

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

季刊【蔵】六拾八の巻

冬号

太平山 ヤマキウ

蔵
Vol.68
2018. 冬

企画・発行／小玉醸造株式会社 ●秋田県潟上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／有限会社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材・文／海老名エディトリアル事務所

その人気は世界規模。国際交流にも大貢献
世界中にファンがいる
秋田生まれの外交大使

秋田犬



古くは渋谷駅の「忠犬ハチ公」、最近では平昌オリンピックフィギュアスケート女子金メダリストのアリーナ・ザギトワ(ロシア)に、秋田犬保存会からメスの子犬「マサル(Macapy)」が贈られたことで話題の秋田犬。中型～中大型犬の「秋田マタギ犬」が祖先とされ、昭和6(1931)年に天然記念物に指定されている。三角の立ち耳、クルリと巻いた巻き尾が特徴で、毛色は赤、虎(縞目)、白。飼い主に忠実で、番犬としての適性に優れている。秋田犬の故郷・大館市には、「秋田犬保存会本部」が入る「秋田犬会館」があり、秋田犬の歴史や生態、伝記などを展示する博物館を併設。保存会会員の秋田犬と出会うこともできる。

故郷 点描

秋田の四季

大館市

(秋田犬会館)秋田県大館市三ノ丸13-1 TEL0186-57-8026 ●入館料／大人200円、小人100円 ●開館時間／9:00～16:00(4月21日～11月20日は、8月13日の午後を除き無休) ●休館日／年末年始、8月13日の午後

平成元年3月から販売スタート

原料米の選定から瓶詰めに至るまで、社を挙げて開発、誕生した「純米大吟醸 天巧」は、平成元年（1989）年11月から一般発売を開始。全国でも珍しい生酛造りの純米大吟醸酒ということもあり、口コミでその存在が知られるようになる。それとともに、モンドセレクションなど、国内外の権威ある各大会で輝かしい成績を挙げ、国際



線のファーストクラス機内酒に採用されたことも。さらに、県内蔵元にさきがけ、欧米、アジア圏に輸出。海外における日本酒ブームのけん引役ともなる。

純米大吟醸

天巧・無ろ過生も誕生

平成14年（2002）年12月からは、従来蔵人しか飲むことができなかった、搾りたてを瓶詰した

純米大吟醸『天巧』誕生までの歴史

その4（最終章）

全国でも珍しい生酛造りの純米大吟醸。気品あふれるその味わいはまさに至高の日本酒。個性がより際立つシリーズ商品も続々誕生。

「純米大吟醸 天巧・無ろ過生」の販売がスタート。モンドセレクション金賞受賞酒の生原酒を味わってもらいたいという思いから「生酛純米・無濾過生」とともに誕生したお酒で、毎年12月初旬に登場する期間限定、数量限定酒。売切れ次第販売終了というプレミアム感もブラスされ、現在も高い人気を誇っている。

加熱殺菌装置でビン火入れを施している。価格も従来シリーズに比べリーズナブルに設定されており「天巧」ファンの拡大に役かっている。

究極の純米大吟醸「天巧20」 「天巧50・無ろ過生」もデビュー

そして平成30年春にデビューしたのが「純米大吟醸 天巧20」。精米歩合20%と米を極限まで磨くことで、より繊細で美しい日本酒造りに挑戦した意欲作。また、搾りたての瑞々しい口当たりを追求し、「天巧50」同様に生詰め後に加熱装置でビン火入れするなど、酒造りの全工程に徹底的にこだわった究極



平成29（2017）年には、天巧の味わいをそのままに、フレッシュ感に溢れたお酒をもっと多くの方に親しんでもらえるように「純米大吟醸 天巧50」が誕生。精米歩合50%で、アルコール分を15度に抑えた純米大吟醸の原酒を生のままビン充填し、新たに導入した加圧

の「天巧」だ。さらに、同年秋には「天巧50・無ろ過生」もデビュー。ちなみに「天巧」とは、自然天に咲かしめられた「天巧の妙味」に由来。米と米麹、そして水だけで醸された自然からの贈り物。まさに秋田の大自然と伝統の技、造り手の情熱が醸した至高の日本酒なのだ。

