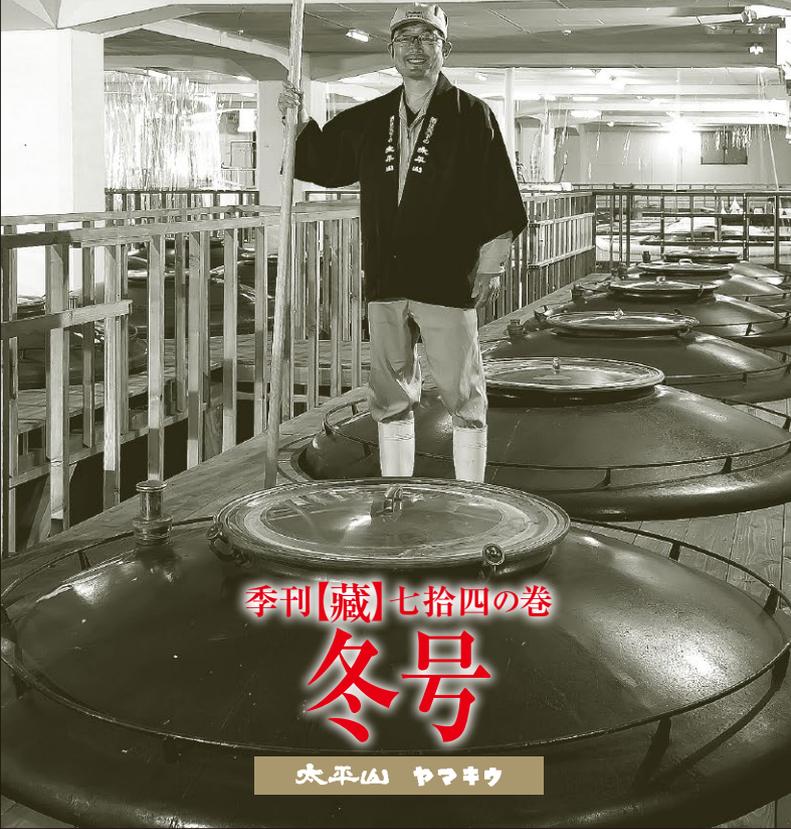


秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

ku r a



季刊【蔵】七拾四の巻

冬号

太平山 ヤマキウ

蔵

Vol.74
2021.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 ●TEL.0186-1504 ●TEL.0186-772100 FAX.0186-772104
発行人小玉真一郎 編集／印刷株式会社 青白日本事業部 デザイン／有咲谷オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名工ディレクター事務所

令和3年夏、世界遺産に登録
ストーンサークルで知られる
縄文時代後期の大規模遺跡

大湯環状列石



秋田の四季
—— 鹿角市

故郷 点描

令和3年7月27日、世界遺産登録が正式決定された「北海道・北東北の縄文遺跡群」。そのひとつが鹿角市十和田大湯にある「大湯環状列石」です。野中堂環状列石、万座環状列石ふたつの環状列石を主体とする縄文時代後期(約4000年前)の大規模な遺跡です。残念ながら屋外の施設は11月中旬～翌4月中旬まで閉鎖となりますが、併設する「ガイダンス施設の「大湯ストーンサークル館」は通年開館しています。

展示ホールには、遺跡についての知識を深めることができるパネル展示のほか、遺跡の調査により出土した遺物も多数展示しています。縄文土器、手形づくり、勾玉づくりなどの手作り体験(有料)もできます。

【大湯ストーンサークル館】

- ◆通常期(4月1日～10月31日)
 - 開館時間／9時～18時
 - 休館日／なし
- ◆降雪期(11月1日～3月31日)
 - 開館時間／9時～16時
 - 休館日／月曜日(月曜日が祝日・休日の場合は翌日以降の平日)、年末年始(12月29日～1月3日)

【お問い合わせ／大湯ストーンサークル館】 ●TEL.0186-37-3822

味噌・醤油の醸造元としてスタート
お酒は大正2年から。「一気に首都圏へ」

弊社は明治12(1879)年に味噌・醤油醸造元として創業。大正2(1913)年から日本酒の醸造を始めます。富国強兵から大正デモクラシーへ。当時代表社員だった小玉友吉は、日本が大きく成長した時流に乗り、業務を拡大。昭和になる

