

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

か
も
k u r a

蔵

Vol.8

企画発行／小玉蔵造株式会社 ● 松田豊壽秋田郡飯田川町飯塚子飯塚一四の一 ● TEL 018-1504 ● TEL 0189772001 FAX 0189772014
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／海老名子、イトリアル事務所

故郷 点描

秋田の四季 — 男鹿市北浦沖



ハタハタが最も獲れた昭和三十年後半、秋田市内でも荷台いっぱいにはハタハタを積んだ行商のトラックをよく見たものだ。記憶では当時、トロ箱一杯が雄で五〇円。雌が一五〇円ぐらい。サラリーマン家族でも箱単位で買うのがあたりまえのような時代であった。だから、食卓にあがるハタハタの量も半端じゃない。一人で「十四匹も食わねばハタハタ食ったケしねえものナ」と、秋田の人が言うのもこのためだ。しかも、産卵をひかえたハタハタの腹にはプリコ(卵や白子がギツシリ。特にプリコのある「トロッソ」の後の「プチプチプチ」とした感じ)こそが、秋田の海で獲れたハタハタの真骨頂と言われたものだ。あれから幾年月か。その数は比べようもないほど激減したが、今でも十二月中旬から下旬にかけて産卵を控えたハタハタは秋田の海に集まってくる。

季刊【蔵】八の巻

冬号

太平山 やまきウ



もろみ

「醪と仕込み」



酵母の力を十分に引き出すために
仕込みは三回に分けて行われるのが一般的です。



醪(もろみ)はタンクの中に酒母、麴、掛米(かけまい、蒸したお米)、仕込水を加えて造られますが、その仕込みは初添(はつぞえ)、仲添(なかぞえ)、留添(とめぞえ)と、三回に分けて行なわれるのが一般的です。「三段仕込み」と呼ばれるこの手法では、初日が初添え、二日目となるその翌日は仕込みを休み酵母の繁殖を促します。そして、翌々日に仲添えを、最終日の四日目に最後の仕込である留添を行います。このように四日間に渡り三段階に分けて仕込む最大の理由は、発酵を

つかさどる酵母のパワーをより引き出すため。醪に一度に大量の水や掛米を仕込むと乳酸や酵母が薄まり発酵が鈍化。ひいては醪の腐造につながることもあるからです。

醪の発酵にともないタンクの中には泡が発生します。実はこの泡、蟹泡、出岩泡、高泡、玉泡など、発生時期によってさまざまな名前が付けられており、科学分析の無かった昔には、発酵過程の必要な指標でもありました。また、醪の表面の状態も厚蓋、渋皮、ちりめんなど区別され、酒の性格を予想する指標として利用されていました。

このように、さまざまな姿を見せながら成長した醪は、仕込みから約二十五日ほどで日本酒の赤ちゃんが誕生。上槽と呼ばれる工程を経て新酒と酒粕に分けられます。

醪が日本酒になるまで

- 1日目 仕込み1回目：初添
- 3日目 仕込み2回目：仲添
- 4日目 仕込み3回目：留添
- 7日目 高泡期
前後 (泡がタンクの口まで上がる)
- 10日目 落泡始まる
前後 (泡が沈み始める)
- 17日目 醪の表面に泡がなく
前後 (平らになる「地」といっている)
- 25日目 上槽
前後 (新酒を絞り出す)

キレが良く味がある

秋田流生酛で育成された酒母で仕込んだ醪は、その発酵末期になっても勢いが衰えにくいことから、辛口タイプのお酒造りに適しているとされています。また、アルコール度数が高い状態でも酵母が死滅しにくく、雑味の少ないお酒に仕上がるといった特性も持ち合わせています。秋田流生酛で仕込まれた当社のお酒が「キレが良く味がある」と賞されるのもこれらの理由によります。

次回は「上槽(出荷まで)」を予定しています。

*掛米=お酒の原料となる米。この米のデンプンが麴により糖化され、酵母がそれをアルコールに変えます。造りたいお酒の種類に適した歩合で精米された後、蒸し、タンクに仕込まれます。

