

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

季刊【蔵】七拾参の巻

夏号

太平洋 ヤマキウ

蔵
Vol.73
2021. 夏

企画・発行／小玉醸造株式会社 ●秋田県湯沢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／有泉社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名エディトリアル事務所

東北三大地主にも数えられた
池田家の旧邸宅

旧池田氏庭園



故郷 点描

秋田の四季

大仙市

近世秋田の政治、経済、文化振興に大きな功績をのこした池田家。約4.2ヘクタール(東京ドームとほぼ同じ)の敷地内には、明治〜大正期にかけて造られた池泉廻遊式の庭園や、笠の直径が約4mの巨大な雪見灯籠、県内初のコンクリート建築物の洋館(私設図書館)がある。モミジ、サクラ、ヒバなど40種を超える樹木、数多くの花々も配され、四季折々、美しい風景を楽しむことができる。庭園としては県内で初めて、国の名勝に指定され、初夏(5、6月)・夏(8月)・秋(10、11月)には一般公開の期間中に特別公開を実施。企画展、無料庭園ガイドなどが行われる。

※特別公開の日程は下記お問い合わせ先にお問い合わせください。

- 一般公開期間／令和3年4月29日(木)〜11月14日(日)まで
- 公開時間／9時〜16時15分(最終受付)
- 休園日／月曜日(祝日の場合、翌日休園)
- 入園料／大人300円(高校生以下無料)
- 駐車場／有
- 住所／秋田県大仙市高梨字大崎1

【お問い合わせ／大仙市教育委員会文化財保護課】 ●TEL0187-63-8972(平日)



限定オリジナル商品のほか 体験コーナーも 小玉醸造の魅力が凝縮した

蔵ショップ
TASTING ROOM

「KooLab」



大正6(1917)年築の蔵を改装。平成21(2009)年から蔵元直売店として営業していたが、昨年春に改装。蔵ショップ「KooLab(クラブ)」と改名し、リニューアルオープンした。店内には「KooLab」限定の自社商品をはじめ、小玉醸造の味噌・醤油等を使用した提携先企業の商品、酒器、前掛けなどのオリジナルノベルティ等まで100種以上の商品が並ぶ。「味噌玉づくりワークショップ(要予約 2人500円)」も好評。ヤマキウ味噌に出汁、具を練りこんで作る味噌汁の素。お湯を注ぐだけで味噌汁が完成する。



手軽に楽しめる「味噌玉作りワークショップ」。



こちらが「KooLab」限定商品。品評会用に醸造。雑味のないクリアな酒質が特長。



通販でも人気の商品のほか、「KooLab」限定販売の希少商品も販売。



太平山、ヤマキウ製品を使った提携企業の商品も販売。

店長・越高イチオシ商品は「酒蔵のあまざけ」。甘酒は日本古来の栄養飲料。夏はキリリと冷やしてどうぞ。



新商品の「こだわりの塩シリーズ」4種(540円)。

飲み比べセット1080円や、「あめこうじソフトクリーム324円」も楽しめるが、お酒の試飲は、コロナの影響で残念ながら現在は休止中。実際に酒、味噌・醤油造りを手掛ける社員が案内する蔵元見学も同様に休止中だが、いずれも、感染の沈静化とともに再開予定だ。

●営業時間 10時～16時
※休業日 12月31日、1月3日、8月13日、15日
※コロナの影響により臨時休業有



材、出演して欲しいという依頼がありました。私が担当する料理は「フランス料理」「てんぷら」「ラーメン」の3種目です。

「フランス料理」と「てんぷら」は、いまさら新たに取材しなくても大丈夫と思ったのですが、東京の「ラーメン」の現状はほとんど掴んでおりませんでした。

今から40年ほど前には「東京・味のグランプリ」というガイドを上梓して、ガイドのために東京中のラーメン屋さんを50軒ほど食べ歩きました。そ

の後、グルメブームが起こり、「ラーメン」が手っ取り速いご馳走や、B級グルメの代表としてもてはやされるようになり、東京に札幌、喜多方をはじめとする「ご当地」ラーメンが集まり始め、さらに「豚骨」ラーメンが若者たちを虜にして、東京の「食」には欠かせないものとなりました。

