

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

季刊【蔵】七拾貳の巻

冬号

太平洋 ヤマキウ

蔵
Vol.72
2020. 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 ●TEL018-8772100 FAX018-8772104
発行人／小玉真一郎 編集／印刷株式会社 東日本事業部 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

秋田市民市場

秋田の年越しは
筋子、タラコなしで語れない



故郷

点描

秋田の四季 — 秋田市

戦後まもなく立ち上がった青空市に始まる秋田市民市場の歴史。長年にわたる秋田市民の台所として親しまれ、一般市民はもちろん、名だたる名店のプロ御用達の地としても親しまれてきた。現在は、鮮魚、青果、日配品、食堂など70店余りが入店。秋田の四季の味がそろった場所でもあり、これからはハタハタ、タラに代表される秋田の冬の魚が店先に並ぶ。各店ともに電話等での全国発送注文もOK。中でも、年の瀬を迎える頃より賑わうのが、筋子、タラコのコーナー。いずれも年越しに欠かせない冬の秋田の味であり、かつては高級贈答品としても親しまれていた。近年は自宅用に購入する人が大半だが、年末ぎりぎりまで、食べなれた味を求め馴染みの店に並ぶ様子はまさに秋田の冬の風物詩である。

【お問い合わせ／協同組合 秋田市民市場】●秋田市中通4-7-35 ●TEL018-833-1855
●営業時間／5:00～18:00(店舗により異なる) ●休業日／日曜 ※他 臨時休業、臨時営業あり

昭和60年「第24回農林水産祭農産部門」で天皇杯を受賞。その技を受け継ぐ「ヤマキウ秋田味噌」の最高峰。

全国の味噌醸造元で唯一となる快挙

国内最高峰の天皇杯を受賞

昭和60年11月「第24回農林水産祭農産部門」で「ヤマキウ秋田味噌」が味噌として国内唯一となる天皇杯を受賞した。昭和37年から始まった同祭は、該当年度の各種表彰行事において最高位の農林水産大臣賞受賞者が審査対象者。その中から最も優れた者に天皇杯が授与される。農林水産業関係者にとっては国内最高の栄誉である。

「第24回農林水産祭」では、審査該当390件の各種表彰行事における農林水産大臣賞受賞者623件が審査対象者。その中から、弊社「ヤマキウ秋田味噌」が、農産加工品として初となる天皇杯を受賞したのである。



天皇杯賞状。小玉順一郎社長、菅徳助部長らは、明治神宮での表彰式の後、皇居に参内。天皇陛下に直接商品の説明等を行った



天皇杯賜杯。本社2階会議室にはレプリカが常時展示されている

技術力の高さ、リーダーとしての地域貢献度の高さも評価

受賞対象となった味噌は、昭和59年2月に仕込み9ヶ月間発酵熟成させた天然醸造みそで、昭和59年度の第32回秋田県味噌醤油品評会に出品。103点の出品中から厳

小玉順一郎社長(右)、菅徳助部長(左)

正な審査の結果、最優秀と評価されて農林水産大臣賞を受賞したものである。

天皇杯受賞に際しては、出品味噌の品質の高さはもちろんのこと、市販品の品質の高さ、技術力の高さ、さらには、地域の技術力向上に対する貢献度なども評価の対象となった。当時の製造責任者である菅徳助食品部長が先頭にたち、伝統技術に加えて最新技術の修得および発展に尽力。地域業界のリーダー的立場として活躍する企業姿勢も加味されての受賞となったとされる。



込み梵天だ。天皇杯受賞当時入社9年目。現在は味噌・醤油部門のトップである府金雅昭常務取締役・製造部長は「この30年余で科学的環境が進歩し、あらゆるものが数値化できる時代。情報公開も進み、最新情報も得られやすくなった。だが、数字はあくまでも目安。原料、釜の形状、状態、蒸

