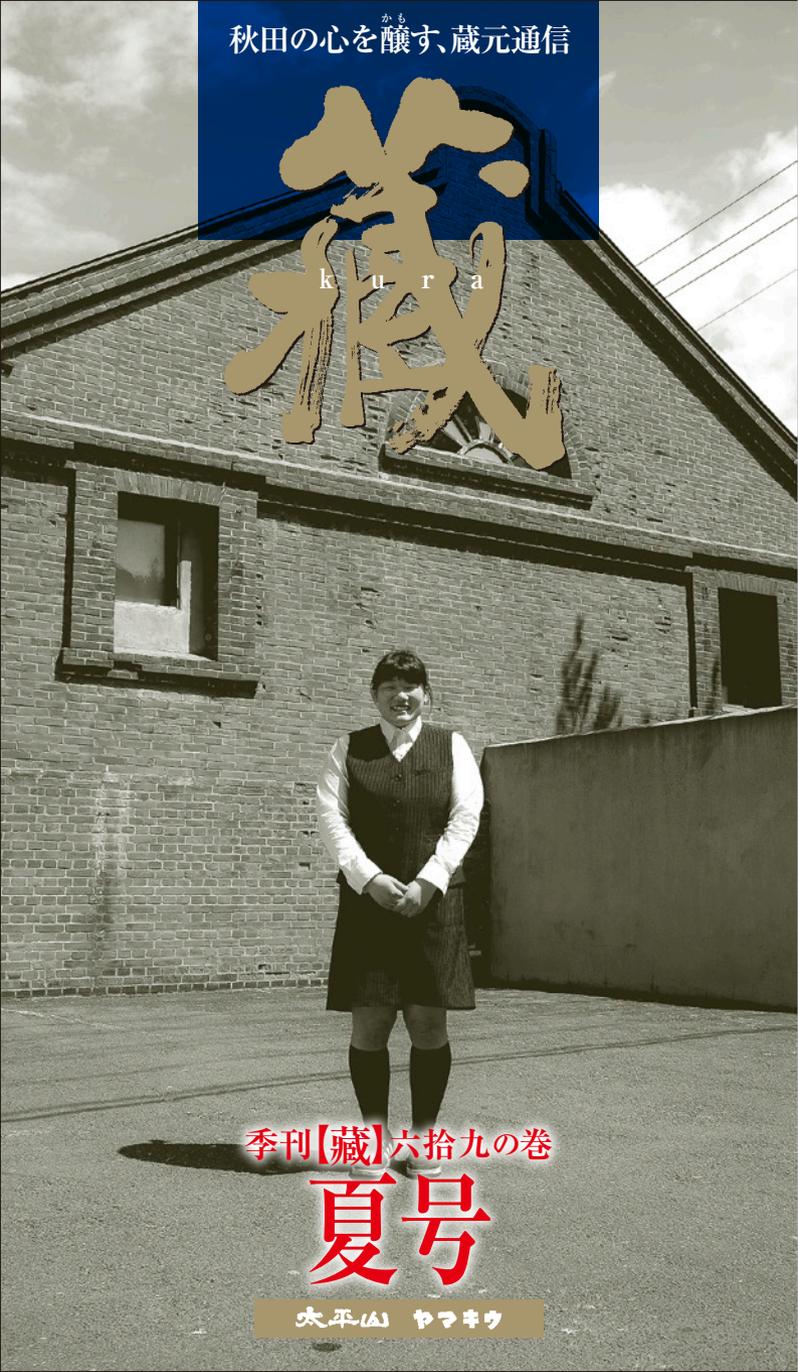


蔵

kur a



季刊【蔵】六拾九の巻

夏号

太平山 やまきウ

蔵
Vol.69
2019.夏

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／出版印刷株式会社 青白日本事業部 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

