

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

か
も
k u r a

季刊【蔵】九の巻

春号

太平山 やまきり

蔵

Vol.9

企画発行/小玉蔵造株式会社 ●秋田県南秋田郡飯田川町飯塚子飯塚一四の一 ●TEL018-1504 ●TEL018-9772100 FAX018-9772104
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 佐藤勝彦 取材文/海老名工ディトリアル事務所

故郷 点描

秋田の四季 — 仙北郡西木村

里山に春を告げる薄紫の絨毯 カタクリの花



花言葉は「初恋」。恋をした乙女の恥じらいのように、薄紫色の花をうつむきかげんにつけるカタクリ。里山に春を告げる花として親しまれているが、秋田県内に日本でも最大規模の群生地があることをご存知でしょうか。場所は神秘的の湖として知られる田沢湖にほど近い西木村八津・鎌足地区。特産の西明寺栗を栽培する栗林に自生しているもので、その広さは約二十ヘクタール。東京ドームの約四個分にも匹敵する広さだ。その種は蟻が運び、発芽から開花まで八年かかるという繊細な花ゆえに、地区の人達が保存会をつくってその保護に努めているとのことだが、薄紫色の絨毯に覆われたように咲き誇るその姿は美に見事。開花時期の四月中旬～五月上旬にかけては一般公開も行われており、隣接する田沢湖の水芭蕉、角館町の桜とともに人気を集めている。

●お問合せ/TEL0187-47-2111 西木村役場企画調整課

蔵だより



搾り(上槽)から 出荷まで

「あらばしり」ほとばしる「春」と、じつくり熟成された「冷おろし」が出荷される「秋」。いずれも新酒の季節です。



仕込から二十五日前後、熟成した醪を搾り、新酒と酒粕に分ける作業(上槽)が行われます。かつては槽(ふね)と呼ばれる大きな箱に、醪を詰めた袋を置

き、上から圧力をかける手法が用いられてきましたが、昭和四十年代からは全国の多くの蔵元で「フィルター・プレス式」という圧搾機を採用。巨大なアコーディオンのように左右から圧力を加え、酒を搾り出すスタイルが一般的になってい

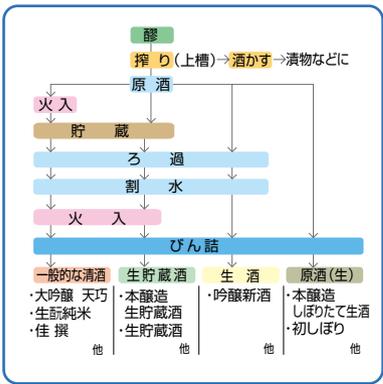
ていきましたが、最近では原酒から出荷までの工程は、お酒のタイプに応じて大きく四つに分けることができます。①原酒に何も手を加えず出荷する「原酒(生)」。②ろ過、割水のみを施した「生酒」。③生酒の状態

で貯蔵し、出荷前に火入(酒の中に含まれる酵素の活性を抑え、酵母の活動を止めるために約60℃に加熱します)する「生貯蔵酒」。④火入れの後、貯蔵タンクで熟成させ、再度火入れの後に出荷するお酒に分けられます。

ていきましたが、最近では原酒から出荷までの期日も工程も少なく、フレッシュな風味を楽しめる①や②のタイプのお酒も急速に増えています。このように搾った後の工程によっても、味わい・風味に個性を持たせることができるのも、日本酒ならではの特長のひとつです。

という薄くまだ濁りが見られるお酒。最近では、出来たてのお酒を表す新酒の代名詞として使われることも多いようです。

秋は日本酒が美味しい季節と言われるように、かつては、一夏を経た秋口が飲み頃となる④のタイプのお酒が主流を占め



「醪から出荷まで」※代表的な工程のみを紹介しています

日本酒づくりの
基礎講座「最終回」



山本益博さま 季刊「蔵」冬号「ロワゾーさんの味覚教室を見て」興味深く読みました。私も小さいレストランを経営しているので思い当たるものが多々あります。

東京の吉祥寺に小さいレストラン「KATSUYO GREENS」をオープンしたのは昨年5月です。もうすぐ1年になるうとしていますが、最近レストランの経営の難しさを痛感しています。益博さんが去年はじめてこの店にいらしてスープの味を絶賛して下さいましたね。ああやっぱり分かって下さると嬉しかったです。