気の上がり具合など、それぞれ異なるため、最終的には、数字に表せない経験がものをいう」と語る。

「寒仕込み梵天」はその名の通り厳寒期の1、2月に仕込む。麹のパワーが最も出せる状況を最優先するため仕込み日は天気次第。直前に決定する。仕込み後は、天然醸造



天皇杯受賞を伝える社内報「みずほ」昭和60年12月1日号

ゆえに発酵、熟成期間の手入れが重要になる。6、7月に最初の切り返し(発酵中の味噌の上下を入れ替える)を行い、発酵状況に応じて、適温の場所へ移動。さらに、切り返し、温度管理のための移動をこまめに手掛け、自分でイメージしたものへと仕上げてゆく。

「味、香りはもちろん、色味、ツヤ、テリなど、まさに五感のすべてが必要。天皇杯受賞時の責任者・菅部長にして「味噌はいまだにわからないことがたくさんある」と語っていたが、私が私と同様。新たな発見がある」。さらなる高みを目指し、終わらない挑戦は続く。

先輩の知恵と技を伝承
理想の味噌づくりを
目指して

この榮譽と技術の伝承を図るために昭和61年に誕生したのが「寒仕



先日、スペインはバスク地方の料理が売り物の南青山の「ローブリュー」へ出かけ、マッシュルームのサラダ、魚のスープ、豚ロースの炭火焼きなどを食べてまいりました。全員が同じ料理をいただきましたから、他人の皿を気にすることなく、目の前の料理に集中しながら、誰もが「美味しい！」と声を挙げ、次第に「美味い！」の合唱になりました。と言っても、コロナ禍の最中ですから、お互い控えめではありましたが、これぞ、フランスという「コンヴィ

ヴィアリティ」、食卓を囲む一期一会の愉しみでした。言い方を変えれば、「会食の至福」とでもいいえましょうか。

新型コロナウイルス感染拡大防止のための緊急事態宣言の中、自宅でどんなに美味しい食事やテイクアウトの料理を味わっても、「会食の愉しみ」というものは別物なんです。同席の皆さんは、どなたも「美味しいものを食べるより、ものを美味しく食べたい」という「美食」のモットーを实践なさっていらっしゃるって、とて

「会食の愉しみ」



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/>





も嬉しくなりました。

「料理というのは、会話の媒介なんです」とおっしゃったのは、辻調理師専門学校の前代校長にして料理研究家だった辻静雄さんです。

「人と人との出会いをつなぐものが料理なのです。英語で言えば、Blessings of conversation『会話の祝福』とでもいうのかな。仲のよい気のおけない友人と楽しむのが料理、おいしければなおよい。『楽しいな、一緒にいてよかったな』、そう思える相手と食事することが、本当に美味し

いということですよ」

私が親しい仲間との一期一会の「会食の愉しみ」を目的としているのが、毎月の「食時会」です。「食事会」ではなく「食時会」としているのも、テーブルを囲む時間を楽しみたいという意味合いを含んでいます。

「ソーシャルディスタンス」とか「リモート」ですとか、人と人との距離をとることばかりに思いがいつてますが、一日も早く、何の気兼ねもなく、親しい仲間とテーブルを囲んで、「会食の愉しみ」を味わいたいと思います。

ところで、この夏に京都・三条高倉から東京・日本橋室町に店を移した超がつく人気店「acc」へ出かけました。

「acc」では、スペイン各地の料理を並べながら、主業はヒレかサーロインの炭焼きステーキとなります。そして、最後は、毛蟹のパエリヤでした。見事に日本人好みのコース仕立てになっていると感心しました。

コロナ禍にあっても、寿司屋とステーキハウスは客足が落ちていないといえます。銀座のステーキハウ

ス「PENTHOUSEはなれ」を訪れると、牛刺し、スープ、サラダ、ステーキ、フルーツという旧来のメニューがいまだに人気です。この店では、ステーキと一緒にご飯を食べさせてくれるんです。つまり、ソースなしの牛肉料理、これが食べたくて通ってくるというわけです。