21世紀は 野菜が主役



エッセイー日常茶飯事 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/>



この9月にヨーロッパへ10日間旅してきました。フランスのパリ、デンマークのコペンハーゲン、そしてベルギーのブルージュ、ゲントなどにある名レストラン巡りをしてきたのですが、どこでも目立ったのが「野菜料理」でした。

もっとも印象に残ったレストランは、パリの「アルページュ」とゲントの「シャンブル・セバレ」でした。「アルページュ」ではデジュネ(昼食)のみいただける「野菜定食」を注文しました。どこのレストランでもアミューズ(突き出し)をいただくと、

その後の料理の予想がほぼつくのですが、5色の彩り豊かな野菜のピュレのプチタルレットには痺れました。そして、これから始まる野菜料理オンパレードの素敵な予感でもありました。

自家菜園のみずみずしい野菜たちを縦横無尽に組み合わせ、使いこなして、彩りよく、しかも意外な発想でジュースにラビオリにグラタンに仕立てて、美しく盛り付けてある。玉ねぎのグラタンにサイコロ状の梨を添えた一皿は久しく忘れがたい名品でした。キャヴィア、フォアグラ、ト

ゲントの「シャンブル・セパレ」は、かつてフランス国境近くで開いていたレストラン「In de Wulf」の移転先です。オーナーシェフのKobe Desramautsがカウンターキッチンでなんとも楽しそうにスタッフたちと料理を作り上げる。

街中のビルの1階の1室をサロンとカウンターキッチンの2部屋に分け、お客をもてなします。そこで「シャンブル・セパレ」。

野菜や果物ばかりか魚貝の質が極めて高く、オマール海老とチェリートマトを組み合わせ、赤のガラスの器

に盛りつけた料理は、食べるのがもったいないほど、美しく、そしてはかない味でした。シェフが、周囲を気にすることなく、季節に応じて、自分の作りたいものを作っている。その調理する喜びと誇りが直に伝わってくるレストランでした。

1990年にフランス・ライヨールにある「ミッシェル・ブラス」で「ガルグイユ」という野菜料理の傑作に出会ったとき、思い浮かんだフレーズが「21世紀のフランス料理の扉を開く料理」でした！いま、その「野菜料理」が花開いていることを実感します。

リュフといった豪華食材が一つもないのに、すべての皿が贅沢でエレガン

トに仕上がっています。シェフのアラン・パッサール絶好調です！

同じく「野菜」がテーマだったのが「ノーマ」で、全皿野菜が様々な最新調理で出来上がった料理でしたが、今回は、軍配は「アルページュ」でした。ブルージュの「ヘルトンヤン」でも「トマトコレクション2018」という、色も大きさも違う、完熟未熟のトマトが仲良く一皿に収まっている一皿は、民族、宗教、国家の違いで争いの絶えない人類への平和のメッセージにも思えました。



秋田県民が燃えた2018年夏の甲子園準優勝
全国にその名を知らしめた秋田県立金足農業高校

金農野球部監督のお話

まずは人間力の育成から
コーチ陣の尽力が功を制す

「挨拶や言葉づかい。普通のこと
が普通にできる。まずはそこから始
まります」。これが中泉監督の指導
の原点だ。県内屈指の強豪校ゆえ選
手のモチベーションは高い。一定レ
ベルまでの技術アップはさほど難
しいことではない。が、しかし、重要
なのはその先にある人間力の育成。
この重責を担ったのが、同校野球部
OBの3名のコーチ陣だ。練習や生
活を介し「何事にも負けない」精
神力の強化とコミュニケーション能力



甲子園報告会の様子(金足農業高校提供)。
秋田県勢としては103年ぶりとなる準優勝を果たした。

だが「絶対絶命的な状況で逆転さ
れなかった、守り抜いたことで逆
力を得た。監督としては得点を重
たいという我慢できない判断ミス
があった」と悔やむ。昨今は、打撃偏
重、複数エースを擁したチームが
高校野球の主流。それに対し、バント
多用のコツコツ野球を身上とする