あまりにも膨れ上がった軒数と、「豚骨」スープは年齢的にきついと、私はいつしかラーメンを遠ざけるようになり、私の食べ歩き地図の視界から消えてゆきました。

ラーメンの 美味しい革命



昨年秋、インターネットで映画やドラマ、ドキュメンタリーを見ることができるアメリカの「NETFLIX」から、東京の「食」を取り上げたいので、取

エッセイ・日常茶飯事 ④6

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「鮎 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/>





ところが、今から2年半前、ひよんなことから、今まで味わったことのないラーメンに出会いました。それが、東銀座「八五」の中華そばで、いわゆる「醤油」「塩」「味噌」と言ったタレを使わずに、鶏、鴨、野菜、ドライトマト、生ハムから取ったスープをそのままラーメンのスープにしてしまうという革新的なラーメンです。

主人兼料理長の松村康史さんは、かつて京都・全日空ホテルの総料理長を務めあげたシェフで、フレンチからの転身です。フランス料理のフォン(出

汁)をとる発想をそのままラーメンに応用したもので、「醤油味」でも「塩味」でもない「淡麗」で「滋味」深い味わいのラーメンに仕上がっています。

今まで、割烹、和食からラーメン屋さんに転身した料理人はいましたが、フレンチからは珍しい。最近はいタリアンのシェフがラーメン屋を開いています。

このように、異業種からの料理人が参入することで、東京のラーメンはいま「美味い革命」が進行中です。

「八五」の美味しい革命で目が醒め

た私は、ZETTLEINXから依頼を受けたことをきっかけに、昨年9月から今年3月まで東京のラーメンを80軒食べ歩きました。

「醤油」ラーメンと言えば、シンプルで懐かしい味わいのスープで、それを飲み干した後、のどが渇くのが当たり前でした。ところが、三ノ輪「トイ・ボックス」仙川「しば田」の「醤油」ラーメンをいざと、厳選された何種類もの醤油がブレンドされたスープは、深みがあつて、まるやかな味わい。「トイ・ボックス」で店を後にした

ときに浮かんだ言葉は「甘露」でした。

「塩」ならば、神田和泉町「饗くら菰」、茗荷谷「生粋花のれん」、新宿「麵屋翔」でしょうか。東京以外の地方に眼を向けると、札幌から福岡まで優れたラーメン屋さんが目白押しです。

できれば、今年の年末までに、仲間二人と一緒に「鮎」と「ラーメン」を同格に扱ったガイドを上梓したいと考えています。「鮎」と「ラーメン」こそは、東京から世界へ発信できているグローバルな料理だからです。

世界トップの研磨技術を活用

人工ルビー、サファイヤガラスをペン先とした「KEMMA」の万年筆。製造元は「株式会社秋田研磨工業」。高級腕時計のカバーガラスなどの研磨技術は世界トップレベル。技術大国・日本を象徴するかのような企業だ。

「KEMMA」のデビューは平成29年。その豪華な仕様や技術力で注目を集めたが、万年筆を選択し「三

唯無二。ペン先が人工ルビー・サファイヤガラスの万年筆を開発その生みの親は「発想の玉手箱」のような人であった

ペン先が人工鉱石の万年筆「KEMMA」生みの親のお話

ブ(ペン先)「金属」という常識を打ち破った阿部さんの発想力 完成度を高めた企画力にこそ本当の価値



胴軸(ボディ)には、最高級の銘木や地金・川連塗りに蒔絵や沈金を施す。1本10万円～250万円

がある。

鉱石系ガラスとの出会いは19歳の時。地元誘致企業だった。34歳で同社を創業。以降、時計、光学系企業との取引が深まり、阿部さんの存在なくして商品化できなかった事例も多い。しかし、特許はメーカーのもの



あべ た だ お
阿部 忠雄 さん

株式会社秋田研磨工業 代表取締役
昭和26年7月27日秋田県羽後町生まれ。羽後高校(普通科)を卒業後、秋田県の臨時職員を経て「並木精密宝石」に入社。独学で人工サファイヤの開発を手掛け「(株)秋田研磨工業」設立。生産歩留り99.9%以上という高品質を誇る。

社屋内にある展示室。見学・購入も可能(要予約)



に。ならば「自ら特許を取ろう」と注目のが万年筆。構造的に完成されたものではあったが、約2000年ぶりに日本、アメリカ、イギリス、フランス、スイス、ドイツで特許を取得する。



ペン先に関するアメリカの特許

その原点は両親の姿にある

実は阿部さんはアナログ人間。こんな逸話がある。研磨剤を探していた阿部さん。着目したのが、地元・湯沢の「泥湯温泉」の湯。後に研磨剤としての有効性が実証されるのだが「アナログの原理を知らずして革新はならず。理屈は後からついてくる」。まさに阿部さんならではの。



