

羽山脈。 東北のほぼ真ん中を南北に連なる奥

田 ത 匹

仙北市

絵に描いたような雪国の秘湯を手軽に 中旬~翌年4月中旬まで冬季休業。 に露天風呂があり、これからの季節は も特長のひとつだ。しかも、すべての宿 **宿など、それぞれ個性に富んでいること** 残す宿、歴史を伝承したモダン和風の 造り。いまだ湯治場の雰囲気を色濃く 乳頭温泉郷を除き、温泉情緒あふれる ナの原生林内にたたずむ一軒で、休暇村 持ち泉質は多種多様。いずれの宿もブ 泉郷の七湯。それぞれに独自の源泉を る「乳頭温泉郷」。鶴の湯、妙乃湯、大釜

発行人/小玉 真一郎 編集/凸企画・発行/小玉醸造株式会社 編集/凸版印刷株式会社 東日本事業部(デザイン/有限会社 オプ)写株式会社 ●秋田県潟上市飯田川飯塚字飯塚三四の一 ●〒018-1504 佐藤勝彦 取材・文/海老名エディトリアル事務所TEL.018-877-2100 FAX.018-877-2104

秋田の心を醸す、蔵元通信 模 Vol.70 2019.冬 写真/佐藤勝彦 季刊【藏】七拾の巻 太平山 ヤマキゥ

追いつけ、追い越せ「天巧」「純米生酛」に

で、全国の蔵元にも大きな影響を で、全国の蔵元にも大きな影響を とて、大吟醸の商品化に成功。速醸が難しい」とされてきた生配造りの が難しい」とされてきた生配造りのが難しい」とされてきた生配造りのが難しい」とされてきた生配造りのが難しい」とされてきた生配造りのが難しい」とされてきた生配造りのがが難しい」とされてきた生配造りのが発しい。とされている地形で、現在主流となっている地形で、さらに、現在主流となっている地形で、さらに、現在主流として、全国の蔵元にも大きな影響を

与えました。「天巧」と「生配純米」与えました。「天巧」と「生配純米」

「月」シリーズ誕生 現在へと続く

とができ、かつ、市場と酒造りの現野で造りの過程の詳細を知ることに。藤田杜氏の誕生によって、新しい視田大として登用されることに。藤山大として登用されることに。藤山大として登明されることに。藤山大として登明されることに。藤山大田が平成14年。



現 登場。同年冬には「純米大吟醸・天の「純米吟醸・津月無濾過生」ががより強固に。この結果、「天巧」ががより強固に。この結果、「天巧」ががより強固に。この結果、「天巧」がより強固に。この結果、「天巧」が

意大巧

業界の常識を覆した「天巧」、「純米生酛 その成功を礎に、さらなる世界へ 新境地を拓いた怒涛の4年間。

吟醸・澄月」が登場します。まさいのです。 で歌動の時期。その努力の甲斐があって、この時期に誕生した「月」 あって、この時期に誕生した「月」 おって、この時期に誕生した「月」 なるのです。



A TABLES AND A	年	杜氏	銘柄と主な受賞暦	備考
	(2000年) 平成12年	小玉 幸之助	【純米大吟醸 天巧】 ※平成元年3月デビュー ●モンドセレクション=金賞 【生酛純米】 ※平成元年3月デビュー ●モンドセレクション=金賞	欧米への本格輸出
	⁽²⁰⁰¹ 年)	小玉 幸之助	【純米大吟醸 天巧】 ●モンドセレクションニ金賞 ●全米日本酒飲評会ニ金賞 【生配純米】 ●モンドセレクションニ金賞	全国新酒鑑評会=
CONTRACTOR CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF THE P	(20014年)	藤田 喜代美	【純米大吟醸 天巧】 ●モンドセレクション=銀賞 ●全米日本酒飲評会ー金賞 ●12月/無瀟漫生デビュー 【生配純米】 ●モンドセレクション=金賞 ●11月/無瀟漫生デビュー 【純米吟醸 津月】※2月デビュー ●2月/無濾過生デビュー	
STATE TO STATE STA	(2003年) 平成5年	藤田喜代美	【純米大吟醸 天巧】 ●モンドセレクションニ金賞 ●全米日本酒飲評会ニ金賞 【生酛純米】 ●モンドセレクション=金賞 【純米吟醸 津月】 ●9月/低温瓶囲(火入れ)デビュー 【純米大吟醸 神月】※11月デビュー	
CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF	² 平 004 416 年 年	藤田 喜代美	【純米大吟醸 天巧】 ●モンドセレクション=金賞 ●全米日本酒飲評会=金賞 【生而純米】 ●モンドセレクション=金賞 【純米吟醸 澄月】※3月デビュー ●3月/無濾過生デビュー	秋田県清酒品評会=
	^(2005年) 平成7 年	藤田 喜代美	【純米大吟醸 天巧】 ●モンドセレクション=銀賞 ●全米日本酒歓評会=金賞 【生酛純米】 ●モンドセレクション=金賞 【純米吟醸 澄月】 ●6月/火入れデビュー	
WHEN THE PROPERTY OF THE PROPERTY OF THE PARTY OF THE PAR	(20018年) 平成8年	藤田 喜代美	【純米大吟醸 天巧】 ●モンドセレクションニ金賞 ●全米日本酒飲評会ニ金賞 【生酛純米】 ●モンドセレクションニ銀賞	