スープ粥という世界のどこにもないものをつくり出し、それをメニューにするというのは正直いって冒険です。いや、まだ冒険中と言った方がいいかも知れませんが、なぜなら、素晴らしいおいしいものだから大入り満員になるには限らないのです。うちの近くにとてもおいしいすし屋があり、私は大好きだし、友人を連れていくと誰かが喜んでくれるお店です。なのに、たいていはすいて

いて、良心的ゆえに、材料を無駄にする日もある。もちろんおいしいからこそよくはやる店が多いとは思いますが、でも、近頃いろんなお店に入って思うことは、ほとほと味の店のほうが満員という不思議です。

ある人が私の店のスープを飲んで「カツ代さん、こんなスープ作ってたら商売にならないよ。営業用があるからそれにしたら？」

「でも化学調味料の味が濃くない？」

「そりゃけっこう入っているよ。だからみんななんでいるから心配ないって」

「・・・」

というわけでその話はそれきり。ついこの間は益博さんの次くらいに味がよく分かる友人が来ていました。

「カツ代さん、スープすばらしい。でもこの美味しさが分かる人って少ないよオ。こんなに複雑な味がしているのにスープが澄みきっていて、最後の一滴まで飲み干したくなるスープ。でもカツ代さん、むずかしい・・・と。彼女が何度もうなるように言ってくれる意味、痛いほど分かる。」

スープ粥という世界のどこにもないものをつくる。

「スープの味」に思うこと。幼いお客さまはぐっまかせない。



小林カツ代◀山本益博 第9回 リレーエッセイ 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、それらをすべて食べ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。



家庭料理とスープ粥の店

KATSUYO GREENS



山の手のお洒落な街として知られる吉祥寺の一角。「KATSUYO GREENS」は、商店街からちょっと入った閑静な場所にあります。メニューは、メインとなる「スープ粥」のほか、約10数種類の単品料理・点心類や、飲み物、スイーツ(デザート)類など。いずれも体にやさしい小林さん自信の作です。

スープ粥は「ピータン入りスープ粥セット」「森と畑のスープ粥セット」「地鶏のスープ粥セット」の3種類。それぞれに旬の野菜小皿3品や、ピリリと辛いネギダレがセットとなります。メニューやイラストを見てもわかりいただけるように、各国の美味しい物、体にいいものを上手に折り込んだまさに世界で唯一のオリジナル。圧倒的に女性のお客さんが多いとのことですが、男性にも是非一度食べていただきたい「奥深く、優しい味」です。付け合せの野菜小鉢も素材の持ち味を楽しめる素朴な味。点心がいろいろ楽しめる「飲茶セット」もおすすめです。なお、隣には小林カツ代さんプロデュースのキッチン雑貨店「GOOD!S」もあります。

●代表的なメニュー

スープ粥セット：1,200円

(各種・野菜小皿3品付)

飲茶セット：980円

東京都武蔵野市吉祥寺本町2-18-15

武蔵野カントリーハイツ107

営業時間／11:30~21:00

(ラストオーダー)

定休日／無休 TEL0422-21-7759

幼いお客さまが喜んで。



といいながら子どもの口ハスプーンを運ぶお父さんやお母さんの嬉しそうなおこと。むろん、おいしいおいしいとおとなのお客さまも言ってくれます。が、子どもの反応は特別です。とても正直です。もし私がこのスープに少しでもヘンな金もうけ心を入れたら、おとなはこまかせでも、幼いお客さまは決してごまかせないと思います。益博さん、今どきの子どもは・・・って世間でよくい