故郷

点描

秋田の四季

男鹿市北浦



あじさいの絶景ポイントとして
今や全国にその名を知られるまでに
雲昌寺のあじさい

雲昌寺の副住職 古仲宗雲(しゅううん)さんが約15年もの歳月を費やし、手塩にかけて育てたあじさい。海を見下ろす視界に入り込む電線が移動され、大きなあじさいの株をひとつひとつ移植して、あじさい畑の中に散策路を作り、珍しい孟宗竹の林を整備して、とつても素敵なたまご林小路も完成した。今や境内全体が、鮮やかなブルーのあじさいで埋め尽くされるまでに。宗雲さんの今の目標は「男鹿温泉郷をあじさいのお客さんでいっぱいにする」こと。その純粋な思いで前進してきた。そして、2017年には「死ぬまでに行きたい!世界の絶景日本の絶景編ベスト絶景」に選定されるまでに。そして訪れる人の数は驚くほどあつという間に増え、秋田を代表する花の名所に。例年6月上旬から7月中旬にかけてが見頃。

〔雲昌寺〕所在地 秋田県男鹿市北浦北浦字北浦57

●TEL0185-24-4700(男鹿市観光協会) ●あじさい拝観期間/令和元年6月15日~7月15日
●拝観料/500円(9時~17時)、夜間特別拝観料700円(18時30分~21時30分)、昼夜共通拝観料1100円 *中学生以下無料 *あじさい拝観期間以外の拝観料は200円(写真提供/雲昌寺)

味噌・醤油の醸造元としてスタート

小玉家は、祖先以来、飯塚地区に居を構え、代々農業を生業としてきたと伝えられています。しかし「家業は時代在即して行かねばならぬ。小玉家を興す必要なり」と確信した当時の当主・小玉久米之助は、山間地の特産品を秋田市内に売り歩きます。そこで得た人脈と知恵を活かし、明治12(1879)年に味噌・醤油の醸造に着手。「ヤマ



昭和44年頃の小玉合名会社

キウ」ブランドを立ち上げます。既に秋田市内に販路があったことから順調に業績を伸ばし、秋田市内に拠点を構えるまでに。明治40(1907)年には、一族の事業を会社組織として「小玉合名会社」を設立します。

小玉醸造株式会社 創業百四十年の歩み

明治12(1879)年創業から現在までの歴史をダイジェストでご紹介します。

大正2年から酒造り。昭和初期には全国ブランドに

酒造りをはじめたのは大正2(1913)年のこと。2代目小玉友吉の時代でした。友吉は積極進取な経営者でした。首都圏にも「太

平山」を出荷。昭和の始めには、秋田の竿燈を連れ立ち、日本橋三越の屋上でプロモーション活動を行います。昭和8(1933)年には日本で最初の冷用酒「玲瓏太平山」を販売。そして、昭和9年の全国酒類品評会において、出品5169点中、第一位を獲得します。広告、宣伝活動も積極的に展開。「酒は天下の太平山」のキャッチフレーズとともに販路を拡大し、満州への工場進出も計画されていました。



三越屋上で竿燈を披露



昭和初めころの酒造部の記念写真

まさに時代に即したものづくり

高級品の灘、伏見の酒に對し、秋田の酒は、美味しい庶民の酒という位置付けで全国に浸透。昭和20年代後半から40年代にかけての高度成長期には、首都圏の飲食店などで絶大な



昭和20年代前半の本社・工場。ほぼすべての建物が今も現役



昭和42年に竣工した仕込み蔵「みずほ蔵」の工事の様子。県内蔵元に先駆け近代化を実施。伝統と最新技術の融合。まさに弊社の姿そのもの



昭和50年代初頭。酒造部、食品部(味噌・醤油)併せて200人近くの社員がいた



昭和10年代、秋田市内の拠点となったヤマキウ商店前にて。中央に立つのが小玉友吉

な支持を得ることとなります。酒質向上のための研究も進められ、寒冷地秋田の気候を生かした当社独自の「秋田流生酛造り」の技法もこの頃に確立します。この時期は「太平山」のみならず、秋田の酒が全国ブランドとして認められた飛躍の時期でもありました。

