

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

kur a



季刊【蔵】六拾七の巻

夏号

太平山 ヤマキウ

蔵
Vol.67
2018.夏

企画・発行/小玉醸造株式会社 ●秋田県湯上市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ●TEL018-1504 ●TEL018972100 FAX0189772104
発行人/小玉真一郎 編集/出版印刷株式会社 青白本事業部 デザイン/有限会社 オフ 写真/佐藤勝彦 取材文/海老名工ディジタル事務所

神話の世界を再現する奇祭

東湖八坂神社 例大祭

— 国指定重要無形民俗文化財 —



故郷 点描

秋田の四季

— 湯上市天王

「東湖八坂神社」創建当時（延暦20年／801年）から伝承されるという例大祭。同神社の御祭神でもあるスサノオノミコトの八岐大蛇退治の故事と、八郎湯周辺の農民と漁民の水神信仰が習合、豊作と大漁を祈願する。一年間にわたり諸祭事が行われるが、クライマックスは7月7日の神事。湯上市の天王地区からは、神格をまとったスサノオノミコトが御神牛に乗り八郎湯から日本海へと通じる船越水道へ。その船越水道の船上では深紅の衣で身を包んだ神人・ヤマトノオロチが「くも舞」を演じ、八岐大蛇退治伝説を再現。一連の行事の中で3月には祭典の料理や供物に使われる味噌を作る御味噌煮式、熟成のための御味噌埋式の儀式が行われるが、その製法は弊社の「柏寿味噌」にも受け継がれている。

純米大吟醸「天巧」 誕生までの歴史

その3

唯一無二。絶対王座の時代を経て、個性の違いが楽しめるシリーズ化の時代へ。さらなるステージでの活躍に挑戦する。

海外市場開拓の 切り札として活躍

2000年代になり、秋田県内の蔵元としてはいち早く海外市場の開拓に着手。弊社代表・小玉真一郎自らがトップセールスマンとして海外へ渡航。香港、シンガポールなどのデパート店頭でプロモーションを行うとともに、北米の市場の開拓も展開します。これら、海外市場開拓の主力商品となったのが、純米大吟醸「天巧」と「純米秋田生

個性の違いが楽しめる ラインナップ登場

消費者の嗜好ニーズの多様化に対応すべく、天巧のスペックを活かした新商品も登場します。まず登場したのが、搾りたての原酒をそのまま瓶詰めした「天巧 無濾過生」です。高貴な吟醸香が特長で、ほとぼしるフレッシュな香りとはじける呑み口が大評判に。季節限定品ながら、一気に弊社を代表する商品としての座を確保。発売と共に即売完というシーズンが続きます。

そして、今年3月には、精米歩合20%という究極の純米大吟醸酒「天巧20」も登場。精米歩合が低いほど、雑味がなくスッキリとした風味となり、清酒本来の香りを存分

配した。当時、海外では純米大吟醸の存在があまり知られていなかったこともあり、「天巧」の人氣が爆発。店頭での販売とともに、現地飲食店を束ねるバイヤーからの問い合わせも殺到します。

一方で、2000年に初出品した「モンドセレクション」で金賞を受賞。その後、2009年にはイン

ターナショナルワインチャレンジ（IWC）で、純米大吟醸部門の最高位であるトロフィー受賞。翌年には、全米清酒歓評会で10年連続金賞エメラルド賞を受賞するなど、国外のコンテストの数々を制覇。まさに太平山の顔として、世界にその名が知られることとなります。



に楽しめる洗練された酒となりませんが、一方で仕込みが難しく、純粋ゆえに、単調な味になりがちという欠点も。そのネガティブな部分を補ったのが長年培った経験・杜氏と蔵人たちの技術力です。精米歩合50%の「天巧50」も登場。こちらは販売価格も抑えめにし、純米大吟醸酒の魅力をより手軽に楽しんでいただけるようにしました。

従来の「天巧」に「天巧 無濾過生」。さらには精米歩合20%の「天

巧20」、50%の「天巧50」。スペックは異なりますが、味、香り、たずまいは、やはり「天巧」。用途や料理、気分に合わせて、個性の違いをご堪能いただけるようになります。

