭和四十五十年代に作った鎌類は、遠く九州・四国の

この道六十有余年の技がなすその切れ味。  
老いてますます技がさえる。

管林署からも大量の注文が舞い込んだという。しかも、長年の経験によって養われた勘と卓越した技が生み出す一品はまさに一生モノ。長年にわたり使った包丁類が修理に持ち込まれる事も珍しくないという。

その小玉さんの所に、平成十年に一人の若者が町の仲介で弟子入り。その技を受け継ごうとしている。「俺ももう八十歳。始めは弟子入りを断つたんだスども、町から『是非に』とのお願ひもあってナ。へばつてことで、まずは引き受けることになったんだ」と小

玉さん。始めは「そう長くは続くまい」と誰もが思ったそうだが、そこは「好きこそモノの上手なれ」。小玉さんも驚くほどのスピードで技を習得。当初の予定より早く独立できるかもしれないとのこと。それまでは、孫ほど歳が離れた弟子との二人三脚の日々がもうしばらく続く。



孫ほど歳が違う弟子の布川滋さん(31歳)。千葉大学工学部を卒業後、自動車メーカーでデザインを担当。千葉県内で行われていた五城目町の物産展で五城目鍛冶と出会い弟子入り。独立後も町内に残りその技を伝承する予定だ。

最近では鉋(なた)、包丁などの刃物が主体。アウトドアブームの影響もあって、刃長7寸~8寸の山刀(やまがたな)が人気。

皆様のお住まいの近くと、地元秋田で太平洋山を飲めるお店をご紹介しますコーナーです。

# 太平洋山が飲める

## おすすめ お店

東京都文京区水道橋

### 丸八本店

この店で太平洋山の味を知ったファンも多い。鹿肉、鰯肉など珍しい味とも出会える。

「丸八」「鳥八」「くらや」など都内に約20の店舗を構える「丸八チェーン」の本店。創業者でもある先代の主人が店を開くにあたり、全国各地の銘酒の中から「この酒ならお客さんに安心してすめれる」と選んでいたのが太平洋山。以来「都内で太平洋山の飲める店」として50年以上のお付き合いがある。「辛口造り、白洲野、天巧など6〜7種類の銘柄を常時揃えている」



さすが、最近では生酩が人気ですね。しっかりとした味ながらも、ふくらみがあった上品。私も大ファンです」とは、会長の川合さん。

1階はカウンター&テーブル、2階は掘り炬燵、3階は広間。それぞれ約40席。計120名ほどを収容できる。水道橋駅、東京ドームにも近い事から、お客さんは、会社帰り、ナイター観戦帰りのサラリーマンが大多数。焼鳥、活魚、鍋物などメニューも多彩。なかでも手軽に晚酌が楽しめる事で人気なのが、二合徳利一本(または生ビール中)、刺身盛り合わせ、小鉢料理がセットになった1000円のセット。10月を過ぎると狩猟が趣味と言う主人が仕留めた鹿や鴨肉とも出会うことができる。

#### おすすめ料理

鹿肉のリブステーキ 800円  
鯨ベーコン 800円  
鯨刺身 1000円

#### お酒

太平洋山口 徳利小 300円  
太平洋山口 徳利中 600円  
天巧 850円(ワングラス)  
生酩純米(300ml) 850円

東京都文京区小石川1-4-14  
TEL03-3814-0808  
営業時間：11:00〜13:00  
17:00〜24:00  
定休日：日曜・祝祭日



秋田市山王

### 宇舵羅

うだら

旬の味と美酒を楽しんだ後は「そば」でシメル。これが「宇舵羅」の正しい楽しみ方。

今から十数年前のこと。元々は手打ちの蕎麦屋としてスタートしたのだが、いつしか居酒屋メニューが増え、今では秋田の「こだわり派」達が集うイキな酒処として知られる。料理はその日の仕入れ次第で決まるとのこと。ほとんどが日替わり。主人自らが金浦方面まで仕入れに行くという「ガサエビのから揚げ」、この夏、秋田の新聞・TVを騒がせた「ホオジロザメ」を使った「人喰ザメの味噌煮」など、素材のユニークさもこの店ならでは。もっとも、料理のジャンルも、「鱈の南蛮風二枝豆の冷スープ」「冬瓜のスー