一方で、日本酒の量から質への市場変化を見越し、昭和50(1975)年春からは特級一級酒をすべて本醸造仕込に変更。昭和51年からは

社員杜氏による酒造りを開始するなど、当時の日本酒業界の常識を刷新します。味噌づくりにおいても昭和60年に業界初となる天皇杯を受賞。その技はしっかりと現在まで受け継がれ、「ヤマキウ」味噌は秋田県内で最も親しまれている味噌としての地位を確立します。

世界が認めた酒造り

平成元(1989)年には純米大

吟醸「天巧」、伝統の手法で仕込んだ「純米生酛」がデビュー。主力商品を吟醸酒、純米酒など、より付加価値の高い特定名称酒群へとシフトします。さらに、平成12(2000)年にはモンドセレクション初出品で「天巧」、「純米生酛」ともに金賞を受賞。その後も国内外の様々なコンクールで高い評価を得ており、欧米、アジアなど、現在は20を超える国と地域に輸出。その活躍の場は世界へと広がっています。



会見中、いくつもの質問に言葉を選びながら丁寧に答えていたのですが、特に印象に残ったのは、質問者の「これまで貫いてきたもの、または、貫けたものは何でしょうか？」に対する「野球のことを愛したことだと思えます」という答えでした。天才にして日々たゆまぬ精進を重ねた人ならではの言葉ではないでしょうか。

また「アメリカに来て、外国人にならなかったことで、人の痛みを想像し、今までなかった自分が現れた」とも、「孤独を感じて苦しんだことは多々ありましたが、その体験は未来の自分にとって大きな支えになると、今は思い

ます」とも語り、イチロー選手の心のなかが垣間見られた極めて貴重な発言でした。

それを聞いて、もし、その会場に私がいたらどんな質問をしたかを想像しました。

「フィールドで、自然に変わってゆくもの、取って替えてみたものがたくさんあったと思いますが、ずっと変えなかったものがあつたとすれば、それは何だったでしょうか？」

前日の20日、私は東京ドームへ足を運び、開幕試合に出場が決まったイチロー選手が、今までのルーティーンと違うことをするかどうかを子細

イチローと次郎



3月21日、シアトル・マリナーズのイチロー選手が、現役引退を表明し、記者会見を開きました。深夜1時間25分におよぶ記者会見でした。

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/>





に点検したいと、三塁側のスタンドから見守りました。バッターボックスに立つまでの、ネクストバッターボックスでの準備とその手順、守備につくときの走法、歩数、守備位置についてのキャッチボールと守備態勢に入ってから柔軟体操のような動きなど、ほとんどが以前と変化がありませんでしたが、すべてを左から始める動作以外は、かつてのようにきっちり固定せずに何か自然に任せて動いているように見えました。それは、再びメジャーリーグの公式戦で野球ができる喜びのように思えました。

イチローは永遠の野球少年なので「作品」と呼び、飛んできたボールはいつでも「美しく」捕りたいと願ひ、「理想」や「夢」という言葉を使わず、「目標」や「可能性」という言葉を選んだイチローこそ、野球選手でありながら、「優れた研究者にして、美に敏感なアーティスト」だった稀有なアスリートでした。

私が見るところ、職人仕事の完璧主義者の双壁は、野球のイチローと鮎川小野二郎です。毎日同じことを繰り返しながらも、繰り返す同じことをしない職人仕事は、そのつど精度を高めて質を極め、現実にはあり得ない「完璧」を目指します。50歳も年

すね。

記者会見に戻りますが、話の中で「小さなことの積み重ね」「他人の評価より、自分の出した結果」「結果にその都度満足する」大切さを伝えてくれました。

料理は、よく「気持ちを含めて作りなさい」と言います。でも気持ちだけ込めても、美味しい料理はできないのは、イチローのバッティングを見れば明白です。どんなに「気持ちを含めて」バッターボックスに立っていても「技術」が未熟ではヒットは打てないからです。