従来と同じ毛細管現象でインクを送り出すが、ペン先に切り込みはない。やや硬めだが書き味は滑らか



ペン先の耐久試験。4900時間以上をクリア。世代を超えてその価値を継承できる



開発期間7年。パーツはすべてミクロン(1/1000)単位で加工。約40の工程があり完成品は1日数本

「山見る力」。材料となる樹木の目に利きに始まり、釜を作るための土地形、製炭に欠かせない水など「俯瞰で見る目」が幼い頃から養われていた。

一瞬にしてストーリーを完結するプロデュース力

取引先は人材豊富。研究環境も最先端を行く。しかし、ここに盲点がある。「専門化、高度化が進む一方で、視野が狭くなり現場ニーズと解離する傾向がある」。しかも同じ企業の中ですら横のつながりが希薄になりがち。そこで活かされるが阿部さんのプロデュース力。第三者には荒唐無稽に思われる発想も、阿部さんにすれば、その過程が瞬時に構築されての結果。まさに「生きる発想の玉手箱」なのである。



[4613]
贅沢セット

5,500円(税込)

- お酒 ◆純米大吟醸 猿田修 720ml
(晩酌セット専用商品)
◆純米吟醸 草木谷からの爽風 720ml
- 酒肴 ◆金の比内地鶏アヒージョ
◆はたはた おいる漬け



[4614]
極上セット

5,500円(税込)

- お酒 ◆令和元年全国新酒鑑評会
金賞受賞酒 720ml
◆純米酒 舂月 720ml
- 酒肴 ◆白神あわび茸と比内地鶏
◆はたはた おいる漬け

オンラインショップ 限定販売品

太平山 晩酌セツト

鶏」の組み合わせ。そして「はたはた おいる漬け」は、秋田県魚ハタハタの塩漬け燻製のオイル漬け。白身魚ならではの上品な味わいが凝縮しています。

※ご注文は、オンラインショップのみで 受け付けております。
詳しくは同封の「蔵倶楽部」をご参照ください。



[4612]
至福セット

5,500円(税込)

- お酒 ◆純米大吟醸 百田 720ml
(晩酌セット専用商品)
◆純米大吟醸 澄月 720ml
- 酒肴 ◆金の比内地鶏アヒージョ
◆白神あわび茸と比内地鶏

いま再び自宅時間を華やかに。太平山のお酒と、そのお酒をよりおいしく演出してくれる厳選酒肴のセットです。太平山の厳選日本酒2本とこだわりの酒肴2品との組み合わせ。「至福」「贅沢」「極上」の3タイプをご用意しました。

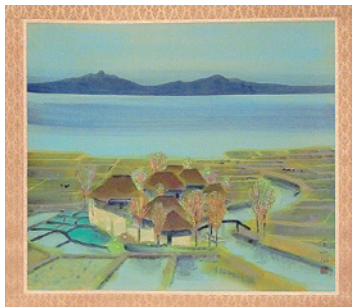
今回の発売にあたり、お酒はレギュラー銘柄のほかに、晩酌セット専用商品を用意。「純米大吟醸 百田」は、洗練された吟醸香と奥深い美味しさが特徴。杜氏の名を冠した「純米大吟醸 猿田修」は、呑み口しっきり、清冽で洗練された香りが特徴です。

酒肴は3種類を用意。「金の比内地鶏のアヒージョ」は、調味料のニンニク、塩(男鹿沖海水使用)にも秋田県産素材にこだわった秀作。「白神あわび茸と比内地鶏」は、世界遺産・白神山地系の秋田杉菌床で育てた「白神あわび茸」と、そぼろにした「比内地