主人中島さんが修行先「みかわ是山居」の師匠早乙女哲哉さんに「せっかく、うちでてんぷらを勉強したのだから、うどんをやめててんぷらを揚げたら」と勧められ、てんぷら「ふく庵」のれんを掲げたのが2か月後、早乙女さんが店の前の通りで客引きまでしてくれたという。

その早乙女さんの薦めで、私が初めて出かけたのが9月始めの昼、「海老穴子天丼750円」のあまりの美味しさに驚き、その日のうちにフェイスブックで紹介した。私は特価品には興味はなく、いつも心がけていることは特上

品の批評である。紹介した責任を感じて、以後、年末までほぼ毎週で、夜は仲間を誘って、全メニューの出来映えを確かめたのだった。

てんぷらは衣が命だが、その衣がシルクのような気品のある軽さで、揚げ加減を精妙に調節し、海老、いか、きす、穴子など、てんぷらそれぞれの持ち味を存分に生かしている。決して、巷に多い、安全地帯で油から引き上げてしまふ、失敗しない、個性のない、優等生的な軽いてんぷらなのではない。この辺りは、師匠譲りの仕事と言っ

「ふく庵」と 「洋食フリッツ」

江東区富岡の「ふく庵」、昨年6月に開店したときは、うどん屋だった。



エッセイ 日常茶飯事 ④

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「鮓 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/>





節介にも、斎藤さんがかつて静岡の「旬香亭」で作ってくださった「伊勢海老のフライ」が忘れられず、それを「洋食フリッツ」でもメニューに載せたいかがと提案した。

始めこそ渋っていた田苗見シェフが揚げてくださった「伊勢海老のフライ」は、海老フライの常識を覆すほどに、エレガントでノーブルな味わいだった。海老フライで、「プリプリで美味しい！」という誉め言葉が、実はそうではないことを実感すること請

け合いである。伊勢海老をフライにするなどもつたいないという人も多いが、果たして、結婚式の披露宴で出てくる伊勢海老のテルミドールを美味しいと思ったことがあるのだろうか？

「ふく庵」「洋食フリッツ」ともに、これからが期待される職人、料理人には、質の高い仕事をみきわめられる食べ手が必要である。今、誰よりも応援のし甲斐のある2軒、是非とも出掛けたい。



もう1軒、文京区小石川の「洋食フリッツ」は、かつて赤坂にあった「フ

リッツ」のあとを継いだ洋食屋である。若い主人の田苗見さんが、「フリッツ」のオーナーだったかつてのフレンチの名シェフ斎藤元志郎さんに看板名をいただきたいと申し出ると「なくなつた店の名前を継ぐのは縁起がよくない」と言われたにも関わらず、快く譲っていただき、小石川のえんま通り商店街に店を開いた。

ところが、店が2階で目立たない。昼はチキンドリヤが女性に人気だが、夜の客入りは不安定のまま。私はお

聖農・石川理紀之助ゆかりの地・草木谷で
里山と八郎湖の環境保全活動に努める

「草木谷を守る会」代表のお話

石川 紀行 さん



小玉醸造のイベントに参加した「草木谷を守る会」のメンバー。揃いの法被姿で県外のイベントにも参加した。

石川翁の偉業を顕彰。その心を伝承する

石川理紀之助（いしかわりきのすけ）は、明治から大正期に活躍した秋田生まれの農業指導者。貧農生活の実践を通じ、生涯を農家の救済、農業振興に捧げるとともに、現在も続く秋田県種苗交換会の先覚者でもある。その石川翁の活動拠点であった草木谷（潟上市昭和豊川山田地区）で、地域住民ら39名の会員と共に、里山の保全活動や八郎湖の水源地としての機能確保、体験型環境教育の実践、地域活性化等を目的に