“ロワゾーさんの 味覚教室”を見て



山本益博 ◀▶ 小林カツ代
リレーエッセイ

第8回 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「ダブル」[味な宿に泊まりたい](新潮社)など。「21世紀への料理書」(小学館)近刊。最新情報は<http://www.so-net.ne.jp/telesco/>



フランス三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」にて 本物の味覚を知ることの大切さを伝える。

先日、NHKテレビの「未来への教室」という番組で、フランスはブルゴーニュにある三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」のオーナーシェフ、ベルナール・ロワゾーが地元の小学生たちに料理の楽しさとともに、本物の味覚を知ることの大切さを伝えていたのを見て感動しました。

フランスのタイヤメーカー「ミシユラン」が毎年発行しているホテル・レストランのガイドブックで、最高の三ツ星を獲得しているレストランが、二〇〇

カツ代さん、いよいよ二十一世紀の幕明けですね。新しい世紀を喜びをもって迎えたいところが、**“食”**をめぐる状況は、このところ一段と厳しくなってきました。そこで、日常の生活の中で感じ考えていることを、往復書簡のような形で、意見交換しようではありませんか。

○年版でたった二十二軒。「ラ・コート・ドール」はその一軒というわけなのですが、お店のあるソーリュウという小さな町は、パリからリヨンへ向かう国道沿いにあるにもかかわらず、現在は高速道路を使つてリヨンまで走り抜けてしまう車が多く、言ってみれば過疎地帯です。

ただ、三ツ星輝くレストランがあるおかげで、この店へだけは世界中から食いしん坊が集まっています。

子供たち10人と 味覚の学習



ロワゾーはまず、地元の子供たちに、自分が世界一のシェフを目指したように、夢を持って生き続けなさいと説きます。そして、豊かなモルヴァンの森があるこの土地で生きていくことの素晴らしさを語ります。

食堂へ六歳から十二歳までの子供たち十人を呼び、味覚の学習をはじめます。

”香りの次は、水の味見です。

子供たちの目の前に三種類の水が並べられ、ロワゾー先生が「ここには、水道の水とミネラルウォーターの水とモルヴァンの水と三つ並んでいます。ひとつだけ異質の水があるから、それを除いてみてもらん」

すると、全員すぐさまそれを嗅ぎ当て、水道水を除外しました。

「今度はちょっと難しいぞ、さあ、どっちがわたしたちの土地の水だろうか」

さきほど、”香り”で間違えてしまった女の子が一番に手を挙げ、見事嗅ぎ当てました。

「どうして、きみはそれがわかったんだい」
「だって、少したけ土の味がしました」

十歳の女の子のこの繊細な嗅覚と味覚の鋭さ！ロワゾー先生「ブラヴォー!!」と大きな声を挙げながら、彼女を褒めました。

ロワゾーはカメラに向かってこうも言いました。

「ハンバーガーがなぜよくないって、それは嘔ま

最初、ある香りを全員に嗅がせます。さて、何の香りだろう、当ててもらんと言うと、子供たちは鼻を近づけ懸命に嗅ぎわけ考えます。

「さくらんぼ」

「さくらんぼ」

「木いちご」

「さくらんぼ」…

「さくらんぼ」が七人、「木いちご」が三人になったところで、ロワゾー先生が答えを言います。

「これは、さくらんぼの香りだよ」

すると、少女が言いました。

「わたし、さくらんぼの香りって嗅いだことないもん」

すかさずロワゾー先生が、「だから、香りというのは記憶なんだよ。記憶しているから香りや味わかるんだ。よく憶えて…」



ないからです。嘔むということがどれほど大切なことか、いまいちど考えなくてはいいけません」

わが娘絵理は七歳で、ハンバーガー、ラーメン、回転寿司は大好きです。でも、この感受性が豊かなときこそ、本物の味覚というのを教えてあげたいと思うのです。親が子供にとって第一の味覚の教育者にならなければいけないと思うのです。