をアップ。チームワークもより強固
にすることが可能に。「コーチ陣な
くして、目指すチームづくりは不
可能でした」と中泉監督は語る。

甲子園よりもプレッシャーだった 秋田県大会の予選突破

「本音を言うと秋田大会で勝ち
抜くことの方がプレッシャーでし
た」。昨年夏の秋田県大会で準優勝、
今年は優勝候補と目されながら実
力が拮抗。「吉田輝星のような投手
を擁し、甲子園出場がかなわなかつ
たら自分自身が許せない」との思い

なかいすみ かすとお
中泉 一豊 さん



昭和47年9月2日 秋田市生まれ
小4で野球に迷い金農、青山学院大学を卒業後、秋田商で
コーチ、五城目の監督を務め、平成27年、金農監督に就任。自
身も平成27年春、中堅手として甲子園に出場。

で臨んでいたという。それゆえこの
夏、最もヒヤリとしたのが、秋田県
予選2戦目の対能代選。終盤7回
まで1対3でリード。しかし、勝ち
を意識した8回表に1点、9回表
に同点に追いつかれる。結局は9回
裏にサヨナラヒットで勝利を収め

金農野球を「懐かしい、伝統的、総合
力に劣る公立校ならではの戦法」と
紹介したメディアも多かった。「バ
ント」確実な1点」とする考えもあ
る。しかし、中泉監督の考えは「バ
ントは1点以上獲得するための手法」
のひとつ。ボールに関わる人数が多
いほどミスの可能性が増える。相
手にプレッシャーを与える。複数
点獲得の可能性も増える。金農が得
意とする強いゴロを打つミートバツ
ティングもしかりだ。

勝利へ導く最短かつ合理的戦略 それが金農野球の真髄だ

中泉監督の野球は「守備」が基本。
打たれても点数を与えない確実な
守備があつてこそ勝利への戦術が
可能となる。今年は、これに吉田輝
星という絶対的エースの存在がプ

ラスされた。近江戦のツーランスク
イズに関しては「無死満塁通常なら
ばフォースアウトのケースなのでス
クイズはしないが、選手のナイスバ
ントに懸けてスクイズのサインを
出した。まず同点という想いだつた
が、2塁走者は練習通りホームを
狙っていた」と語る。野球は試合終
了時に1点以上多いチームが勝つ。
その条件をクリアするための、最短
かつ合理的な戦略と方策の実践。こ
の繰り返しが今回の快挙を成
し遂げた要因だ。一見、地味で堅実
に見える金農野球だったが、実は、
その陰には、貪欲なまでの勝利への
こだわりと、勝利へのセオリーに基
づいたしたたかな戦術があつ
たからに外な
らないのだ。



校舎に掲げられた準優勝の懸
垂幕。金農は春3回、夏6回甲
子園に出場している強豪校。



車海老のてんぷら



雲丹のてんぷら



秋田は天婦羅食材の宝庫と北嶋さん。
上の写真は県内で養殖されているホン
モロコのてんぷら。県内の篤農家、意欲
ある漁家との交流も深めている。

〈お酒〉

太平洋 純米大吟醸 天巧…一合1,500円

〈料理〉

[夜のお料理]

みはからい…10,000円～(肴一品、車海老二尾、

魚介五種、野菜二種、かきあげ)

ま っ……………7,500円(肴一品、車海老二尾、

魚介三種、野菜四種、かきあげ)

[昼のお料理]

みはからい…9,500円～(車海老二尾、魚介五種、

野菜二種、かきあげ)

ま っ……………7,000円(車海老二尾、魚介三種、

野菜四種、かきあげ)

※料金は税・サ別(5%)別

※コースのかきあげは、かきあげ天丼、かきあげ
天茶漬けでも召し上がれます。

※キャンセルの場合は前日50%、当日100%頂戴
します。



●営業時間/昼12:00～14:00(土曜日のみ営業)、夜18:00～22:00(土曜日は17:00～)

