

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

季刊【蔵】七拾壺の巻

夏号

太平洋 ヤマキウ

蔵
Vol.71
2020. 夏

企画・発行／小玉醸造株式会社 ●秋田県湯田川飯塚字飯塚三十四の一 ●TEL018-1504 ●TEL018-8772100 FAX018-8772104
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／有栄社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名工ディジタル事務所



秋田内陸縦貫鉄道

在りし日に想いを馳せるローカル鉄道

秋田県内陸中央部、鷹巣駅と角館駅を結ぶ総延長94.2kmの第三セクター方式の鉄道路線です。全線開業は平成元年4月1日。駅数は29。日本の山里の原風景のような車窓が展開し、行く先々で出会う地元の人々の笑顔こそが財産。その笑顔の輪を広げたいとの思いから「スマイルレール」という愛称がある。高山植物の宝庫・森吉山トレッキングやその山中で楽しめる溪谷名瀑探訪、角館の歴史散策、点在する温泉など、多彩な観光資源も魅力。マタギの里として知られる「打当温泉マタギの湯」のどぶろくは、弊社が技術協力させていたいた名物。熊鍋、じゃんご料理（田舎料理）など同温泉の名物「深山料理」ともに全国の皆様に味わっていただいています。※「打当温泉マタギの湯」は6月から営業再開予定です。

故郷 点描

秋田の四季

北秋田市・仙北市



毎年2月第3土曜日に開催される「太平山酒蔵開放」。地元はもちろん県外からのこれに合せて秋田旅行を楽しむという方も



**老舗・酒蔵ならではの
観光資源で地域共栄を目指す。**
より身近な蔵元と感じて
いただくために

弊社では昭和30年代から場内見学を積極的に受け入れてまいりました。特に旧南秋田郡内の小学校においては、社会科見学の定番スポットとして親しまれてきており、昔、見学時に鉛筆をもらった思い出がある方々も多いはず。現在も蔵見学は続けられており、毎日11時と、14時の2回、弊社スタッフが場内をご案内しています（所要時間約30分。一人10K、予約不要、無料、8月13日～15日、12月31日～1月3日は休）。

行事として行われている酒蔵開放は、令和2年冬で42回目を迎えました。弊社では第1回目から開催。弊社においては例年2月第3土曜日に開催しており、蔵見学ツアー、限定商品販売、しぼりたての原酒の無料試飲、津軽三味線のステージショー、さらには、ご当地物産販売コーナー、イートインコーナーも開設と、県内随一の規模で開催。毎回5000人以上もの皆様にお越しいただき、今では湯上市の冬を代表する風物詩としても知られています。



地域の観光資源としても 貢献したい

羽後飯塚駅、銀行、寺院の誘致、水道の敷設など、地域共栄を社是のひとつとする弊社では、文化芸術部門での地域貢献をも積極的に手掛けています。そのひとつが平成21（2009）年に開館したギャラリー「ブルーホール」です。大正11（1922）年に建てられた仕込蔵を改装した施設で、写真展、コンサート、寄席、講演会などさまざまなジャンルの方々のパフォーマンスを紹介するスペースとして活用されています。

一方、本社建物と同じ旧羽州街道に面し、徒歩1分ほどのところには、大正12（1923）年に建てられた小玉家住宅があり、平成20（2008）年に、国の重要文化財の指定を受けています。湯上市



今年3月弊社内にある売店が、蔵ショップ Tasting Room「Koolab（クラブ）」としてリニューアルしました。ショップ名の「Koolab」は、蔵「Kura」と、カッコイイを意味する「Cool」、そして研究所や実験室などを指す「Labo（Laboratory）」に由来しています



小玉家住宅

では弊社ならび小玉家のある一帯を、新たな観光資源として活用する計画もあり、ランドデザイン構築が始まろうとしています。



ギャラリー ブルーホールでは7月5日（日）まで田沼武男写真展「ホトバシル情熱」を開催。錦織圭選手、ラファエル・ナダル選手ら世界トップテニスプレイヤーの躍動感あふれる姿を紹介。入館料／一般300円



新型コロナウイルスが世界中に蔓延し、日常生活が一変してしまいました。「緊急事態宣言」がでてからというもの、自宅にこもる毎日で、食事も三食、我が家の食卓でとなっています。「日常茶飯事」とは、本来「とるにたらないこと」の意味ですが、今一度、改めて食事の基本を思い出してみよう。