プ」、和風あり、イタリア風あり、中華風あり、エスニック調ありと実に多彩。旬の素材を組み入れた主人オリジナル料理を楽しむことができる。

もちろん、蕎麦もいただけるが、原則として開店前に1回しか打てないため、1日15〜20人分と数量限定。確実に食すためには、予め「最後はソバでね」と注文しておくのが肝要。ちなみにソバは八幡平産と北海道産のブレンド。つけ汁のダシは、鰹節とさば節。かえしは、開店時から継ぎ足してきたもの。力強さを感じるキリリと引き締まったつけ汁に仕上がっている。

#### おすすめ料理

もりそば 700円  
お酒と料理を楽しんで  
2000〜3000円が目安

#### お酒

太平洋山口 徳利小 300円  
太平洋山口 徳利大 500円  
太平洋山口 徳利特大 800円  
生酩純米(300ml) 800円

秋田市山王1-5-8  
TEL018-824-0333  
営業時間：18:00〜22:00  
(ラストオーダー)  
定休日：火曜





## あきたの逸品

こだわりの味を  
全国にお届けします。



田沢湖町特産の「やまのいも」。これをすりおろして団子状にしたものを入れた鍋が「山の芋鍋」。町の新郷土料理として今から二十年程前に考案された味だ。具は放し飼いの地鶏、まいたけ、しめじ、ゼンマイなど。味付けは醤油で、きりたんぼの鍋とほぼ同じ要領。肝心の山芋の団子だが、これが何ともモチモチして美味しい。「つなぎに何か使っているのですか。とよく聞かれますが、つなぎ類は一切入っていません。それだけ山芋の粘りは強力なんです」と宝風の田口さん。町内で唯一この鍋を常時食べられる地元に着した味処で、

# 山の芋鍋

## 宝風 田沢湖町

田沢湖地区伝統の味「あじやらっこ」、深山の妙を楽しめる「岩魚の骨酒」など珍しい味との出会いも楽しみ。地鶏山の芋・キリタンボ鍋セットの地方発送も行っており、きのこ、比内地鶏、山の芋の団子、きりたんぼなど必要な具をすべて用意。場所を問わず、故郷の懐かしい味を再現する事ができる。



到着したその場ですぐに鍋が楽しめるフルセット。味の決め手は比内地鶏。本場ならではの味が楽しめます。ご希望の方は、同封の「宝風」行き専用申込みハガキにてお申し込み下さい。クール便にて全国発送いたします。

●地鶏山の芋・キリタンボ鍋セット  
3~4人前入り一箱5500円

宝風(たからかぜ)  
秋田県仙北郡田沢湖町生保内字浮世坂74-8  
TEL0187-43-0456 FAX0187-43-2588

# 蔵倶楽部

特別企画第二弾

秋田県内産大豆を使った  
限定味噌ができるまで②

## 特選大豆が、八郎潟のほとりの圃場で スクスクと育っています。

「地場に徹底してこだわりたい」との思いから、今回は弊社がある南秋田郡内4町の農家で構成される「あきた湖東農協」と契約。農協を通じて地場産の大豆を入手することが可能となりました。その中心的存在のひとつとなるのが、今回訪ねた中道正信さん(49歳)ら井川町今戸地区農家の方々が耕作する大豆畑。約120世帯の農家がある今戸地区では計50haの休耕田で大豆を栽培している。

品種は味噌造りに適していると考えられる「リュウホウ」。五月下旬の種まき以降、天候にも恵まれ順調に育成。十月下旬の刈り取りを目指し、きめ細やかな管理が施されている。「元々は水田なので地力は十分。今年の夏は暑い日



弊社から車で約7分。畑から社屋を望むこともできる距離。文字通り地元産大豆が入手できそうだ。8月下旬現在、背丈は70cm前後。これからは強風による倒伏が心配。

が続いたので水分管理には気を使いましたが、身の入りも十分。例年にも増して良質の豆が期待できます」と中道さん。本来は稲作主体の兼業農家なのだが、大豆作りも二十年以上になるベテラン。特に今年は耕作地を集積化、大規模面積での栽培となったため品質も均一化しやすいのだとか。今からその収穫が待ち遠しい。