お米と言えば、鰯は、魚介を食べさせながら、じつはご飯を美味しく食べさせる料理の一つです。どうやら、鰯とステーキが、コロナ後のキーワードになりそうです。

かの東山魁夷にも通ずる世界観
秋田の自然美を独自の技法で表現

デジタル時代の新たな表現方法を 開拓した写真家のお話

絵画を描くように写真画像を編集

国内最大級の審査制写真サイト「東京カメラ部10選2015」での活躍をきっかけに、彗星のごとく写真界に登場し活躍する本間さん。

その最大の特徴は、撮影後の画像編集手法にある。従来のフィルム写真と異なり、デジタル撮影は画像現像・編集ソフトを活用することで、さまざまな表現方法が可能だ。その特性を生かし、一枚の写真が、まる

でキャンバスの上で絵を描いているかのように変化。本間さんの世界観が描かれてゆく。

その作風の一端を例えるなら、日本の美を詩情豊かに描き出した東山魁夷の世界にも通じるものがある。例えば、新緑の里山、霧に霞む春のブナ林をテーマとした本間さんの作品は、東山魁夷の「緑響く」、「朝雲―吉野―」、「山嶺湧雲」など

との色彩感、空気感と共通するものがある。全くの偶然ではあるが、本間さんはデジタルで、東山魁夷はアナログで。真逆の世界からアプローチしたにもかかわらず、互いに求めるものに共有点があったというのが印象深い。

きっかけは子供の成長記録

本間さんと一眼レフカメラとの出会いは7年程前。「子供の写真をもっときれいに撮りたい」と、市内の家電量販店で購入したのが始まりだった。それまでは、家業のバイク販売店に専念。コンパクトカメラでスナップ写真を撮影する程度。学生時代のクラブ活動を含め、専門的に触れてきたことは一切なかったというが、そのカメラで撮影・出品した「Honda with 東京カメラ部写真展」で、いきなり部門大賞を受賞。

ほんま あきふみ
本間 昭文 さん



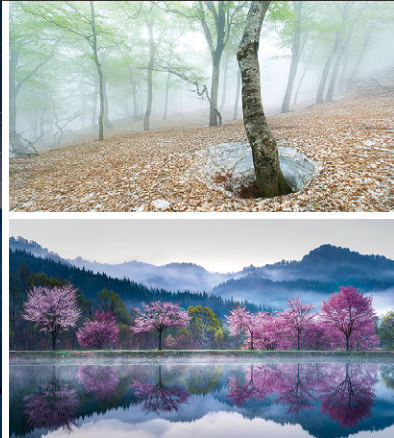
昭和49(1974)年10月29日秋田市生まれ、秋田市在住。
ファン総数400万人余。日本を代表する審査制写真サイト「東京カメラ部」において2015年にトップ10に選出。北東北を中心とする自然風景、星風景を撮影。
〈主な受賞歴〉東京カメラ部10選2015／第64回ニッコールフォトコンテスト準特選／第65回富士フィルムフォトコンテスト銀賞／バンガード三脚で広がる表現の世界フォトコンテスト2015最優秀賞ほか



表彰式に出席するために上京した際、偶然出会った写真展で風景写真に遭遇。「こんな写真を撮ってみたい」と思ったのが、現在の道への出発点となる。

「一度始めたら徹底的に深掘りしないと済まない性格なんですよ(笑)」。写真の知識、技術は独学で習得。Lightroom、Photoshopなどの画像編集ソフト活用し、フィルム時代の写真では表現ができなかった新たな表現法を開発。一躍この世界の先駆者として注目を浴びることとなる。

そんな本間さんの夢のひとつが弊社「ブルーホール」での個展開催。既に銀座の画廊で個展デビューは果たしているが、歴史を感じる空気感、スケール感に魅かれるとのこと。その夢実現の際には、いち早く弊社HP等で紹介したい。



〈お酒〉
生酛純米 神月
グラス 650円／1合 700円／2合 1,350円

〈オススメ〉
本日の朝獲れ焼き魚 580円
漁師直伝鮮魚のなめろう 580円
炉端のエビマヨ 680円
赤字覚悟の海鮮サラダ 680円
貝だらけ昆布焼き 550円
パパヘライス 200円

ヤマキウ味噌を使用。
「小玉醸造の甘辛味噌唐揚げ」680円。



ベセット2種650円、3種
プも豊富。「地酒のみくら
メ。秋田の地酒のラインアッ
唐揚げ680円」もオスス
社ヤマキウ味噌を使った
500円台がメイン。弊
料理は1品400円、



●秋田市中通7丁目2トビコ1階
TEL018-838-6020
●営業時間／11:00～22:00 (21:30LO)



まずはこれから。
「どんぶり勘定刺身三種盛」480円。



「貝だらけ昆布焼き」550円。
貝好きには最高!!