自分のフィールドでの仕事ぶりを

が離れているにもかかわらず、二人がパフォーマンスで見せる仕事ぶりは、驚くほど似ています。

3月上旬、ギネスブックから小野二郎を「現役93歳と128日の世界最高齢ミシュラン3つ星シェフ」と認定する額が「すきやばし次郎」に届きました。おりしも、シアトル・マリナーズのイチロー選手が、3月21日の試合をもって、現役引退を表明し、記者会見を開きました。

50歳までプレーすると断言していたイチロー選手が、まさか、93歳の「次郎」さんより先に現役を退くとは夢にも思いませんでした。

学問の自由、表現の自由を守り
東北地方唯一の公立美術大学としての責務、
可能性を探り続けている

秋田公立美術大学 学長のお話

公立系美大としての
基盤を築くために

霜鳥さんは文科省出身。大学教授、副学長も務めたことがある。教育行政と大学運営のプロ。平成25年4月から4年制大学に移行したこともあり、運営基盤を盤石にすべく、大学運営のみならず、文化庁時代からの芸術・文化の知識にも長けて



昭和27年秋田市立工芸学校として設立。専門学校、短期大学時代を経て平成25年に4年制大学に移行。東北では唯一の公立美術大学である。学生数約430名。

いた霜鳥さんだからこそ、白羽の矢が立ったものと思われる。

かくして、平成27年4月に就任。以来、自ら先頭に立ち積極的に、組織づくり、環境づくりを推し進めており、既にさまざまな場面でその働きが現実のものとなっている。

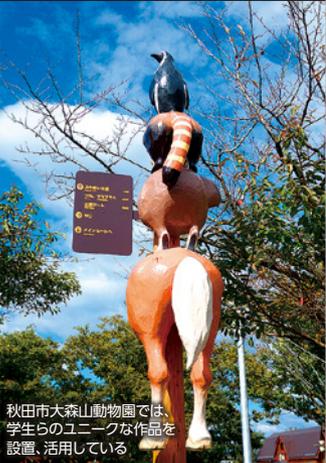


しもとり あきのの
霜鳥 秋則 さん

昭和22年9月16日生まれ。北海道夕張市出身。北大法学部卒業後文部省に入省。中学校課、大学課、特殊教育課などを経て、文化庁文化部長、長岡技術科学大学副学長等を歴任。平成27年4月秋田公立美術大学理事長・学長に就任。

地域密着。
さまざまなプロジェクトを実施

たとえば、地元新屋地区の空き家増加を逆手に取り、県外からのアーティストのアトリエ・居住空間、また、学生の作品発表の場としても活用する「空き家レジデンスプロジェクト」を実現。さらには、秋田市大森



秋田市大森山動物園では、学生らのユニークな作品を設置、活用している



大学敷地内にある「NPO法人アーツセンターあきた」事務所



今年5月～11月にイタリア・ヴェネチアで開催される「第58回ヴェネチア・ビエンナーレ国際美術展」の日本館キュレーターに、同大学大学院の服部浩之准教授(写真中央)が選任された。さらに同院の石倉敏明准教授(右から2人目)もプロジェクトメンバーの一員として参加する(写真撮影/高橋希)

山動物園と提携。園内でのワークショップやアート作品の展示、ガイドツアーなどを実施する「大森山 Arts & Zoo」を平成27年から29年に開催。平成30年からは「大森山アートプロジェクト」と名称変更し規模もより拡大した。

大学運営においても平成29年に複合芸術専攻の大学院の修士課程を。今年からは博士課程も開設さらに、平成30年2月には、地域と芸

術の融合を図る「NPO法人アーツセンターあきた」を学内に設立。大と地域をつなぎ、アートとデザインを用いたプロジェクトに取り組んでいる。

大学運営のプロならではの
なせる業

この先の重点目標として現在手掛けているのが「学生の国際交流」。単位の互換、留学を含めアジア、欧

米の大学と協定を締結。さらに提携先を拡大中だ。そして、もうひとつが、外部からの研究費の調達。理工系大学では一般化している企業や財団法人等からの資金を芸術の世界にも積極的に導入したいという。まさに大学運営のプロゆえに成せる業。既に就任5年目。最初の4年が終わり、第二期目に入って意気揚々、意欲にあふれている霜鳥さんなのである。