どんな雪でも極上のゲレンデにしてしまう

ゲレンデ整備の達人のお話。

田沢湖スキー場（秋田県仙北郡田沢湖町）
圧雪車オペレーター

青柳 良信さん

圧雪車を運転して5年目となる青柳さん。
平均年齢46歳というチームの中では若手の部類だが、
将来の幹部候補生としての期待度も高い。2000年シーズンの精鋭部隊。担当日は4〜5人が1チームとなり、
スキーセンターの一面にある控入室での宿直となる。狭いながらも
台所もあり、きりたんぼ鍋を作ってみなで食べることもあるのだとか。

吹雪以上に怖いのが雪上車の滑走。
青柳さんたちが乗る圧雪車は、設計
上では三十度以上の斜面でも作業がで
きるようになっていてのだが、斜面の
状態や雪質、斜面に対する車の向きな
どで巨大なソリと化すこともままある
のだとか。特にサラサラの粉雪となる
一二月の新雪はキャタピラが空転しや
すく、自ら表層雪崩と同じ状態を作っ
てしまうのだという。「こればかりは
経験を重ねるしかないですね。最初流
された時はなすがまま。頭の中が真っ
白になりました。最近は何んとか流さ
れた時の脱出法を覚えたのですが、ま
だまだ先輩に比べると経験が浅いです
からね。流される途中に雪上車が三六
〇度回転しちゃうということもあるん
ですよ。私はまだ未経験ですけど本当
にこれは怖いらしいんです。想像する
だけでも嫌ですけどね」と、自嘲する
青柳さんだが、先輩諸氏の評判はナカ

秋田県と岩手県の県境にそびえる標
高一六三七mの秋田駒ヶ岳。その西斜
面八合目付近から扇状に広がる田沢湖
スキー場は、九基のリフトと全十六の
コースを備える北東北を代表するスキ
ー場のひとつだ。今回ご登場いただい
た青柳良信さんは、この田沢湖スキ
ー場のゲレンデ整備を担う圧雪車のオペ
レーターチームの一員。計十二名が在
籍する同チームのうち、社員はわずか
三名。青柳さんを含め残り九名は、そ
れぞれ、農業、大工、塗装業などの本
業を持つ契約スタッフだが、ゲレンデ
整備にかけてはプロフェッショナル。
あらゆる状況の中でも完璧なゲレンデ
整備を成し遂げるスキーには欠かせな
い精鋭部隊なのである。

青柳さんらがゲレンデ整備を行なう
のはリフト営業終了後の十七時〜二十
一時とリフト営業前の早朝四時〜八時
までの一日二回。陽が短い冬の期間のた
めに、作業はおのずと暗闇の中で行な
われることが多い。圧雪車にライトは
ついていないもの、一度吹雪くとその
照明は何の用もなささない。周りは白
色。ライトが届かず、ゲレンデの中
もかわからず、思わず「遭難」を意識
することもあるとか。「一月・二月は
吹雪、三月は霧が出やすいんですよ。
リフトの支柱が見える時はそれを目安
に、それすら見えない時には地形とか、
木の形とか、ほんのわずかな情報を体
で感じながら降りてくるんですけど
ね」と青柳さん。視界を失わせる暗闇、

田沢湖スキー場の全景
秋田駒ヶ岳の西斜面。ゲレンデの広さ、滑りやす
さ、さらには、眼下に田沢湖を望む眺望の良
さは北東北エリアでも群を抜く。ゲレンデ直
下の水沢温泉郷をはじめ田沢湖高原温泉郷、乳
頭温泉郷と周辺は温泉の宝庫。●秋田県田沢湖スキー場
TEL0187-46-2011青柳良信（あおやぎよしのぶ）さん 昭和35年、秋田県仙北郡角館町生まれ。
本業は専業農家。スキー場が多忙期となる12月中旬〜3月下旬まで田沢湖スキー場の
圧雪車オペレーターとして活躍。全日本スキー連盟（SAJ）の指導員の資格も持ち、田
沢湖レーシングスキークラブ・ジュニアチームの指導も行なっている。