人が関係していた !! .

トロという呼び方誕生に三井物産

0

る理不尽な客と世界的人気

「予約『困難』 店を予約『不可能』 店にす

使った男たち

江戸時代に初

めて寿司に

ワサビを

の寿司屋の発案で広まる」

「昔の王道ガラスのネタケ

ス

í

大阪

1カン 2カンという寿司の教え方が

にでも読んでみたくなるでしょう。

どうです、すし好きでしたら、すぐ

史、作り方、流儀、回転寿司から高級 ピソードが満載されています。 店まで」、寿司に関する最新の話題、 すが、とても読み応えのある「寿司」本 イ話108ネタ」(文藝春秋刊)は、「歴 本屋でたまたま手に取った一 河原一久著「読む寿司 オイシ 冊で エ

「赤シャリ、白シャリ、ロゼシ

ヤ

1)

して熱いシャリの温度変化

アジの旬がわかる」

「ネタにシャリを合わせるの

か?シ

定着したのは21世紀

リにネタを合わせるのか?」

「魚ヘンに参=旧暦の3月だと知

n

ば

うかかわっていくのか」 『二郎は鮨の夢を見る』_ 誕生200年で寿司文化は世界とど 外国人たちの寿司観を 例えば、 目次から拾うとこんな具合。 変させた

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。

書に「そんな食べ方ではもったいな (青春新書)、「大人の作法」(KKベスト ズ)、「人間味という味が、いちばん美味 (大和書房)、「美食の世界地図」(竹書 房新書)、最新刊は「鮨 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/





読む寿司」を読む

02

●プロフィール

03

私がとりわけ興味を持って読んだれた 天保の 名店」と「素人グルメレれた 天保の 名店」と「素人グルメレビューサイトの寿司における使いこなしポイント」です。ここでは、この二なしポイント」です。

まずは、江戸時代の話。 文政年間に生まれた「握りすし」が、 文政年間に生まれた「握りすし」が、 う間に16文、24文と急騰していった。 う間に16文、24文と急騰していった。 う間に16文、24文と急騰していった。 さの代表格が「與兵衛ずし」と「松が その代表格が「與兵衛ずし」では、握 しずしが3両、「與兵衛ずし」では、握

この度を越えた贅沢が幕府の目に留まり、老中・水野忠邦が推進した「天保まり、老中・水野忠邦が推進した「天保の改革」のターゲットにされたという。 天保12年(1841年)12月26日、北町奉行所は、次のような御触れを市中町を行所は、次のような御触れを市中にだした。

召捕られ、手鎖5日という処分になって食物を好み、身の分限を顧みず、、、」翌天保13年4月18日には、ついに翌天保13年4月18日には、ついに翌、保13年4月18日には、ついにの食物を好み、身の分限を顧みず、、、」

た、という。

た。この5年ほどの間に、寿司屋寿司屋の値段に思いを馳せましまれを読んで、最近の東京の

まったと感じるのは私だけだろ

の勘定がみるみる高くなってし

うかと。令和になって、ますます

日本料理店への支払いより高い寿司 日本料理店への支払いより高い寿司 屋のお勘定。いくら、魚介が高騰して いるからと言って、尋常ではありませ ん。いつか、「令和の改革」のしっぺ返 しがくるのではないでしょうか。