活動をしているのが「草木谷を守る会」だ。

活動の柱となるのが①地元「大豊小学校」の授業の一環としても行われている「田んぼの楽校」②石川翁の遺志を受け継ぐ人材育成プロジェクト「リキノスケ未来塾」③草木谷での「ホタル観賞会」。そして、④地域住民らと協働の環境に配慮した「酒米栽培交流会」の四つ。「田んぼの楽校」は、未来を担う地元の小中学生と、美しい草木谷周辺の里山

- ①紺と赤の秋田おぼこの姿（早乙女衣装）で、田植え、稲刈りを実施。
- ②どこにでもあって、あたりにまえる「子ども適産調べりキノスケ未来塾」。
- ③酒米栽培に参加した秋田大学留学生と酒造り体験に参加。
- ④売上げの一部は同会の活動費として還元。弊社でも同会の活動をサポートしている。



と下流にある八郎湖の環境保全を目的に、無農薬・無化学肥料でもち米を栽培。昔ながらの農法で一年間を通して体験する。大人版「田んぼの楽校」としてスタートした「酒米栽培交流会」では、石川翁や環境活動等に興味のある人々が参加。ここで栽培された米で仕込まれたのが「草木谷からの爽風」。酒質、ボトル意匠とともに、同会と弊社で具象化したコラボ商品だ。

石川翁曰く、適量のお酒は明日への糧となる

「味噌なめて晩飲む酒に毒はなし 煤け嬢（すすけかかあ）に酌をさせつつ。これは、石川翁が指導のため訪れた鹿兒島県出水市にある石碑の一句です。たとえ立派な肴は無

くても、愛する奥さんにお酌をしてもらって飲む酒に毒などあるはずも無い」という意味です。石川翁は『大酒飲むべからず』とも言っていました。自身を慰労する適量の酒は、明日への糧になるとも解釈できます」と、理紀之助の子孫で「草木谷を守る会」代表の石川紀行さん。「まさか自らの水田の米がお酒になるとは夢にも思っていなかったでしょうが、お酒を通じて石川翁の活躍が、より多くの方に知っていただけるきっかけになれば幸いです」とも語る石川さんならではの。



石川紀行（いしかわのりゆき） 特定非営利活動法人 草木谷を守る会 代表
昭和23年4月4日南秋田郡豊川村山田（現・潟上市昭和豊川山田）生まれ
石川 理紀之助から教えて五代目当主。現在も山田集落で自営業の傍ら農業を営む。

おすすめ
太平山が
飲めるお店
 秋田市川反

串揚げ UO-ZA

リーズブルなれど
 素材も仕込みにも本格派

秋田で40年。郷土料理店を秋田市川反を中心に展開する「いなにわグループ」の一軒。今年4月10日にリニューアルし、秋田でも揚げたての串揚げを堪能できる「串揚げ



UO-ZA」が誕生した。常時25種類以上そろった串揚げは、自店で手差し仕込み。パン粉は、サクツとした口当たりを演出するために、オリジナルサイズに挽ぎ直し使用。油もタイプの異なる2種類をブレンドし、油切れのよさと食感を実現。美味しさの決め手となるソースは自社で独自配合の秘伝ソース。地元食材にもこだわり、まさに、秋田ならではの串揚げを堪能することができる。

串揚げはすべて一本から注文OK。野菜、魚介、肉類とバラエティ豊か。レギュラーメニューのほか、秋田の旬を串揚げで堪能できる日替わりもラインアップ。店長オススメの串揚げがセットになった「盛合わせ(3本または5本)」も人気がある。

お好み1本(90円)から注文OK。
 秋田ならではの味が楽しめる串揚げ居酒屋。

串揚げ以外の料理も評判。キャベツタップリで超ヘルシー!! お好み焼きスタイルの「とん平焼き」、明太子の存在感あふれる「明太子丸ごとと玉子焼き」、ボリユーム満点の「若鳥一枚鉄板焼き山賊風」などが人気上位メニューだ。

限定酒「太平山にごり蔵酒」
 との相性抜群!