本日のおすすめメニューには
魚介類の産地も明記



「袖触れ合うも多少の縁」。
共に時間を共有できる絶妙のスペース。

〈お酒〉

太平山 辛口2合 600円
北限のとらふぐヒレ酒(太平山 辛口使用)
.....700円

〈料理〉

おまかせコース6品3,000円
※予算に応じて設定可能
本日のおすすめ400円位~
天麩羅盛り合せ880円
ふぐ唐揚げ780円
握り寿司(並)1,300円



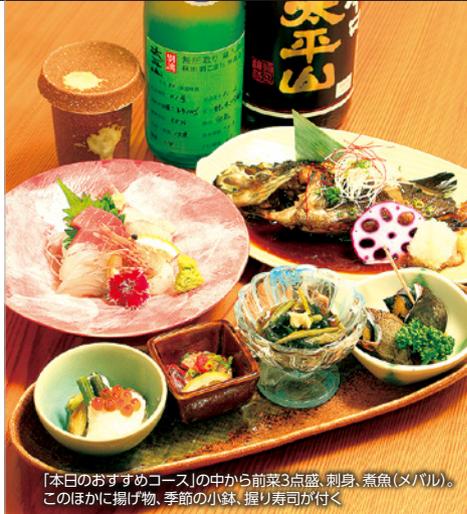
- 営業時間/11:30~14:00(13:30LO)、
17:30~23:00(22:30LO)
- 定休日/日曜・祝日
- 秋田市山王3-1-7東カシビル地下1階
TEL018-866-1188

まずは3000円の コースから

しかも価格は控えめ。一品料理は4000円〜6000円台が主体。定番30種ほどに、季節感あふれる日替わり料理が約30種。握りずしも楽しめる。とあって、チヨイスを迷うが、イチオシは3000円の「おまかせコース6品」。前菜3点盛、季節の小鉢

は常連さんの多さが証だ。刺身・煮魚揚げ物、握り寿司(5貫)の6品がセット。これにお酒を組み合わせても5000円ちょっとで済ませても、こちらにはフグ料理もプラスされる。料理は、仕込みから調理まですべて、安藤さんの丁寧な仕事ぶりを感じさせるものばかり。味の良さと、コストパフォーマンスの高さは常連さんの多さが証だ。

店内はカウンター8席にテーブル席が1席(6人)。コンパクトな造りだが、店主とお客さんが一体となるこの絶妙なスペースも魅力。それゆえに利用時は事前予約をオススメしたい。ビジネスホテルの多い秋田駅前周辺からは、少し離れているが、タクシーだと1000円程度釣りがぐる距離。わざわざでも訪ねてみたい一軒だ。



「本日のおすすめコース」の中から前菜3点盛、刺身、煮魚(メバル)。このほかに揚げ物、季節の小鉢、握り寿司が付く

食通オススメの 隠れ家的存在

市役所、県庁に隣接するビルの地下。山王地区の飲食街から少し離れた場所にある酒肴処。弊社・太平山をはじめ秋田の地酒の品ぞろえも豊富。地元の良い日本酒好き、食通の間で噂の隠れ家的な存在だ。店主の安藤さんは、魚料理の名店として人気を博す秋田市内の料理店で腕を磨くこと18年余。約3年前に独立し

「秋田の海は水揚量こそ少ないものの魚種が豊富。高級魚として知られる白身魚も多いんですよ。もちろん、山の幸、里の幸も豊富です。食材王国・秋田の恵みを感じたい」と安藤さん。内各地の漁港に水揚げされた新鮮な地魚を、さまざまな調理法で提供。春は山菜、秋はキノコ、さらには地物野菜、ブランドビーフやポークなど、食材の宝庫・秋田ならではの味が愉しめる。