May o

を語るプロではないし、職業的訓練のビュアーであっても、彼らは飲食産業ビュアーであっても、彼らは飲食産業

らない、というもの。

感想であって、その「評価」はあてにな

く同感です。と著者は切って捨てています。私も全

土台がない、100%主観的なもの」

れている投稿者のレビューは、単なる

インターネットのサイトに掲載さ

伝説となった道の駅の仕

意と誠意、そして三顧の礼に報いる は固辞し続けていたが「皆さんの熱 就任を要請したことに始まる。当初 県・男鹿市の関係者が、山崎さんに のこと。開業1年前から単身で男鹿 べく承諾させていただきました」と かた」での活躍ぶりを知った秋田 きっかけは、前任の「道の駅むな

市に移住。準備を行ってきた。

かし、環境的に似ている男鹿でも同

が値を付け 自らが納品

様のスタイルを導入したのである。

方程式を確立させた。その経験を生 魚を出品するというスタイルを構 界灘を目の前にする環境。漁師自ら 類の直売。「道の駅むなかた」は、玄 全国どこにもない爆発的ヒットの 築。総売上げ18億円の30%が鮮魚。 が、魚に値段をつけ、直売所に直接 最初に手がけたのが男鹿の魚介

ことを聞きつけたプロの料理人が 駅むなかた」での成功例、山﨑さん 買い付けに来るまでになった。 では新鮮な男鹿の魚が入手できる を経て組合員も倍にまで増え、最近 協力者も増えるように。開業1年 の熱意が浸透するとともに、徐々に う意識の改革からスタート。「道の は漁協に任せておけばいいべ」とい もちろん当初は苦労の連続。「魚

お客さんが 商品の納入は開店後。 いる時に。

お客さんと接する機会が増え、互 日何度も納品することをあえて薦 産物を含め)は開店後に。しかも、 めている。開店中に納品することで 山崎さんは、直売所への納品(農 1



さんの

山ませま 宏 幸 き さん

あるので、食品加工、冷凍など、周辺 る。「道の駅単体の施設には限度が 入。惣菜加工品として活用してい 化も可能と考えます」と語る。 きます。道の駅を核とした六次産業 で、互いに利益を共有することがで の企業にも協力していただくこと た場合は道の駅が売価の30%で購 魚は毎日ほぼ完売だが、在庫が残っ のコミュニケーションが図れる。

挑戦を続けたい 地域興しの拠点として

ながらレスポンスが薄い(笑) ^むな 可能です」と山﨑さん。「ただ、残念 売先を育成、販路を開拓することも 立ちとなって継承できる人材や販 廃れていく不安がある。私たちが仲 の宝庫ですが、人材&後継者不足で かた、は商機とみると一気に乗って |男鹿(秋田)は||次産業、地域食

男鹿のみならず秋田再生のモデル

の115%となる3・2億を記録。 てか、開業初年度は売り上げ目標

ケースとしてますますの活躍が期

待されている。

という、山崎さんの熱い思いもあっ



年10月21日、福岡県宗像市生まれ。大学卒業 パーに就職。バイヤー、店長などを歴任。平成20年に むなかた」開業に際し公募により100名の中から選ばれ 九州トップの業績を上げカリスマ館長として注目さ 成30年7月1日「道の駅おが/なまはげの里オガーレ」開 業とともに駅長に就任する。現在は(株)おが代表取締役兼駅長



【道の駅おが なまはげの里 オガーレ】秋田県男鹿市船) TEL0185-47-7515

業時間〉●物産館/9:00~17:00 ●レストラン/[3月~9月]10:00~21:00、[10月~2月]10:00~17:00(土日祝は18:00まで) ●軽食コーナーガオジェラ/9:00~17:00 〈休館日〉1/1~3、2/26・27、3/26・27

※トイレ・休憩スペース・道路観光情報スペースは24時間ご利用可能

おすすめ 太平山が 飲めるお店 東京都港区新橋

ける立

す

度と味にこだわる

で行う。定番の「ロースかつ定食」が 度にこだわり調理まですべて自社 ブロック肉を店舗で切り分け、 00円(税込)。

新橋駅前ビル1号館の メインエントランスのすぐ 軽に立ち寄れる立ち 加え、会社帰り等に気 らのとんかつ専門店に 系とんかつ店の雄[と もご飯とみそ汁お代 んかつまるや」。従来か わり自由というコスパ