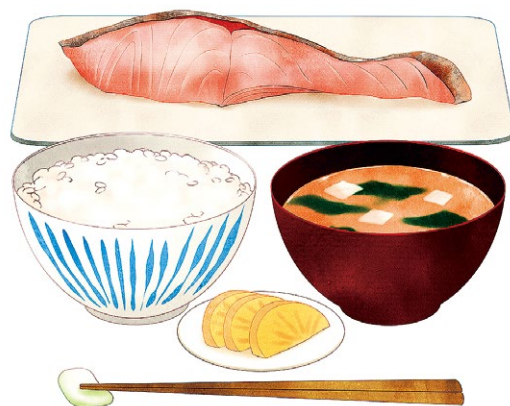
日本人なら、まず箸が上手に使えないのは料理をしっかりと味わえないはずなのに、親が教えないために、箸の持ち方がわからない者がいくらでもいます。

何とも情けない話で、「食育」は、箸の持ち方からはじめるべきで、これは

学校の先生の仕事ではなく、親が子に教養なくてはならない愛情ある義務ではないでしょうか。箸は、日本人が一生で一番長く使い続ける大切な道具でもあります。

箸が持てないばかりか、お茶碗にごはんをよそうこともできません。「よそう」は「装う」と書くので、ごはんを山のように盛れば良いというものではなく、美しく盛りつけなくてはならないもの。ついでに言いますが、「御飯」とわざわざ「御」を飯のうえに奉るのは、江戸時代、燃料の薪を大切にしていたため、朝一度だけ、釜で炊き上げました。この炊き立ての白飯に敬意を表

毎日の茶飯事



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。

山本益博公式サイト <http://masuhiro.jp/>





して、「御飯」と呼んだのです。あとは、おむすびにしたり、お茶漬けにしたりにして食べたので、冷めたものは「めし」と言います。だから、朝御飯、昼めし、晩めし。いまは、炊飯器があるので、昼御飯、夜御飯がいつでも可能ですが、箸を正しく持つのも、御飯をきれいによそうのも、すべて親から教わって習得する小さな技術です。そして、ものを美味しく食べるための基礎技術といってもよいでしょう。だが、もうすでに、その親たちに知識も技術もあります。

また、お茶を習ったというのに、家で煎茶が淹れられない。急須に茶葉を

どのくらい入れたらよいのか、お湯の温度はどれくらいが適温なのか、そのお湯を入れてどれほどの時間で、湯呑みに注いだらよいのか。こんな基本的なことがまるで分らない。

以前、フランス料理の巨匠、ジョエル・ロブションがこう言いました。

「紅茶を淹れるのは、じつは、とても難しい。茶葉の量を計り、お湯を入れ、そのあと、淹れすぎては何もならないが、ほどよく味と香りを引き出すように淹れる、その頃合いを見極めるのは、料理とまったく一緒です。ですから、紅茶を美味しく淹れられる人は、料理も上手な方だと思います」。

ごはんを炊き上げるのも、紅茶を美味しく淹れるのも、これは調理技術を要する立派な料理です。ならば、今度はそれを美味しくいただくために、料理に敬意を払って味わわなくてはなりません。美味しいものを食べるより、ものを

美味しく食べたい。しかし、その敬意が全く感じられない。

再び、ロブションの言葉を引きましよう。

「料理人は、魚でも肉でも野菜でも、例え葉っぱ一枚でも、その命を絶って調理するのだから、食べ



る人の口元へ届けるまで、尊敬の念を持ち続けなくてはならない」

(株)千田佐市商店で経営に携わるかたわら、同社初代の名称である「佐市」の名称で音楽活動を精力的に続けている

地元大久保を拠点に活躍する若手音楽家のお話

幼少期から

そばに音楽があった

湯上市の伝統産業でもあり、地域を代表する老舗佃煮店の後継者でもある千田さん。一方で、道の駅や寺院を会場としたピアノ演奏会、学校での講演会活動など、秋田を拠点に精力的な音楽活動を行う若手として注目されている。

地元メディアでは「ピアニストと紹介されることが多い。しかし、そ



その源となった文化を体感すべく渡仏

後継者候補ゆえ、音大の選択肢はなかった。しかし、やはり音楽は大好き。大学ではピアノサークルに入り、かつ、音大の教授に師事。大学卒業後は、大好きなラヴェルらを生み出した現地の文化、歴史、空気に触れたく、家を継ぐことを条件に渡仏する。