客席はカウンター、テーブル、掘りこたつ、さらには座敷と多彩。お一人様から宴席まで利用できる。

ちなみに17時~19時まではハッピーアワー。生ビール1杯190円、ハイボール1杯90円。早い時間は



ビールとハイボールで。その後じっくり日本酒でというのがオススメスタイル。中でも店長イチ押し「にごり蔵酒」は、秋田でも飲める店が少ない限定品。トロリ甘口、女性にも人気のお酒で、ソースでいただく串揚げとの相性もいい。本場・大阪をしのぐ食感と美味しさを実現している。

- 〈お酒〉
- 太平山……………小420円
 - 太平山……………大760円
 - 天 巧……………グラス980円
 - にごり蔵酒……………グラス 680円
 - にごり蔵酒……………ボトル(720ml) 3,250円

- 〈料理〉
- 串揚げ……………一本90円~
 - 串5本盛合わせ ……500円
 - とん平焼き……………780円
 - 明太子丸ごとと玉子焼き…… 490円
 - 若鳥一枚鉄板焼き山賊風… 780円

●営業時間/17:00~24:00(L.O.23:30) ●定休日/日曜日
 ●秋田市大町4-1-8 こにしビル 1F TEL018-867-8739



1WC2018年日本酒部門
ゴールドメダル受賞



純米大吟醸 天巧

今年で誕生30周年。「天巧」とは「自然天然に咲しめられた天巧の妙味」という一文に由来。太平山伝統の生酛造り、山田錦40%精米。リングのような香しい芳香と抜群のキレが特長です。「1WC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)」2年連続ゴールドメダル受賞(通算3回受賞)をはじめ「モンドセレクション」、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2014金賞」、などの受賞多数。女性や普段日本酒を飲まない方にもおすすめです。

720ml 2,800円(税込3,024円) / 1.8ℓ 5,400円(税込5,832円)

純米大吟醸の
エントリーモデルとして登場



純米大吟醸 天巧50

酒造好適米の山田錦を50%精米し、醗(もろみ)の段階でアルコール分をあえて15度に抑え、そのまま搾って壺詰めした原酒です。火入れ(加熱処理)には、新たに導入した加圧殺菌装置を使用し、短時間で加熱冷却しましたので、お酒のフレッシュ感が断然違います。女性や日本酒初心者の方々にも純米大吟醸酒の美味しさを満喫いただけるように、シリーズ最廉価の価格で販売。上品な吟醸香とスッキリとした口あたりをご堪能いただけます。

720ml 2,000円(税込2,160円) / 1.8ℓ 4,000円(税込4,320円)

誕生30周年。

「天巧」シリーズに

新商品登場!!

太平山を代表する純米大吟醸「天巧」。誕生30周年を迎え姉妹品が次々と誕生。新しい「天巧」の世界をご堪能いただけます。



新発売! 超プレミアム純米大吟醸

純米大吟醸 天巧20

720ml 10,000円(税込10,800円)

仕込み米、麴米ともに兵庫県産特A山田錦のみを使用。米の表面部分を80%磨き、精米歩合20%、上質なデンプンを含む芯白部分のみで醸造したプレミアムな純米大吟醸酒です。精米歩合を高めることで、米由来の甘味、美味しさをより鮮明に引き出すことが可能に。華やかで高貴な吟醸香、柔らかに優しさに溢れた飲み口、さらには、透明感あふれる酒質など「純米大吟醸 天巧」ならではの持ち味が昇華。かつて体験したことがない日本酒の世界へといざないます。卓越した技術と経験、そして最高レベルの原料米と設備が揃ってこそ可能となる逸品。加水をしない贅沢な16度原酒、搾りたての美味しさを保つための生詰瓶火入加圧加熱殺菌など、仕上げ工程にもこだわりました。まさに、日本酒の明日を拓く太平山の意欲作です。