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

太平山が飲める おすすめ お店

群馬県高崎市寄合町

大瀧

(おたき)

「錫のちろり」でつけたお燗にも、お酒に対するこだわりがあります。



高崎市内最大の繁華街・柳川町の一面に暖簾を挙げる「大瀧」。昭和28年頃、ご主人(大瀧進さん・52才)のおじちゃんがこの地に店を構えたのが始まりで、馬蹄形のカウンター15席のみという店内のたまたまも当時はそのまま。料理をご主人、接客を奥さんと夫婦お二人で切り盛りする小さなお店が、夕方ともなると、近所のお店の旦那衆や会社帰りのサラリーマンなどの常連客でいっぱいになる。その「大瀧」の人気の秘密が、今やその存在すら忘れ去られてしまいつつある「すゝのちろり」を使ってつける燗酒。銅壺(どうこ・湯沸し)の湯の中でゆっくり温められることから、お酒そのものの口当たりもどことなく優しい。こちらは、も



つばら奥さんの春美さんの担当だが、その微妙な燗付け加減は、先代・先々代の女将さんから受け継がれてきたという長年の経験と勘があってこそ。まさに「大瀧」を支える「燗番娘」ではある。

約50〜60種ある料理はそのほとんどが旬の素材を使ったものゆえ、季節によって大きく変わる。市場に行つて自ら仕入れるもののほか、新潟にある奥さんの実家から送られてくる野菜・山菜・きのこなど、「大瀧」ならではの味が楽しめるのも人気の秘密だ。

おすすめ料理

- 鳥もつ鍋 600円
 - なすの塩漬 250円
 - しめさば 600円
- それぞれ季節限定の料理のため、来店時にはない場合もあります。

お酒

太平山佳撰 徳利 350円

群馬県高崎市寄合町29
TEL027-323-1336
営業時間：17:00～22:00
定休日：日曜・祭日・第2土曜日



秋田県秋田市 酒菜房 香味屋

(こうみや)

旬の素材を「香味屋」流にアレンジし20人も入れればいっぱい隠れ家的存在も魅力です

マスターの加賀谷さんの専門はイタリアン。秋田市内のお店に就職するも、より多くの技を習得すべく上京。延べ10年余りの修行を積んだ後Uターン。普通ならここで「秋田を代表するイタリアン・レストランをオープン」となるのだが、加賀谷さんはちょっと違った。「料理の勉強をすればするほど『高価な輸入素材を使った料理だけが料理じゃない。北国ならではの素材を使ったもつと自由な料理があったもていいはず』と思うようになりましてね。イタリアンの専門店よりもっと楽しいお店を」と、オープンしたのがこ

写真は牛の赤ワイン煮、タコの香油サラダ。
「きょうのおすすめ」が書かれた黒板も要チェック。



の「香味屋」だ。加賀谷さんが言う通り、料理メニューは実に多彩。「いかの塩辛」「モツ鍋」といった居酒屋の定番メニューがあるかと思えば、専門の Pasta 類、さらには「白子の衣揚げ」「カキのクリーム煮」「モツアレラチーズ」と生ハムの春巻き」など、ジャンルの越えたマスターオリジナルの創作料理も食べられる。しかも、日本酒、ワインいざれでも楽しめるというのも「香味屋」ならではの。そのパラエティあふれる料理と共に、隠れ家的なお店のたまたまも魅力のひとつだ。