「秋田の海は水揚量こそ少ないものの魚種が豊富。高級魚として知られる白身魚も多いんですよ。もちろん、山の幸、里の幸も豊富です。食材王国・秋田の恵みを感じたい」と安藤さん。

おすすめ
太平山が
飲めるお店
秋田市山王

美味しさとコストパフォーマンスの高さで大評判!! 地魚料理・季節料理 食彩 酔蓮



落ち着いたたずまいの店頭

店を構えた。「北限のふぐ」としても知られる秋田県産とらふぐや、男鹿の真鯛、秋田県民にはお馴染みのテリ(メバル)、さらには岩ガキなど、県

140周年記念セット

特別仕様の日本酒、味噌、醤油のセット、創業140周年記念商品を通販限定販売。創業140周年を記念し、特別仕様で仕込んだ日本酒、味噌、醤油をご用意しました。お酒は昭和9年の「全国酒類品評会」で「全国」となった純米大吟醸の復刻版。米は雄町、精米歩合は40%。酵母は六号。酒母は速醸と生酛の合併使用です。味噌は品評会用仕様。地元産大豆と米を主原料とした少量・寒仕込み。ほど良い熟成感があり、豊かな香りと上品な旨味が特長です。そして、醤油もまた品評会用の少量仕込み。時間をかけて丁寧に醸しました。少しトロリとして旨味が濃く香り高さが特長。記念の年にふさわしい味の饗宴です。

- ◆140周年記念酒 720ml
- ◆140周年記念 秋田味噌 500g
- ◆140周年記念 吟醸醤油 300ml

[4058] 本体 **10,000**円
(税込10,800円)



単品販売もごさいます
詳しくは商品カタログ「蔵倶楽部」をご覧ください。

世界最大規模のワインコンクール、2019年 IWC（インターナショナルワイン・チャレンジ）において、「澄月」が純米吟醸の部門でゴールドメダルを受賞いたしました。同部門には230点以上のお酒が出品されましたが、ゴールドメダルはわずか19点という大変に狭き門でした。「澄月」は、昨年パリで開催された Kura Master of Plachina 賞受賞に続いての快挙です。純米吟醸のカテゴリーでは価格も手ごろ。日本酒ビギナーもベテランも満足いただける一本です。



[1035] 720ml
本体 **1,400**円
(税込1,512円)

世界も認めた純米吟醸
純米吟醸 澄月
IWC ゴールドメダル 受賞
ちようげつ

[1036] 1.8L
本体 **2,600**円
(税込2,080円)

大吟醸 金賞受賞酒

今年のは、ここ何年間経験したことがない緊張感あふれる中での酒造りでした。絶対命題として金賞受賞を実現しなくてはいけない年でした。その理由は「今年はメモリアルな年だから」。令和への改元に加え、弊社創業140周年という記念すべき年でもあったからです。特Aクラスの山田錦を35%精米。猿田杜氏を筆頭にすべての蔵人、すべての社員が参加して造りあげた上質で、かつ、希少価値の高い日本酒に仕上がりました。絶対的基準で評価される鑑評会ではあり

ますが、改元を祝し、また、記念して例年以上に質の高いお酒が出品されることが予測されていただけに、喜びはまた格別。同じタンクで仕込んだお酒を「令和元年金賞受賞酒」として限定販売いたします。この機会にぜひお楽しみ下さい。



通販
限定数
100本

6月17日
蔵出予定

[1126] 720ml
本体 **5,000**円
(税込5,400円)