じゅんさい鍋



菜探訪

あきたの味

夏の季語でもある高級食材を贅沢に まさに産地ならではの旬の味

万葉集で「ぬなわ(沼繩)」と歌われる「じゅんさい」。スイレン科の多年草で、透明のゼリーに包まれた若芽を食用としている。弊社から北へ車で約20分。三種町森岳地区には、自生する天然の「じゅんさい沼」があり、古くから町の特産品として親しまれていた。全国的には地域開発などの影響で生育地が減少する中、昭和50年代に町が稲作の転作作物として奨励。田んぼを利用した「じゅんさい栽培」が盛んになり、現在は国内の約9割が三種町産。年間生産量400トンを超える日本一の生産地として知られている。

収穫時期は5月～8月まで。料理店などでは、酢の物、吸い物などに使われているが、「生じゅんさい」を贅沢に使った「じゅんさい鍋」もオススメ。具材、レシピは「きりたんぼ鍋」、たまご鍋とほぼ同じ。仕上げに摘みたての「生じゅんさい」を鍋に。さっと火が通った程度でOK。比内地鶏出汁の利いたアツアツのスープと、ゼリー状の粘膜に覆われた「ツルリ」とした食感、味の組み合わせが絶妙。貴重な高級食材なれど、生じゅんさいは秋田県内のスーパーでも入手可能。産地近くの直売場などでは、廉価で入手できるのも産地ならではの特権なのだ。

収穫時期は5月～8月まで。料

蔵広場

読者のページ

●ご意見・ご感想をE-mailでも受け付けております。
info@kodamajozo.co.jp

息 子が秋田の大学に進学したのを機に、御社の味噌と出会いました。その美味しさに家族全員がファンに息子が卒業し秋田に行く機会も減りますが、以降は通販でお世話になります。青森県/柴崎様

蔵 子供の成長はあつと1年間ですよね。これからも観光等でぜひ秋田へお越しください。青森県でも一部スーパーでは取り扱っておりますが、お住まいの地域での直接購入は難しいと思われるかもしれません。通販でのご注文お待ちしております。

酷 暑が続くこれからの時期日本酒の保管に悩みます。オススメの方法を教えてください。東京都/相澤様

蔵 生酒(ラベルに生酒と表記しているお酒)は冷蔵で庫など必ず10度以下の冷蔵で

保管ください。それ以外のお酒出荷時に火入れをしているお酒は、常温でも保管可能ですが、できるだけ涼しい場所へ。さらに、お酒は太陽光、蛍光灯などの光が苦手なので、風通しのいい冷暗所に保管いただくことをオススメします。また、封を切った日本酒は生酒以外でも冷蔵庫で保管し、できるだけ早くお飲みください。

毎年この季節になると

旧友から御社・純米大吟醸「天巧」を贈っていただいたておりませう。一口で賞すなら「気品高きお酒」と言えるのでしょうか。普段日本酒をあまり好まない妻も「天巧」だけは違う。美味しいと、二人で楽しんでます。茨城県/渡部様

蔵 お褒めのお言葉誠にありがとうございます。おかげ様で天巧は今年で誕生30年を迎えます。昨年末には天

夏の秋田のオススメ

浅見様

「巧50」、そして今年春には、精米歩合20%。まさにプレミアムともいえる「天巧20」と新商品が続々誕生。また、年末には、搾りたてをそのまま瓶詰した季節限定「天巧・無濾過生」と数量限定で販売されます。絶対な「天巧」の美味しさはそのまに。個性の違いをお楽しみいただければ幸いです。

蔵 まずは祭り、花火でしよう。東北4大祭りの「秋田竿燈まつり」のほか、県内各地で祭り、花火大会が開催されます。さらには鳥海山、秋田駒ヶ岳、白神山など大自然を満喫するアウトドア体験もオススメ。今夏の酒肴探訪で紹介した「じゅんさい」など、この季節限定のグルメもたくさんありますよ。

季刊「蔵」六拾七巻



表紙の人

今月の表紙は、湊文子(みなとあやこ)さん。住まいはお隣り井川町。銀行勤務を経て平成28年7月に弊社売店スタッフとして入社しました。趣味はハワイ伝統の「蔵祭り」の際は、仲間たちと優雅な演舞を披露してくれました。笑顔が素敵でいつも明るく、お客様からはもちろん、同僚からの信望も厚い湊さんです。