> 計1の店舗がある。 都心オフィス街を中心に かつ酒場まるや」も展開。 みとんかつまるや」「とん 呑みスタイルの「立ち呑

お客さんでい 18時過ぎには 41

定。

飲食店街にある。昼はかつ丼専門店 広がる新橋駅前ビル1号館1階の まるや新橋店」は、カオスな世界が (着座席15席)。夜は揚げ物や一品 今回紹介する「立ち呑みとんかつ

> 料理が ち吞みスタイルの店 千切りキャベツは1皿 自慢のロースかつが ロッケ150円、メ つ100円から、コ だ。メニューは、ハムか 枚400円。しかも ンチかつ300円、 ズナブルな価格設 0 0円でおかわ 楽し める立

で立ち寄るお客さんも

え天候に左右されずに立ち呑みスタ さんも。2000円でお釣りが来て きれず、店頭のスペースで楽しむお客 呑み食べ応え充分。ビル内にあるゆ り自由と、 イルで楽しめるのもミソ。 18時を過ぎる頃には店内に入り 超り



辛口 太平山 ………1合 450円 / 2合 800円 太平山 生貯 ………………300ml 750円

〈お酒〉

梅水晶 ……300円 ゆず大根 ……300円 チキンかつ…300円 C&Cメンチ…450円 ミニかつ丼…500円

〈料理〉

ハムかつ ……100円 キャベツ干切り (おかわり自由) ……100円 串カツ ………200円 カキフライ ……1個 200円 メンチかつ ……300円

19.

- ●席数/昼15席、夜席なし(最大40名) ●営業時間/平日11:00~15:00、17:00~23:00
- ●定休日/土日·祝日 ●http://maruya08.co.jp/

-の[C&Cメンチ450円]

とんかつ専門店の「ロースかつ定食」は全店700円

しつかり

して、

しかも飲み口スッキリ。

燗が活躍する時期。

太平

山は味が

とのことだが、これからの季節は熱

み物はハイボー

ル&生ビールが人気

揚げ物主体のメニュー

構成ゆえ飲

で飯、みそ汁お代わり自由

や」ほか全13店舗全店で太平山(辛 では、ここ「立ち吞みとんかつまる は児玉営業部長。「とんかつまるや 揚げ物との相性もいいですよね」と

生貯など)を飲むことが

できる。 口太平

カレー&チーズのせメンチかつの組み合わせ



¥熟玉子にベーコンを巻き衣を付け揚げた ベーコンエッグかつ200円」。 「ロースかつ400円」と「キャベツ千切り100円」 ※通常は個別に提供

●東京都港区新橋2-20-15 駅前ビル1号館1階 TEL03-6274-6210

さしく。オールジャンルの食中酒としても

来の旨味がさらに増し、飲み口もよりや 酒こそがオススメ。温めることで生酛由 も美味しいですが、これからの時期は燗 リとした飲み口はまさに通好み。常温で と米由来の厚みのある旨味が特長。キリ て、生酛ならではのしっかりとした飲み口

お父さんの晩酌用としても好評です。

生配純米辛口

厳選国産素材100%使用のパック入り。

極

ティーバックタイプに。お鍋にポンと入れ沸騰

国内産にこだわった厳選素材を使いやすい

して3~5分。いつでも、どこでも、だれでもプ



旨味に深みを加える名脇役の「サバ節」は、そ

い味わいを演出します。さらには出汁のコクと 長。動物性の旨味成分との相乗効果でより深 北海道産「真昆布」。上品な甘みと旨味が特 きな役割を。昆布は、高級品として知られる りとした淡白な味ですが味の調整役として大 県産。「いりこ」もやはり本場・九州産。あっさ でスッキリ!出汁の核となる「かつお」は鹿児島 ロ顔負けの出汁をとることができます。上品

旨口タイプ これからの季節にオススメの 熱燗に最適。

[3487]720ml 本体980円(税込1,078円)

辛口純

美味しくいただけます。値段も手ごろで、 140周年記念酒

淡麗仕上がりになりがちな辛口にあっ

太平山伝統の生酛造りの辛口仕上げ。

原材料、造りもほぼ忠実に再現 全国第一位になったお酒を 昭和9年

に簡単にお使いいただけます。

群。さらには、日々のお料理の出汁として手軽

の九州産を使用。これら素材をバランスよく配 国内最大の産地であり最高級品としても評判 たもの。「焼アゴ」は九州産。そして「椎茸」は、 の時々でベストとなる国内産地から取り寄せ