いますが、なかなか捨てたもんでありませんね。スープ粥の店、なかなか大変ですが頑張っていくつもりです。



「たかがスープにどれだけの力を注いでいるのか。干し貝柱、干し海老、昆布、干し椎茸、鶏胸肉等々…、何種類かの材料を、手間と時間をかけて煮出します。ただし、スープは煮出すほど良いとの錯覚を人は持っているけれど、私は決して何時間も煮出ささない。私の決めた煮出す時間が10分足りなくても10分超えてもいけないときびしい。とは言え、こんなに美味しいと言われるお粥やその他の材料であっても、休日や昼間は人が並ぶほど繁盛していても、平日の夜は満員とまではいきません。しかし、嬉しいことがあるのです。まだ赤ちゃんといえそうなお客さまや、ヨチヨチ歩きのお客さまが、うちのスープを喜んでいくくらでも食べることを。」

「おかげのきらいな子なのに」「こか」ぶだんは食が細くて



北東北一の飲食街・川反の伝統を伝える

芸に生きて二十一年。

川反芸妓のお話。

東北では仙台・国分町に次ぐ飲食街とされる川反界隈。「昔にくらべりゃ人出は半分以下だよ」と馴染みの店の親父はいぶかるものの、週末の夜ともなるとまだまだ多くの人で賑わう。居酒屋、スナック、割烹、料亭からクラブまでまさに多種多様。その店の数は

1000軒とも1200軒とも言われるが、いずれにしても人口三十万人ちよつとの地方都市には不釣り合いなほどの華やかさ。それもこれも、人口一人当たりの飲酒量が全国トップクラスの秋田県人ならではの成せる技なのかもしれない。

その川反の粋と伝統を今に伝える一人が今回ご登場いただいた「琴也」さんだ。「琴也」さんが花柳界に入ったのは昭和三十七年頃。高度経済成長真っ只中、県内の主要産業であった石油、鉱山、林業関連事業がまだまだ元氣な時代。加えて、八郎潟干拓、昭和三十

琴也さん

秋田市生まれ。当時、舞妓をしていた妹さんの縁でこの道に。現在も活躍する川反芸者衆の中で、琴也さんが一番下とか。立方が多いとのことだが、常に、四つ竹、踊りの流派、種別に合わせて三種類くらい、手ぬぐいを持ち歩いているとのこと。



かつては、土崎、楡山にも芸者衆がいたとのこと、それぞれに独自の芸風を誇っていた。秋田を代表する民謡と知られる「秋田音頭」だが、その小道具も微妙に違うのだとか。土崎では番傘と包丁であるのに対し、川反では四つ竹と花笠が定番とされている。

六年の秋田国体など秋田県独自のビッグプロジェクトも重り、川反の店はいずこも大盛況。人ごみで道路の行き来もままならなかったという時代だ。「当時はね私たち芸者の数も多くてね。七十人ぐらいはいだんでねがったスかな」。秋田音頭を踊る時もなっす、料亭さんの大広間で四十人も芸者さんが輪になって踊ったものだった。その頃だば、私も若かったから、いい写真撮れたのね」と照れる「琴也」さんだが、いやいやどうしてその艶やかさは捨てたもんじゃやない。同行したカメラマンも「いあくきれいな人ダスナ」と関心しきり。「秋田美人ここにあり」なのである。

料亭でのお座敷遊びから、スナック、クラブへ。宴会、パーティの席にもコンパニオンが登場など、酒宴のスタイルの変化と共に川反で活躍する芸者さんの数もいつしか五人だけに。さらに、お

座敷は、「立方」と呼ばれる踊りを舞う芸者さんと、「地方」と呼ばれる唄や三味線を担当する芸者さんと最低でも二人揃わなくてはできないゆえ、お客さんの希望にも対応できないこともある。年齢的にもキャリアを重ねた人も多く、後継者の育成に関しても不安があるな



その名は仙台・東京にも知られていたという時代と共に、少なくなつたというものの、その、心意気と芸は今だ健在なのである。

ど、川反の花柳界の置かれている状況は決して明るいものではない。

だが「琴也」さんに言わせると「芸者は五十才を過ぎて一人前」のこと。若かりし頃、先輩のお姐さんに言われた言葉だとのことだが、自分がその年代を迎え、改めて人の優しさ、