目指す姿の原点と出会う

「3年間だけ」と覚悟を決めての留学だったが、迷いがなかったわけではなかった。しかし、現在の活動の原点ともいえる出会いをする。場所はいまのメトロ。偶然オペラを歌うパフォーマーと出会う。プロか、アマチュアか。それすらわからない。しかし、その姿に「音楽はどこでもできる」と確信。秋田に帰り家業と音楽活動に励むこととなる。地元ではその活動に賞賛の声は多い。しかし千田さんは「褒めていただくのはとてもうれしいけれど、批判の声が少なくないことに一抹の不安さみしさがある」という。なぜなら「建設的な意見こそが新たなものを生み出す源であり、革新の糧でもある」から。本気ゆえに漏れた本音である。

ちだ こうた
千田 浩太 さん



19世紀後半から20世紀前半のフランス音楽に心酔

現在はピアニストとして活躍する兄・桂太さんの影響もあり、幼少期からピアノ教室に通うようになる。音楽が特別なものとなったのは小学校6年生の時。ラヴェルに出会い、19世紀後半から20世紀前半のフランス音楽に興味を抱くようになる。

「ドビッシェ、フォーレなど、この時期の曲は、アプローチの違いこそあれ、簡素な構築美の中に潜む洒脱さが奥深い」と千田さん。俳句や和歌のように、引き算を重ね究極の美を見出そうとする日本の美学と共通するような価値感に惚れ込んだ。





RECIPE

【材料と準備するもの】

- フルーツ(お好みで) ●クラッシュアイス ●砂糖 ●日本酒
- グラス(12オンス・360ml前後) ●マッシャー ●マドラー ●ストロー



1
カットしたフルーツをグラスの中へ。



2
マッシャー(またはスプーン)でフルーツをつぶします。



3
スプーン1杯程度の砂糖を入れます。(分量はお好みで)



4
日本酒をグラス1/3程度まで注ぎます。



5
クラッシュアイスをグラスに入れ



6
マドラー、ストローを添えて完成です。



レモン



キウイ



イチゴ



パッションフルーツ



ライム



ブラジル「AZUMA KIRIN」の系列である東山農場でのイベントに参加



「AZUMA KIRIN」送別会



ブラジルの屋台で販売されている「サケピリーニャ」

おうち de 日本酒
太平山 からの新提案

日本酒のカクテル 「サケピリーニャ」はいかが

ブラジルで大人気!

フレッシュフルーツで作る!

女性にも大人気で、自宅でも簡単に作れます。

ブラジルにはカシヤツサ

(蒸留酒)をベースとした「カイピリーニャ」と呼ばれるカクテルがあります。そのベースを日本酒に変えたものが「サケピリーニャ」です。アルコール度数が40度もあるカシヤツサを使う「カイピリーニャ」に比べ、アルコール度数が低く女性にも人気。今やその人気は「カイピリーニャ」を凌

ぐ勢いとか。

サンパウロには、かつて弊社が技術指導を担当した「AZUMA KIRIN社」という日本酒と味噌醤油の醸造元がありますが、製造部の小玉智之が昨年4月から今年3月まで同社に研修留学。現地で覚えた「サケピリーニャ」の作り方を紹介させていただきます。

※「AZUMA KIRIN社」は蔵Vol63号(平成28年夏号)で紹介しています。



小玉智之(こだまさとし)

平成5年(1993年)2月9日生まれ。東北大学卒業後小玉醸造(株)入社。独立行政法人酒類総合研究所(広島)へ出向後、自らの成長とグローバル化する日本酒市場を体感するためにブラジルへ。帰国後は製造部酒類課に所属。日本酒造りの技を磨いている。「今回はレモン、キウイ、イチゴ、パッションフルーツ、ライムで作ってみました。ほかにパイナップル、オレンジなどもオススメです。今回ご用意させていただいたお酒は「生酛純粋神月」。太平山の伝統でもある「生酛造り」ならではの深い味わいを保ちつつ、香り控えめで透明感あふれる酒質が特長。フレッシュフルーツカクテルのベースには理想的なお酒だと思います」。