おすすめ料理

- 牛の赤ワイン煮 (ガーリックトースト添え) 900円
- タコの香油サラダ 750円
- モツアレラチーズと生ハムの春巻き 650円

お酒

酎々(たんたん) グラス600円
佳撰太平山 一合400円

秋田市南通亀の町3-44池田ビル1F
TEL018-825-2167
営業時間：17:30～深夜1:00
定休日：日曜日



あきたの逸品

こだわりの味を
全国にお届けします。



通信販売用の「きりたんぼ」セットを扱うお店は数多くあれど、地元秋田でも知る人ぞ知る逸品として注目を集めているのが「南秋食品」の「きりたんぼ鍋セット」。なんとと言っても「きりたんぼ」そのものの出来が違うのです。ご飯は平成十二年度産の秋田県産あきたこまち100%。炊き方にも独自の工夫を凝らしているので、ご飯そのものの味が違います。しかも、きりたんぼ一本分あたりのご飯の量も通常の二倍と、肉厚でポリウムも抜群。全工程昔ながらの手作業で炭火焼きなので、おいしいさが十分に染み込んだきりたんぼを楽しむことができます。また、このセットは、お客様からの注文が入

昔ながらの手作り、炭火焼にこだわった きりたんぼ鍋

つてから、きりたんぼを作るオータメイドスタイル。だから、作りたての風味をそのままお送りすることができます。

この炭火焼きりたんぼに、ささがきごぼう、比内地鶏、セリ、マイタケ、比内地鶏濃縮スープなどをセットに今回は特別に秋田名産の稲庭うどんを付けて全国発送。懐かしい秋田の味をお楽しみいただけます。



- 県産新米あきたこまち100%使用
- 手作り、炭火焼きりたんぼ
- クール便で全国発送

ご希望の方は、同封の「南秋食品」行き専用申し込みハガキにてご注文ください。クール便にて全国発送いたします。

- 炭火焼きりたんぼセット
3人前入り一箱6,000円(全国一律送料込)

有限会社 南秋食品(なんしゅうしょくひん)
秋田県南秋田郡井川町大妻字井戸尻24
TEL018-874-3019 FAX018-874-3703

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③



新年早々、南秋田郡産大豆での 仕込みが始まります。

晴天に恵まれた10月18・19日。中道さんら井川町今戸地区での大豆の刈り取り作業が行われました。南秋地区のシンボルでもある五城目町の森山(もりやま)を望む広大な畑での収穫作業も最新鋭のコンバインの手にかかれば、あっという間。この両日で、計50haにも及ぶ大豆畑ほぼすべての収穫を終えることができました。

「今年には秋以降も天候が安定し、特に質の高い豆ができました。台風もなく予想を上回る収量になりました」と中道さん。この日、作業に立ち会った農協関係者の方々との会話も笑顔にあふれていました。

あくまでも秋田産の大豆にこだわると今回の味噌作り。実は、国産大豆の流

通形態は米以上に複雑。しかも、収穫量が極端に少なく、値段も輸入物の二〜三倍するなど売り手側主導の世界です。そのような条件において生産地域を指定するということは至難の技。が、そこは味噌づくり120年の伝統を誇る「小玉醸造」。関係各社のご協力をいただき「あきた湖東農協」が納品する穀物間屋を通じて、中道さんらが育てた南秋田郡産の大豆「リュウホウ」を確保する事が可能となりました。

この豆を使つての仕込みは年明けの2001年2月〜3月の予定。清酒同様、最も寒さ厳しい時期に作る「寒仕込み味噌」。味噌のタイプ、発売予定時期など詳しい事は次号にてお知らせいたします。



大型コンバインで一気に大豆を収穫。倒伏もなく極めて正確に刈り取り作業が行われました。



酒菜 あきたの味 探訪



この手の料理は大鍋で作る事が多いので、夕食にも、朝食にも、そしてまた昼食にも食卓にのることがままある。が、八夕八夕同様、飽きることなく、食べることができると。

我輩は、秋田の冬を代表するおふくろの味である。
が、名前はまだない…!?