生を呼び、その時々が一番新しい遊びを習うのが常だったという。

「お稽古に終わりはないスな」と語る「琴也」さん。その円熟した舞いと唄と共に、薫風の秋田に酔いしれるのもまた一興。芸に身を捧ぐ川反芸者の真髄にふれてみたい。

現在の花代は、芸者さん一人につき1時間5,000円というのが相場。現実的には一座敷2時間前後。原則として車代は不用だが、そのへんの判断はお客さん次第。「琴也」さんをはじめ芸者さんの手配は料亭でも行ってくれる。

太平山が飲める おすすめ お店

東京 神田

呑み喰い処 蔵 太平山

交通至便で値段もお手ごろ。

JR神田駅前にあるビジネスマンご用達の店



JR神田駅北口から徒歩1分。小誌「蔵」と同じ書体を使った入り口の看板が目印だ。昨年7月に全面リニューアルした店内は、テール席とカウンター席の地下1階と座敷席の地下2階からなる。オープンキッチン方式を取り入れた地下1階は、料理を作る様子を音と香りでも楽しむことができたのがミソ。一方、地下2階の座敷席は最大で70席と、神田周辺の居酒屋では最大規模の広さがある。料理は、串焼き、刺身など、ほぼ一年中食べられる定番モノ70種に、季節のおすすめ料理が約40種類。場所柄、仕事帰りに立ち寄る会社員が多く、料理の値段も控えめ。飲んで食べて一人3000円前後と手軽な予算で楽しむことができる。なかでも「芋まんじゅう」は是非一度食べて



客層がガラリと変わるコスプレ居酒屋として営業しています

おすすめ料理
芋まんじゅう 650円
鳥串2本 330円
焼き鳥盛り合せ5本 650円

お酒
太平山 本醸造二合 450円
太平山 生純純米 800円 (300ml)
太平山 吟醸生貯 900円 (300ml)

東京都千代田区神田鍛冶町1-7-5
TEL03-3252-3715
営業時間：17:00～24:00
(日曜日は23:00まで)
定休日：土曜日

秋田県秋田市 遊食さい賀

(さいが)

ここではカウンターが特等席
旭川の流を借景に秋田の旬を愛でる

旭川の川面にネオンの光が映える夜の川反。言わずと知れた秋田を代表する飲食街である。そのほぼ中央、創業明治20年と川反で最も歴史ある割烹・かめ清が、昨年12月に全面リニューアル。老舗の風格とモダンさが融合したたすまいのなか、秋田の旬の味と地酒を楽しむことで人気を集めている。

お店は2階が伝統を今に伝える「割烹 かめ清」。1階が今回紹介する「遊食 さい賀」。和と洋の雲囲気をバランス良く採り入れた店内は、和風ダイニング・バーといったところか。ライトに照らされた旭川を望む、カウンター越しの眺めもお洒落だ。料理は、旬の素材を主とする会席コースがオススメ。先付け、吸い物、お造りから食事、デザートまで10品付いて3000円。店主自らが男鹿半島・北浦漁港に足を運び吟味、直接買入れることから、より安く提供できるというのだが「本当にこの値段でいいのかしら…」と思わせるほどの丁寧な仕事



振り。しかも、北浦漁港では、多彩な魚介類を入手することができるので「春のタイをメインに、アイナメや沖サワラ、秋の冬のメジマグロなどいろいろな魚を楽しむことができますよ」と料理長の小松さん。秋田では珍しい湯葉を使った料理のほか、日替わりの単品料理、キリタンポ、シヨツル鍋がセットになった郷土料理コースもある。

おすすめ料理
会席料理コース 3,000円～
郷土料理コース 4,000円～
(一年中可能)
単品料理 500円～

お酒
太平山 天巧 4,500円 (720ml瓶)
太平山 三吉 3,000円
(長期熟成焼酎・720ml瓶)

秋田市大町4-1-16
TEL018-862-2729
営業時間
さい賀 11:30～14:30 (予約のみ)
17:00～22:00
(ラストオーダー21:30)
(かめ清は要予約)