①弊社の商品をジャンル別に陳列 ②玉屋シリーズのコーナー ③太平山のオリジナル商品も人気
④時節のオススメ商品を紹介 ⑤蔵元限定のお酒も販売 ⑥みそ・酒粕なども販売 ⑦太平山の人
気シリーズを展示・販売 ⑧ブルーのサイネージがご案内



ヒグラシの鳴き声響く薄暮の縁台。そんな風景をイメージして作られた夏専用の純米酒です。お米は美山錦。純米酒ならではのピュアで深い味わいを備えつつ、夏酒ならではのキレの良さとし心地よい呑み口が特徴。そんなお酒の友は、冷奴、まだ青さのこるハシリの枝豆、塩焼き鳥などがピッタリ。手の込んだ料理より、素材の味がそのままのしめる酒肴との相性がよさそう。装いも涼やかで、今年の夏の注目株です。



その装いも爽やか 夏純米

限定
販売

[3317]720ml
本体 **1,200円**
(税込1,320円)

今年3月弊社内にある売店が、蔵ショップ Tasting Room「KooLab (クラブ)」としてリニューアルしました。ショップ名の「KooLab」は、蔵「Kura」と、カッコイイを意味する「Cool」、そして研究所や実験室などを指す「Laboratory」に由来しています。そのコンセプトは「体験できるショップ」。味噌、醤油、さらにはコラボ商品の試食、太平山のテイスティング(試飲・部有料)ができるほか、酒蔵ならではの体験メニューも開設予定。「KooLab」でしか手に入らないプレミアムなお酒も登場します。秋田県で開発された「あめこうじ」を使った「あめこうじソフトクリーム 300円」も人気です。



最新情報は
「KooLab」の
Instagramを
ご覧ください

八郎湯の 佃煮



菜酒 探訪 おぎたの味

地元同士ゆえ太平山のお酒との相性も◎ 創業明治30年。老舗・千田佐市商店の佃煮

湯上市大久保地区の佃煮は、感を演出。極みを追求する同士八郎湯の恵みを活かした伝統「純米大吟醸天巧35」がオスス食品。今号の「よもやま見聞録」に登場いただいた千田浩太さんの実家「千田佐市商店」では、素の純米吟醸「澄月」が。そして、材の美味しさを引き出すために、浩太さんも開発にかかわった「つ原料を生のまま釜に入れて炊き上げる独自の「生だし製法」で佃煮を製造しています。弊社味噌を使っていたらいるご縁もあり、今回は太平山にピッタリな「千田佐市商店」の佃煮をご紹介します。まずは「紅白魚(べにしらうお)」。生食でもいただけるシラウオを、絶妙な火加減で炊き上げた薄口醤油仕立て。甘エビの差し色がより一層の高級信販売でもお求めいただけます。

新型コロナウイルス感染拡大防止に係わる営業体制、 発送業務等のご質問をまとめてお答えします。

御社の感染予防対策、 状況について

食品を扱う企業として、平時より徹底した衛生管理のもと、日本酒、味噌・醤油の醸造・管理・出荷を手がけております。特に感染拡大が予見された3月以降は、全社員、全職場でのマスク着用、入念な手洗い、アルコール消毒等をより徹底しております。また出荷商品の管理においても換気に努め、取り扱い担当者も限定するなど、品質ならび衛生管理の保持にも万全の態勢で取り組んでおります。

現在の営業体制は？

日本酒、味噌、醤油の製造、出荷、営業各部門ともに平常通り執り行っております。

ブルーホール、 蔵見学ツアー等は

緊急事態宣言を受け、4月下旬から、蔵見学ツアー、ブルーホール Koolab の営業を休止していましたが、5月11日から再開しております。



商品の注文、 発送について

蔵倶楽部でご紹介した商品ならび、通販対象商品に關しては、通常通りのご注文、発送を承っております。なお、輸送状況により、通常時よりお時間を必要とする場合があります。あらかじめご了承ください。

※状況により事態が大きく変更となる場合もあります。最新情報は弊社ホームページまたは、お電話等でご確認をお願いいたします。

季刊「蔵」七拾壹巻



■表紙の人

今月の表紙は幡宮志野さん。平成3年、由利本荘市生まれ。平成28年、結婚を機にご主人の住むお隣の井川町に。弊社入社は平成30年。企画通販部に配属となり、受注から荷造り梱包まで、通信販売部門の業務全般を担当。通販部門にとって欠かせない存在です。ご主人とお嬢さんの3人家族。目下、子育て奮闘中です。