「タラコとゴボウの炒め和え」

仮称

県北の中心都市・大館ではちょっと名の知れた和食店の女将の話である。「昔はね、蕎麦とか饅頭とかは、お客さんのおもてなし料理として認められていねがったスものな。蕎麦なんか出した日には「あえり、この家ではお客さんに蕎麦食わせるってが…」って内心思われたもんだったス…。やっぱり秋田は昔からご飯物だものナ…」

そのご飯にも、酒の肴にもピッタリなのがこの料理。タラコが獲れ始める晩秋から冬にかけての秋田を代表する「おふくろの味」だ。細切りゴボウと糸コンニャク(ゴボウだけの場合もある)を炒め、火が通ったらタラコを和える。

この場合のタラコはマダラの子。大人の握りこぶし三個分もあるような大きな卵胞をほぐしながら和えるのだ。味付けは日本酒と醬油のみ。ダシはもちろん化学調味料など一切使わなくても「いいあんべー」に仕上げるのだ。

今でも県内全域で食べられている最もポピュラーな料理のひとつなのだが、不思議なことにその正式な名前らしきものが無い。「タラコとゴボウの和えたヤツ」とか「タラコを炒めたアレ」で片付けられてしまう。まさに名称不明。ゆえに、今回の料理名は「タラコとゴボウの炒め和え」仮称とさせていただいたのである。

モンドセレクション

の金賞受賞おめでとございます。心よりお祝い申し上げます。「蔵」を読んで500年以上もの歴史を誇る五城目鍛冶に歴史と文化を伝承する若い人が弟子として入ったことに感激しました。頑張ってくださいと思います。(新潟県/越後谷さん)

蔵に際しては、越後谷さんをはじめ多くの方からお祝いの言葉をいただきました。この誌面をお借りしてあらためて御礼申し上げます。

前号で紹介いたしました鍛冶屋さん以外にも、秋田には卓越した技能を伝承する匠たちが数多くいらっしゃいます。今後ご紹介していく予定です。

私の息子はバルセロナで

(スペイン) 和食レストランを開いています。スペインの人たちもサッパリとした日本酒

がとても好きです。でも、現状は輸入代理店がバルセロナには1軒しかなく、息子もそこからお酒を仕入れているようです。貴社のお酒もスペインで入手できるのでしょうか。(茨城県/小林さん)

蔵 2000年夏から当社・太平山のお酒はヨーロッパの一部にも輸出されていますが、残念ながらスペイン国内での販売ルートがございません。ご子息様のお店でも入手できる方法があるか否か現在調査中です。ので、あらためてご連絡させていただきます。

私も主人もお酒が大好きで

主人は毎日晩酌をしております。私の願いは太平山のお酒を飲んで欲しいのですが、自宅近くにはおいてなくつい他のお酒を買ってしまいます。お酒はいつも燗酒にして飲んでいきます。(埼玉県/星野さん)

秋号の表紙はよかったです。

にこやかな顔のお二人ですが、厳しい検査でさぞ大変なことでしょうと思います。「太平山の飲めるお店」で紹介されていた水道橋の「丸八本店」をぜひ訪ねてみたいと思います。(東京都/保坂さん)

蔵 今月号では、燗酒ファン垂涎のお店群馬県(高崎市)をご紹介しております。お近くにおいでの際はぜひお立ち寄りください。

全般的に情報とPRが

一緒になっていてわかりにくい。情報誌としてもっと秋田の特産を紹介して欲しい。(青森県/赤坂さん)

蔵 ご指摘ありがとうございます。ページ数に限りがありますが、随時、秋田の特産物に関するご紹介していきます。

*掲載に関してペンネームご希望の方はその旨をお書き添えください。ご質問はジャンルを問いません。当社製品に対してはもちろん、秋田の味、祭、観光地、人物など、皆様の質問・疑問にできるかぎりお答えしたいと考えております。

■表紙の人
冬の業務は朝の雪かきから始まります。昔に比べ積雪量は少なくなったとはいえ、ほぼ毎日の仕事となるとやはりキツイものがあります。今回の表紙もそんな冬の日の一コマ。モデルは瓶詰め部門の工長を務める伊藤千代美さん。瓶詰め工場の広さは小学校の体育館ほど。ワンカップから一升瓶まで100を越える製品すべての充填を行う部署の責任者のひとりです。

季刊「蔵」八の巻