あきたの逸品

こだわりの味を
全国にお届けします。



昔懐かしい「中華そば」 名代三角そば 十文字町

焼干しを主体とした醤油味の透き通ったスープに細い麺。具はチャーシューにメンマ、海苔、ナルト、そして焼麩が一枚。昔懐かしい「中華そば」の味を伝える「名代 三角そばや」。メニューは盛りが違う大・中・小の三種のみ。まさに「中華そばの専門店」だ。その不思議なほどに後をひく味は、秋田県内外の食通にも愛されているほどだ。

その人気の秘密となるのが、主の徹底した味への追求から生み出された独自の麺と、吟味を重ねた素材へのこだわり。麺は、無かん水・低温熟成の細打ち手揉み麺。そして、もう一方の主役となるスープのダシは、青森・むつ湾産の焼干しをベースとしたもの。醤油も主

秋田のラーメン通に絶大な人気。
こだわりの味をお届けします。



ご希望の方は、同封の「名代 三角そばや」行き専用申し込み八がきにてご注文ください。クール便にて全国発送いたします。

●「名代 三角そば」の中華そば
具入りセット 5食入 2,700円

有限会社 名代 三角そばや本店
秋田県平鹿郡十文字町本町6-1
TEL0182-42-1360 FAX0182-42-4610

が選びに選び抜いた丸大豆醤油。さらに、チャーシューは地元・十文字特産の栗駒美味豚という徹底ぶりなのである。今回ご用意した商品は、十文字本店、他、湯沢店、横手店の各店で使われている麺・ストレートスープ・具五食分のセット。あつさりだけど奥深い「名代 三角そばや」の昔懐かしい中華そばを食卓でもどうぞ。お酒を飲んだ後にもピッタリの逸品です。

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



「今年の冬は暖冬傾向」という長期予想に反し、例年にも増して厳しい寒さとなった二〇〇一年の冬。ホームセンターでは雪かき用のスコップやスノーダンブが品切れとなり、水道管を凍らせる家が続出するなど、雪と寒さに慣れている秋田県人にとっても久しぶりに冬らしい冬となりました。それゆえ、日本酒や味噌の仕込みにとっては理想的な気象条件となり、文字通り厳寒の中での寒仕込みが行われたのでした。昨年夏から追いつづけてきた「井川町今戸地区」産の大豆を使った味噌造りもいよいよ最終段階。仕込みは真冬日（一日の最高気温が摂氏零度未満の日）が連日続いた二月の上旬～中旬の数日間に分けて行われました。大きな釜のふたが空けられると、モウモウとたち起こる湯気とともにふっくら蒸し



摂氏100℃の世界から氷点下の世界へ。蒸し上げられた大豆はあまりの寒さに一瞬のうちに冷却され、理想的な温度で仕込桶へと運ばれていくのだ。



農業技術の向上と優良種苗の普及を目的とした種苗交換会。昨秋、秋田市で開催された第123回大会には、今回紹介した井川町今戸地区の大豆も出品され、多くの農家から注目を浴びていた。

上げられた大豆が姿を見せません。これを機械で適度に砕いた後、米麴、塩を加え、ベルトコンベアで仕込用の桶へ。秋田でトップクラスの顧客数を誇る味噌醸造元ゆえに、機械化が進んでいますが微妙な加減は熟練した職人の経験と勘が頼り。自然の摂理に逆らわずじっくり熟成。素材にこだわり、造りにこだわったお味噌の大吟醸。味噌造り九十年の伝統とプライドをかけて造る極上品が完成します。

外気温は氷点下5度。いよいよ仕込み、そして完成へ。



秋田県産大豆を使った限定味噌は、2001年末～2002年春頃の販売を予定しております。発売日・ご購入方法は、決定次第「蔵」の誌上でお知らせいたします。



酒菜 あきたの味 探訪



錫のちろり銅壺
「**蔵** 炉ばなし 国詠り」
蔵の冬号読ませせていただきました。なかでも、「タラコとゴボウの炒め和え」は最高。物心ついてから50年以上、神宮寺生まれの母が正月料理の一つとして欠かしたことがない一品だからです。残念ながら13年前73歳で