※土曜日の夜は17:00～19:10、19:30～22:00の2部制 ※要予約、当日予約可

●定休日/日曜日 ●秋田市大町4-4-4 TEL018-807-4627



てんぷらは揚げたてを一品ずつお客様にお出しする

おすすめ
**太平山が
飲めるお店**
秋田市大町

目指すは、
この地だからこそできる天ぷらの妙
美の国・秋田の旨味の頂点をとじこめる

秋田 てんぷら みかわ

店主の北嶋大地さんは16
歳で料理の世界へ。その後、
出会った一冊の本に感銘。著
者であり、稀代のてんぷら
名人と称される早乙女哲哉
氏に、弟子入りを乞うべく
上京。緊張のあまり、何も語



料理は時間、間、呼吸と、目に見えないものを込めて揚げている。
カウンター9席に、テーブル席4名×2卓

れぬ北嶋さんの心を察した早乙女
氏が、弟子入りを快諾。北嶋さん25
歳にして、早乙女氏の下での修行が
始まったのである。
与えられた仕事、課題には誰より
も確実に応えることを心掛け、日々
積み上げ、平成27年35歳で独立する。
「東京と秋田では気候も仕入れ環
境も全く異なります。山菜、稚鮎、キ
ス、クルマエビ、メゴチ、アスパラガス、
キノコ、ハタハタ、タラ白子など、四
季の食材に恵まれた秋田だからこ
そ、できることもあります。旦那早
乙女氏」が秋田にいたら、こうするの
ではという思いで、私なりに解釈し
て店づくりに取り組み、秋田にてん
ぷら文化が根付くように励んでい
ます」と語る北嶋さんなのである。

今シーズンから新登場

12月3日
発売

寒仕込・天然醸造味噌 梵天〈500gカップ〉



[1031] 500g
本体 650円 (税込702円)

吟味に吟味を重ねた秋田県産大豆と、秋田県産「あきたこまち」を使い、一年で最も寒い大寒の頃に仕込んだ天然醸造味噌。昭和60年味噌としては全国初の農林大臣賞を受賞した品評会用味噌の製造方法をそのままに受け継ぎ作られています。米・糴の歩合が高く自然の甘さ、美味しさが凝縮したお味噌で、今シーズンからコンパクトな500gカップが新登場。冷蔵庫のドアポケットにもピッタリ収まります。

より薫り高くなつて新発売 香り重ね 芳醇白だし



冬季限定
特別商品

[3520] 300ml
本体 700円 (税込756円)

自宅でも名店の美味しさが簡単に楽しめる玉屋シリーズの人気商品「玉屋・白だし」に新しい仲間が加わりました。その名も「香り重ね 芳醇白だし」。従来の本格鰹節出汁と昆布出汁に加え、肉厚の国産干しシイタケから抽出した出汁をプラスすることで、美味しさにより深みが増えるとともに、出汁由来の香りもアップ。プロの技と知恵を活かした料理をご家庭でもおつくりいただけます。

お米の美味しさを実感できる生酒 高貴な香りと 優しい呑み口が特長 純米大吟醸 天巧50 無濾過生



今シーズンデビューの新商品!!「純米大吟醸天巧50」の搾りたて原酒を、そのまま瓶詰めした「無ろ過生」タイプのお酒です。「天巧」シリーズならではの高貴な香りを含みつつ、精米歩合を50%に抑えていることで、米由来の美味しさがより凝縮。純米大吟醸酒ならではの贅沢な味と香りを堪能いただけます。また、芳醇な口当たりが特長の

無ろ過生酒が多い中、アルコール度数

が15%と、原酒としては抑えられていることもあり、女性にも飲みやすいソフトタイプ。ふんわり、優しい呑み口が特長です。和洋中どんなジャンルの料理にも合わせやすく、食中酒としてもおススメ。キリリと冷やしてお召し上がりください。

11月19日
蔵出予定

[1254] 720ml
本体 2,000円 (税込2,160円)