焼き魚、小鉢などがセットの「魚屋の
やせ我慢地魚定食980円」。昼か
ら飲める方には6分880円でビー
ル、日本酒などが飲み放題(銘柄指
定・500円以上の料理必須)の嬉
しいサービスも。
夜のグランドメニューは50種ほど。
ほかに日替わりが20種。最初の一品
には産直新鮮刺身の「どんぶり勘
定刺身三種盛り480円(1人前)」
から。ほかに象潟漁港直送本日の

980円」を利用すれば、お好み
の地酒を楽しむことができる。
店内はカウンター席10席、テーブ
ル席30席、さらに小上がりが20席と、
出張時の列車待ちのひと時に、じっ
くり、時間をかけて楽しみたい時に
と、さまざまな利用の仕方が可能。
地元資本の海鮮系居酒屋が少ない
秋田駅前周辺にあつて貴重な存在。
駅前周辺ホテル宿泊時にはぜひ利
用したい。

おすすめ
太平山が
飲めるお店
秋田市

秋田駅ビル1階と交通至便
老舗水産業者直営の海鮮居酒屋
秋田地魚・大かまど飯
いさばや

秋田駅ビル「トビコ」1階に7月
15日オープン。創業55年の秋田水産
(株)直営の海鮮居酒屋。にかほ市
象潟漁港市場のセリ人資格を有し
ており市場で直接買い付け。流通経
費も抑えることができるので、鮮度
抜群の魚介類をお得な値段で提供
することが出来る。そしてもうひとつ
の自慢が大釜炊きのご飯。大釜で三
升炊きの火力で二升の米をゆつくり
と炊く。これが米をつぶさずにつくら
と炊く秘密。さらに釜の鉄分が米の
旨味成分と相いまって、懐かしくも



ランチの人気定食「魚屋のやせ我慢地魚定食」980円。数量限定

美味しいご飯に。「あきたこまち」や
季節の炊き込みご飯が楽しめる。
昼は刺身や焼き魚などの定食類。
5種類あるランチタイムメニュー(11
時～15時)の中でもオススメは、刺身、



澄月ならではの深い味わいに
さらなる磨きをかけた大吟醸

この冬デビューのニューフェイス！大人気「澄月」シリーズの純米大吟醸。その名の通り、澄み渡った初冬の夜空に浮かぶ月のごとく、フレッツシユで洗練された吟醸香に奥深い味わい。繊細さと骨太の旨味が融合。やや甘口で女性や日

本酒入門者にも親しみやすい、秋田の吟醸酒の代表格ともいえる澄月シリーズの最高峰です。秋田県オリジナル酒米「秋田酒こまち」を40%まで磨き上げ、自家培養酵母で仕込みました。容量は1800mlと720mlの2タイプ。大吟醸ならではのより洗練された吟醸香と透明感あふれる味わい。冬を愛でる海鮮料理から鍋料理まで、料理との相性も幅広いのが特長。キリリと冷やしてお楽しみください。

純米大吟醸 澄月

ちようげつ

12月上旬
蔵出予定



[1105] 720ml
本体 2,000円
(税込2,200円)

[1106] 1.8ℓ
本体 4,000円
(税込4,400円)



[1127] 720ml
本体 3,000円
(税込3,300円)

令和二年全国新酒鑑評会 入賞酒

数量限定販売

品評会出品酒ならではの
美味しさ

「令和二年全国新酒鑑評会」入賞酒を数量限定、通販限定で販売します。原料米は兵庫県産山田錦を35%精米。徹底管理が可能な少量タンクで仕込んだプレミアムな酒です。今年の鑑評会は、コロナ禍の影響で金賞審査は行わ