記念すべき年に社を挙げて挑戦
令和元年（平成30酒造年度）全国新酒鑑評会で金賞受賞

鮎料理



塩焼きはもちろん、稚鮎はうす衣で天麩羅に。成長と共に多彩な美味しさ楽しめる夏の酒肴

夏を代表する溪流魚といえは いたたくと、味わいもまた格別だ。鮎。その昔、佐竹藩の殿様に鮎を 献上したことから「殿様鮎」で知られる角館の鈴木内川をはじめ、秋田県内の河川では7月1日から鮎釣りが解禁に。県内はもとより、全国各地から集った太公望が竿を出す。その季節を先取り。初夏の今だけしか楽しめないのが「稚鮎の天麩羅」。体長10〜15cmほど。薄衣でサツと揚げ塩で「サクツ」。骨がまだ柔らかいので頭から丸ごといただける。鮎独特のほろ苦さもまだ控えめで、それがまたクセになる。キリリと冷やした生酒との相性も抜群。この季節手に入りやすい山椒の新芽を添えて 変身する。

活魚が手に入れば、洗いきわゆる「鮎の瀬越し」としていただきたい。アユの内臓を塩辛にした「うるか」は、珍味として喜ばれる。もちろん定番の塩焼きも。あまり手を加えないシンプルな料理との相性がいいとされるが、多量に入手できた時や子持ち鮎は甘露煮してもいい。琵琶湖で獲れる稚魚やコアユを使った甘露煮は、滋賀の郷土料理のひとつか。そして、吞んべえだけに許された特権が骨酒。素焼きの鮎に熱燗をトクトク。蓋をして待つこと数分。いっしょに熱燗が極上の美味しさに

純 米吟醸と特別純米。

どどちらも精米歩合60%以下の造りですが、その違いはどこにありますか？また、純米よりは吟醸の方がプレミアム感があると思うのですが。名称の違いはどこにあるのでしょうか？（東京都佐々木様）

純米酒が「特別純米酒」を名乗るためには、次の条件を満たしている必要があります。①精米歩合が60%以下であること②自社の他の純米酒とは異なる特別な方法で造っている事です。純米酒は、米本来の美味しさや味わいを重視し、純米大吟醸はフルーティーな香りを引き立たせるように造りにも工夫を凝らしています。

精 米歩合について

教えて下さい。（宮城県菅野様）

精米歩合とは、玄米重量に対する白米重量の割合を%で表わしたものです。精米してない玄米は精米歩合100%です。これを3割削って歩留り70%の白米になれば精米歩合70%となります。精米歩合による日本酒の分類にははめると、吟醸酒の定義である「原料米の精米歩合60%以下」とは、玄米を4割以上削った米で仕込んだ酒。同じく大吟醸「原料米の精米歩合50%以下」とは、玄米を5割以上削った米で仕込んだ酒ということになります。精米歩合の微妙な違いをお楽しみいただけるよう、弊社「天巧シリーズ」は、精米歩合20%

50%まで、さまざまな精米歩合の純米大吟醸を商品化、販売しております。

御 社には試飲、販売コーナー

などはあるのでしょうか？（大阪市/岡村様）

社数地内/売店がございいます。こちらでは、弊社醸造の味噌、醤油、日本酒のほか、弊社商品を使った調味料、珍味、菓子、関連雑貨も販売しております。もちろんお酒類の試飲も可能です（一部有料）。蔵見学も1日2回（11時、14時・予約不要）行っております。お酒用の麴で使った蔵元限定商品もございますので、当地お越しの際はぜひお立ち寄り下さい。（営業時間10時〜16時 休業日8月13日・年末年始）

季刊「蔵」六拾九巻



■表紙の人物

今月の表紙は、土橋 奏珠（かなみ）さん。出身・住まいは八郎潟町。所属は総務部管理部門（通販・売店担当）。笑顔も初々しい今年4月入社の新入ですが、実はスゴインです。八郎潟町スポーツ少年団で女子レスリングを始め、2011年の全国中学生選手権で優勝。愛知県の至学館高へレスリング留学し至学館大学へ。直近の全日本オースパ階級別の成績は3位。弊社レスリング部復活なるか？