ババカレイの 煮付け



酒菜 あきたの味 探訪

身からはみ出るほどの卵を抱えた旬の着
酒肴にもご飯のおかずにもピッタリ

日本では東海以北の近海、水深40m〜400mの砂泥地に生息する大型のカレイ。全身ぬめりに覆われていることからナメタカレイ(滑多鰈)とも呼ばれるが、標準和名はあくまでも「ババカレイ」。皮がぶよぶよしているところが、年老いた肥った老婆「ババ」という不名誉な名が付いたとされる。しかし、その名に反し、適度な脂を含んだ白味の身は大変美味。北東北では、市中のスーパードでも販売されているポピュラーな魚で、3〜4月の産卵期に向かうこれからの季節が旬。中でも大型のメス(40cm超)は、古くから高級魚として扱われ、切り身からはみ出る

ほどの卵を抱えた魚は1kg1万円以上で取引されることも。岩手県宮城県の沿岸地域では、子孫繁栄、商売繁盛につながる縁起がよい魚として、年越し、正月に欠かせない魚として親しまれている。年末になるとさらに高値で取引されることから「早めに購入し調理。冷凍保存する」というのが浜の方の知恵。刺身より熱を加えた方がうまく、秋田を含むこれら地域では醤油煮付けでいただくのが一般的。しかも、その煮汁できた煮凝りはカラダから出るヌメリとゼラチン質で美味しさが凝縮。日本酒の酒肴として、また、ご飯のおかずとしてもピッタリなのだ。

甲

子園での金足農業の大活躍。高校野球ファンならずとも、今や全国でもその名を知らない人はいないのでは?。地元の様子はいかがですか? (愛知県/原様)

蔵

弊社においても8月22日の決勝戦開催時間帯には臨時休業(フェイスブックでその旨を告知)とし、社を挙げて応援しました。金足農業は弊社から車で10分ほどの距離にあり、同校OB・OGの従業員も9名在籍しています。その御縁もあり、今号の「よもやま見聞録」では、同校野球部の中泉監督にご登場いただきました。残念ながら来春に向けた県大会敗戦のため、春の選抜出場はかないませんでした。来夏に向けて練習に励んでいます。

普

通酒、本醸造酒は熱燗でいただくいております。純米酒、吟醸系の中にも燗酒が美味しもののがと聞きましてが…。(東京都/木村様)

蔵

飲食店などでも純米酒、ランク以上の日本酒は、常温か冷酒で提供されることが多いようですが、燗酒で飲んでもいいや燗酒にもピツタリタイプのお酒があります。一般に純米酒は酒質が固いタイプが多く、熱を加えることで呑み口も香りもより芳醇、柔らかに。特に弊社の純米生酛は、燗にすることでより華やかな酒質に変身します。一般的に吟醸酒は常温・冷酒がオススメですが弊社の「純米吟醸 澄月」は吟醸酒ながらどししりとしたたずまいでゆる燗でも美味しくいただける純米吟醸です。

台

風地震・大雨と、今年は自然災害の多い年でしたが、御地はいかがでしたでしょうか? また、今年の猛暑は酒造りに大きな影響はないのでしょうか? (栃木県/溝口様)

蔵

まずはこのたびの災害で被害に遭われた方々にお見舞い申し上げますとともに、ご心配いただきました皆様へ、深くお礼申し上げます。幸いにも当地におきましては、大きな自然災害もなく、農産物も例年並みの収穫が見込まれています。ただ、稲作においては、当地並び、山田錦の主栽培地である兵庫県における高温障害が懸念されております。しかし、過去の事例においても、長年の知恵と技でこれら問題をクリア。むしろ自然環境の厳しい年ほど、品評会等でも高い評価を得ています。

季刊「蔵」六拾八巻



■表紙の人

今月の表紙は製造部酒類課の品川諒さん。東京生まれの25歳。前職はなんとお相撲さん。錦戸部屋(親方は元関脇・水戸泉)に所属し現役時代は水戸錦の四股名で土俵に上がっていました。結婚を機に、奥さんの郷里である秋田に移住して当社に入社。社内行事の際は、マイ包丁持参で相撲部屋自慢のちゃんこ鍋を振るまってくれました。