れず、予審の結果による入賞酒選定にとどまりましたが、杜氏・猿田の見立てでは「今回の出品酒は、過去の金賞酒に負けない仕上がりとのこと。本来であれば金賞も夢ではなかった『幻の金賞受賞酒』ともいえます。すっきり爽やかな香りと軽快な呑み口。まさに名酒ならではの呑み心地。コストパフォーマンスにも優れた自信作です。」

毎年2月に開催される「酒蔵開放」。

数年に一度ですが御社にもお伺いして楽しませていただきました。イベント自粛が相次いでおりますが、次回の「酒蔵開放」は開催されますか？（宮城県／庄司様）

蔵 ご参加くださり誠にありがとうございます。ご承知の通り、当地におきましてイベント、祭りの再開の見通しが立たない状況です。最新情報は秋田県酒造組合および弊社HP等でもお知らせいたしますのでご確認くださいませすようお願い申し上げます。

この冬、各種助成、割引制度を利用して秋田を旅したいと思います。雪国ならではの風情を堪能できる

蔵 秋田県は、雪国ならではの風情を堪能できる。雪国ならではの風情を堪能できる。

スポットはありますか？（埼玉県／熊谷様）



蔵 主な観光地はオフシーズンとなりますが、それゆえに雪国ならではの魅力が楽しめます。例えば、武家屋敷のある仙北市角館、明治大正期に建てられた内蔵が並ぶ横手市増田は数々のポスターにも登場。雪見風呂と秘湯イメージそのままの「乳頭温泉郷」あたりでしょうか。ちなみに、菅総理の生誕地であり、泥湯温泉、秋の宮温泉郷、小安峡温泉郷などがある湯沢市では、1人1泊5000円引きとなる「ゆざわに泊まるっキャンペーン」を令和3年3月31日まで実施予定です。※各種助成、割引制度は途中で終了となる場合があります。詳しくは秋田県、各市町村のHPをご確認ください。

商品の注文と発送について

蔵 倶楽部でご紹介した商品、ならび、弊社HPにて紹介している通販対象商品は通常通りの注文、発送を承っております。

なお、状況により事態が大きく変更となる場合もあります。詳しくはお電話または弊社ホームページでご確認願います。

■表紙の人

今月の表紙は製造部酒類課で瓶詰め、調合を担当する山田正隆さんです。手先の器用さは小玉醸造ナンバーワン。作業機器の加工や設備の修繕作業なども手掛けています。風体には似合わない（？）実は下戸とのこと。秋田市の出身で「竿燈まつり」の担い手としても活躍していますが、今年はコロナ禍により活動休止。「来年の夏こそは」と願う山田さんです。



季刊「蔵」七拾式巻

いもの子汁

酒菜探訪 あきたの味

秋田の鍋という「きりたんぼ鍋」が有名だが、そのルーツは県北地域。里芋（秋田では「いもの子」）の産地が多い横手、湯沢を中心とする県南地方では、特産の「いもの子鍋」がポピュラー。町内会や職場の人々が、河原や広場（原っぱ）で、鍋を楽しむ秋田の秋の風物詩「鍋つこ遠足」の鉄板メニューでもある。具材は、芋の子、鶏肉、ゴボウ、キノコ、シラタキ、油揚げ、セリなど。主役となる芋の子は、県南各地で栽培されているが、岩手県の県境に近い横手市山内地区のものが、食味に優れているとされ、「山内いものこ」の名で秋田発ジャパンプランド「秋田の逸品」に認定されている。グルーブなどで作る際、多少の具材の違いは許容範囲で済むが、一番の問題となるのがその味付け。醤油、味噌の2通りで主流派は味噌味。醤油派は「かつて味噌たまりを利用していた」ことに由来するともされるが、具材ともども、それぞれの家庭の味が代々受け継がれている。なお、里芋はそのまま茹でるとヌメリや濁りがでるので、事前の下ゆでするのが綺麗に仕上げるコツ。表面を塩でもみ軽くヌメリをとったら泡が出るまでゆで、水にさらしぬめりをとってから調理したい。

県南地方で鍋というといもの子「鍋つこ遠足」の主役でもあり味噌で味付け