太平山と厳選酒肴の組み合わせ。
オール秋田でしつらえました。



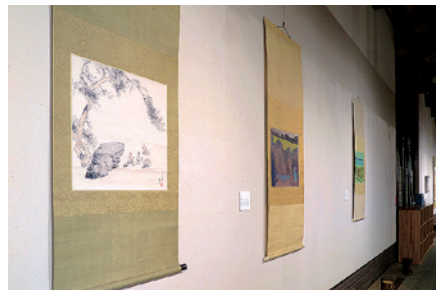
渡辺省寧



福田豊四郎



信太金昌



小杉放庵、信太金昌、福田豊四郎らの絵画が展示される館内。



草薙郷子作の創作和紙人形

小玉醸造内、ギャラリー「ブルーホール」で開催中 国指定重要文化財「小玉家住宅」所蔵品展

大正12(1923)年築。秋田県中央部の伝統的民家構造を伝承しつつ、多彩な庭園鑑賞にも優れた「小玉家住宅」。住宅としての機能に加え、客人をもてなす用途も兼ねていたことから、四季折々の掛け軸、篇額、屏風などが飾られていた。今回は、国の重要文化財にも指定される同家所有の福田豊四郎(ふくだ とよしろう)、小杉放庵(こすぎ ほうあん)、信太金昌(しだ きんしょう)、渡辺省寧(わたなべ せいいてい)らの作品を展示。

同時開催として秋田在住の創作和紙人形作家・草薙郷子(くさなぎ きょうこ)さんの作品展も行われている。



現代書道の父と呼ばれる比田井天来(ひだいてんらい)の屏風



地方在住書家の筆頭。地方三筆の一人と称された赤星藍城(あかぼしらんじょう)の書

●開催期間／令和3年8月1日(日)まで
●開館時間／10時～16時30分
●入園料／大人300円、中高生100円、会員・小学生以下無料

こ 数年の夏は酷暑が続きますが、日本酒、醤油、味噌などは冷蔵庫で保管したほうがよいのでしょうか？（埼玉県／平田様）

蔵 【お酒】「生酒」の表示があるお酒は冷蔵保存が必須。吟醸酒、純米酒なども冷蔵保存をおススメ。できるだけ早くお飲みください。辛口太平洋山、太平洋山などの本醸造酒は常温での保管も可能（未開封で最長1年程度）ですが、可能な限り冷暗所での保管をお願いいたします。なお、いづれのお酒も開封後はできるだけ早くにお飲み願います。【醤油】未開封の状態のものは冷暗所で。開封後は冷蔵庫で保管。できるだ

け早くにお使いください。【味噌】冷暗所、できれば冷蔵庫で保管してください。1ヶ月程度で使い切りが理想です。熟成が進むと色合いが濃くなりますが、適度な着色は旨味成分が増えた証。熟成味噌ならではの奥深い味がお愉しみいただけます。

秋 田県内在住者です。蔵見学、売店等の営業はしていますか？（秋田県／齋藤様）

蔵 申し訳ございませんが、新型コロナウイルスウィルス感染症の拡大を受け、当分の間、蔵見学を中止とさせていただきます。何卒ご容赦願います。なお、蔵ショップ「Koolab」、

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に、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の戸田利巳さん（55歳）です。主にお酒の調合、充填、仕上げ作業全般を担当しています。趣味は家庭菜園。

採れたて野菜は家族にも大評判。下の子供さんが今年成人を迎えましたが、コロナ禍ゆえ成人式が開催できず、お気になるところ。上のお子さんは昨年結婚。「早く初孫の顔が見たい」とのことです。



季刊「蔵」七拾参巻

男鹿半島のサザエ

酒菜
あきたの味
探訪



食欲を誘うあの香り。
壺焼きはもちろん、刺身、炊き込みご飯、アヒージョなどもオススメ。

6月に解禁となる男鹿半島のサザエ漁。冬の荒波でも流されないように、トゲが長くなるのが特徴です。すべて天然物。温かい地域ほど大きくなるとされ、対馬海峡（暖流の本流から少し離れた男鹿のサザエは、殻長5〜6cm程度のやや小粒のものが多くが美味しさは凝縮。産地に近いことから秋田市内のスーパードなどでもごく普通に販売されている。漁は素潜り、または刺し網。トップシーズンの7・8月には、男鹿西海岸・門前地区の観光駐車場に直売所も登場。獲ったばかりの超新鮮なサザエが手頃な価格で

購入できる。定番の壺焼きのほか、壺焼きの仕上げにバター、ニンニクを入れて仕上げるガーリックバター焼き、さらにはアヒージョ、炊き込みご飯も美味い。新鮮な活サザエが入手できたら刺身もオススメ。巻口の内側に貝柱があるので、この部分を切ると肝まで楽に採ることができる。醤油に肝の部分の溶いていただくという野趣あふれる味わいに。ちなみに肝は身に近い方が苦みが強く、渦巻模様の部分から先が苦みが少ない。クリーム色が雄。深緑色が雌で、オスの方が苦みが少ないとのこと。