北国の冬のほのぼのとしたり暖かさを感じさせる小冊子です。九州に住んでいる私にとって別世界の香りがして新鮮でした。(長崎県/扇さん)
蔵 今年の冬は、秋田市近郊でも積雪深が最大40cmを越えるなど、最近では珍しく「冬らしい冬」となりました。かつての秋田は毎年がこんな調子で、それゆえに、美味しいお酒ができるのですが、雪国に住むものにしては、秋田の春のような陽がさす九州の気候がちょっとうらやましくなります。

蔵 まさに、秋田を代表するお袋の味ですね。皆様の反響の大きさにビックリしつつ、名称に関するさまざまな情報提供ありがとうございます。

母は亡くなりましたが、今では娘の私とところに伝わり、数の子などに負けない子孫繁栄のおめでたい料理として食卓を飾ります。名前がないとのことでしたが「タラコ」コンボの「コ」コンニャク料理の「コ」で、「タラコ」コンニャク」というのはいかがでしょうか。(愛知県/佐々木さん)
主人は矢島町の出身ですが冬号で紹介のあった「タラコとゴボウ」のことを、我家では「こいり」と呼んでおります。(東京都/佐藤さん)
本 当に美味いですよね「タラコとゴボウの炒め和え」。県南の横手周辺では「ホ口ホ口」と呼んでおりました。(仙台市/照井さん)

蔵 ありがとうございます。社員ならび「蔵」制作スタッフ一丸となって、皆様に愛される製品、情報をお届けしたいと思っております。

秋田 生まれの私にとっては秋田の二オイがするような気がして懐かしい感じがします。(埼玉県/岩本さん)
蔵 見て、触れて、聞いて：。まさに五感を駆使して秋田の風土をご紹介したいと思っております。これからもご愛読いただきますようお願いいたします。

■表紙の人
お米を蒸したり、大豆を煮たり、瓶詰め工場での洗浄・殺菌など、酒づくり・味噌づくりには欠かせないのがボイラー室で作られる大量の蒸気。いわば、当社のものでづくりの心臓部ともいえるこのセクションを担うのが、猿田鉄美係長と昨年入社したばかりの森澤光晴さんです。年の差三十歳余り。まさに親子の関係にも近いベテランと新人コンビですが相性は抜群。春夏秋冬、熱さ心で仕事に励んでいるのです。

季刊「蔵」九の巻
*毎号たくさんのお葉書をいただきありがとうございます。当社製品に関してはもちろん、味、祭り、観光、人物、食など、秋田に関することならジャンルを問わず皆様の質問・疑問にできる限りお答えしたいと考えております。Eメールでもどうぞ。

「春告魚」とも書かれるニシン。秋田でもまったたく姿を消した時もあったが…

「ニシンの塩焼き」

その昔、大衆魚の代表格といえはニシンであった。北前船が北海道と日本海沿岸の港を行き来していた藩政時代から明治・大正にかけては大漁が続き、北海道の浜は江戸にも匹敵するほどの賑わいを見せていた。漁期は春。産卵期を迎えたニシンが、海を真っ白に変えてしまうほどの群れとなって沿岸に押し寄せ「二、三日で億の金を稼ぎ、あとの一年は遊んで暮らした」なんて言う夢みたいな話も残るとか。かくいう秋田でもニシンは結構獲れていた。あまり取れすぎて、畑の肥料にされたり、猫ですら見向きもしない「猫マタギ」と呼ばれた時代もあったとのことだが、冬がハタハタなら春は「春告魚」とも書かれるニシン。当時とすればはるかに海から離れたいた、県南の横手や県境を越えた岩手県湯田・沢内などでも、塩焼などにして食べていたというから、いかに多くの人々に食されていたかがわかるうというものだ。安くて、大きくて、栄養満点。もともと、当時の人はニシンの本当の価値を知る由もなかっただろうが、ニシンはDHAやEPAといった話題の栄養素を豊富に含む魚でもあるのだ。しかも、関東以西では高級品とされていたカズノコもあって当たり前。食習慣の違いとはいえなんと贅沢なことか。ともかくにも、やはりこの手の魚は、七輪でモクモク煙を上げながら焼き上げるのが一番である。