合。もちろんヤマキウの味噌、醤油と相性も抜



[4056] 720吨 本体8,000円(税込8,800円)

る太平山の原点がここにあります。と高貴な香り。時空を超えて受け継が て仕込んだ特別な一本です。当時、大蔵 と高貴な香り。時空を超えて受け継がれ酛と速醸の合併使用。重厚感のある旨味 酒です。米は雄町、酵母は六号。酒母は 富司雄先生の指導を得て仕込んだ大吟醸 の酒造りに多大なる貢献をされた、 醸造試験所技師として当社を指導。 山」が全国第一位になった時の復刻版。 昭和9年「全国酒類品評会」で「太平 創業140周年を記念 小秋田 生

の偉業を顕彰、

秋田ならではの から料理法もい 贅沢を堪能

る機会が多いのではないだろう されるのに対し、晩秋から浅春 漁は、12月の3週間ほどに限定 る。秋田の冬といえばハタハタが べられるのも北国ならではの特 て身もプリプリしている。昆布で が、新鮮な鱈の身は透き通ってい 感する機会が少ないと思われる 以南では鱈本来の美味しさを実 か。鮮度低下が速い魚ゆえ、関東 ほうが、秋田の冬の食卓に上が まで安定した水揚げがある鱈の 量に水揚げされる季節ハタハタ あまりにも有名だが、沿岸で大 に北国の冬を代表する魚であ しめた「鱈の昆布〆」の刺身が食 「鱈」の漢字は魚編に雪。まさ

権。しかも、内臓、頭、エラまで全 とで、まったり感と白子の濃厚な だいても美味い。熱を加えるこ と湯通しし冷水でメたのちポン る、で味を調えてもうまい。さら と鱈鍋はなりたたない」と言わ ろか、秋田では「アラが入らない 身捨てるところがない。それどこ 節最高の酒肴となる。 日本酒との相性が抜群。この季 美味しさがさらにアップ。しかも、 酢などで。天婦羅にして塩でいた 呼ばれる。鍋にはもちろん、さつ のが白子。秋田では「ダダミ」と に、鱈の部位で最も珍重される 塩。秋田の伝統的調味料、しょつ れるほど。鍋の味付けは味噌か



本酒入門者です。

のですが。(千葉県/飯岡様) と言われました。燗好きの私と もったいない。常温か冷やでしょ 先輩に「純米酒は熱燗にしたら、 しては熱燗でも美味しいと思う 熱燗の季節となりましたが、

旨味が冴えるタイプが多いです。 ください り一層ふくらみます。ぜひお試 温めますと生酛特有の旨味がよ ならではの深いコクとすっきりと 弊社の「生酛純米」は生酛造り も米由来の味わいがしつかりし す。また純米酒は、吟醸酒より 的には常温~冷やがおすすめで いただくタイプが多いので、一般 醸系は繊細な香り、風味を満喫 ければと…。いわゆる吟醸、大吟 したキレが特長ですが、人肌に ており、燗酒にすることでさらに 嗜好品ですので、その方々 のスタイルでお楽しみいただ

第42回 酒蔵開放開催予定 開催日〉令和2年2月15日(土) イベント開催のお知らせ



や潟上市の冬の風物詩となった酒 い。1日の来客数5000人超。今 産品コーナーなど、楽しい内容いっぱ 第3週の土曜日に開催予定。 蔵開放。第42回目は例年通り2月 噌詰め放題チャレンジ、グルメ&特 び特価品販売、ステージショーや味 よりパワーアップしたプログラムを 日本酒、味噌・醤油の限定品なら

用意しています。





表紙の人

鯉釣りや、自然を堪能できる ころから身近な存在。趣味は るベテラン。主に麹造りを担 林間ドライブとのこと。 山内さんにとって弊社は幼い す。自宅は弊社からほど近く 重要なポジションを担っていま 太平山の酒造りにおいて最も 三に造り」と言われており、 当。日本酒は「一に麹、二に酛、 属しており、入社28年目とな (56歳)。製造部酒類課に所 今月の表紙は山内隆さん