毎週末必ず畑に立つという中道さん。順調な生育ぶりに顔も満足気。





1年中獲れるという旬は秋～冬。この日の「カワガニ」は  
南外村内で獲れたもの。最近、秋田県内でも貴重品として珍重される。

雄物川流れる  
大曲・仙北地方ならではの郷土食。  
世紀を超えてその味を伝承したい。

## カワガニ味噌 カワガニ団子鍋

ハサミの付け根にびっしりと生えた毛が特徴の「カワガニ」。学術上はイワガニ科モクスガニと呼ぶのが正式だそうで、かつては、日本全国の河川や用水路でも簡単に獲ることができた。秋田県内においても雄物川、米代川、子吉川流域でごく普通に食べられていた川の恵み。獲りたてのカニを茹で、バリバリ音をたてて身を食べた幼き日を思い出す方も多いと思う。

なかでも、カワガニのミソに田舎味噌、玉子の黄身、刻みネギを混ぜ練り上げ甲羅ごと火にかけていただく「カワガニ味噌」は、大曲・仙北地方で最も親しまれていた味のひとつ。ちよつとクセがあり、子供には余り人気が無かったようだが、まさに酒の肴にピッタリの珍味。ほかに、カワガニを甲羅ごとつぶし、団子状にしたものを味噌味でいただく「カワガニ団子鍋」もこの地域ではお馴染みの味だ。



取材協力：日本料理 花よし  
秋田県大曲市丸の内9-16  
TEL0187-63-5757

大曲を代表する料亭。きりたんぼをはじめ、大曲・仙北地方の懐かしい味と出会う事もできる。旅行者、女性にも人気のある一軒。

## 蔵 広場

読者のページ

### 秋

七月中旬両親の法事で秋田に帰った際、久々に「クジラカヤキ」を食べる事ができました。私たちの子供の頃、昭和初期は、夏はいつも「クジラカヤキ」。冬は「ハタハタ貝焼き」でした。夏号で紹介しておりました「あみもと」に立ち寄ってみました。（大阪府／古川さん）

### クジラカヤキに想うこと。

「クジラカヤキ」には参りませんでした。私も塩クジラには郷愁があり、和歌山・三重地方に行った折には目を皿のようにして捜し求め買ってきました。（愛知県／高橋さん）

### 故郷の味の購入方法も知りたい。

エゴ、ジンサイ、ギバサ…。その購入方法、料理法を含め秋田の季節の味を紹介していただきたいと思います。（仙台市／田口さん）

### 蔵

夏号でご紹介いたしました「蔵」の「た」クジラカヤキ。その反響の大きさに改めて驚いております。今回頂きましたお菓子の半数以上に「懐かしい」「夏がくるたびに思い出していました」とのご感想。秋田出身の方にはもちろん、秋田ファンの方々のために県内各地の情報をお送りいたします。

### 文字を大きく書いてください。

もう少し文字が大きく書いてあると、もっと読みやすくなるのですが…。パンフレット等もメガネを使わないと読みづらいです。ワガママ言っごめんなさいね。でも、年齢を重ねるといろいろ不具合が生じるもので…。（東京都／渋沢さん）

「限られたスペースながらも、たくさんの方の情報を詰め込みたい」というスタッフの熱意が「字」を小さくしてしまいまし

た。スママセン。今号は従来通りの大きさとなりますが次々号に向けて現在検討中です。

### 角館・一行樹にぜひ行きたい。

「一行樹」は祖母の実家から近いのになかなか気がつかず、今年のお彼岸の時には必ず行こうと思えました。（東京都／武田さん）

### 食文化の華やぐ地

「一行樹」のこと、やはり秋田は食いだおれの母郷だとつくづく思う。長崎も食文化の華やぐ土地だが、当分は秋田の味噌で母郷を偲ぼうかと思う次第。（長崎県／今田さん）

### 蔵

ここ数年、秋田にも実力十分のお店が随分と増えました。しかも、主は20〜30歳代若い世代の人ばかり。ともしれば「飲む」ことが最優先されていた秋田に、新たな「食」の文化が生まれようとしています。

## 季刊「蔵」七の巻

### 表紙の人



もうすぐ「ひやおろし」の季節。この冬に仕込んだお酒も熟成が進み本格的な出荷の季節を迎えます。その出荷を前に仕上がり具合をチェックしているのが、酒類部分分析室の伊藤和樹さん（37歳）と、石川敬さん（25歳）。白衣姿も凛々しく酸度、日本酒度、アルコール度数などを検査。厳しいまなざしで品質のチェック、管理を行っています。