には、日本初の冷用酒「玲琅太平山」の販売。全国酒類品評会出品5169点中第1位、また同年3回連続優等賞受賞などまさに破竹の勢いで成長。満州への進出を打診されるまでに。社会状況の急変にその計画は実現しませんでした。が当時の勢いをうかが

い知ることができません。ちなみに本社社屋現在も現役の貯蔵庫。醤油蔵は友吉の時代に建設されたものです。



昭和20年代前半の社屋空撮

日本橋三越屋上での竿燈披露

積極進取な社風そのままに
酒の国・秋田の名を
全国へ、世界へ

昭和30〜40年代の高度成長期とともに「秋田の酒」は全国へ。価格も手頃で美味しい庶民の酒」という位置付けで、特に首都圏の飲食店での人気を集めます。その先駆者の蔵元のひとつが弊社でした。全国規模でのTVCM、イベントを展開します。



現在も使われている本社社屋



酒造りの準備を進めていた
明治44年頃の全景



昭和5年頃の醤油工場



昭和初期のものと思われる
甕樽と一升瓶



昭和30年代後半・東京飯田橋駅前



昭和40年代・国電の中づり広告

建立、水道などビニラ整備にも取り組みました。その精神をそのままに、平成21(2009)年には蔵を改装したギャラリー「ブルーホール」をオープン。国の重要文化財にも指定された小玉家住宅など、歴史ある建造物を活用した地域振興のプランも進められています。



ギャラリー「ブルーホール」



蔵ショップ「KooLab」

この時代の代表社員は日本酒造組合中央会長も務めた小玉順一郎時代を見越した酒造りの研究も進められ、当社独自の「秋田流生酛造り」を開発。昭和51(1976)年には、全国の酒蔵に先駆け社員社氏を導入。そして平成元(1989)年、弊社の代表作ともいえる純米大吟醸「天巧」が誕生。特定名称酒の時代を牽引し、世界市場の開拓も積極的に展開します。

創業以来「地域共栄」を社是とした弊社では、地域の駅の開設、寺社の

【小玉醸造株式会社の歩み】

明治12年(1879年)	小玉 久米之助 ヤマキウ醤油創業
明治39年(1906年)	醤油仕込み蔵(現在の醤油天然醸造蔵)、店舗など完成
明治40年(1907年)	小玉合名会社設立 代表社員 小玉 友吉
大正2年(1913年)	清酒醸造開始
昭和8年(1933年)	日本初の冷用酒 「玲琅太平山」発売
昭和9年(1934年)	全国酒類品評会 出品5,169点中 第1位
昭和11年(1936年)	この頃から 「酒は天下の太平山」を用いる
昭和25年(1960年)	小玉 三蔵 代表社員就任
昭和30年代初頭	全国市場の開拓に着手
昭和34年(1959年)	小玉 順一郎 代表社員就任
昭和42年(1967年)	清酒仕込み蔵「みずほ蔵」完成
昭和60年(1985年)	小玉醸造株式会社に改組 農林水産祭で ヤマキウ味噌が天皇賞受賞
平成元年(1989年)	「純米大吟醸 天巧」デビュー
平成9年(1997年)	小玉 真一郎 代表取締役社長就任
平成21年(2009年)	ギャラリー 「ブルーホール」オープン
令和2年(2020年)	蔵ショップをリニューアル 「KooLab」開店



本屋さんの店先で、なんとも面白い本を見つけました。サンキョータツオ「国語辞典を食べ歩く」(女子栄養大学出版部)がそれです。著者が代表的な国語辞典を4つ手元に置き、「食べ物」について、それぞれがどんな表記をしているか、比較検討しながら、各辞典の理念、性格、得意技までを書き出しています。これが実に有益で、そもそも「辞典」を使って何を調べ、どこに注目するべきかを教えてくださいます。

辞典の「ビッグ4」とは、「岩波国語辞典」「新明解国語辞典」「三省堂国語

辞典」それに「明鏡国語辞典」です。例えば「目玉焼き」。

「岩波第八版」(鶏卵の白身黄身をかきませず、普通は二つ並べて焼いた料理)

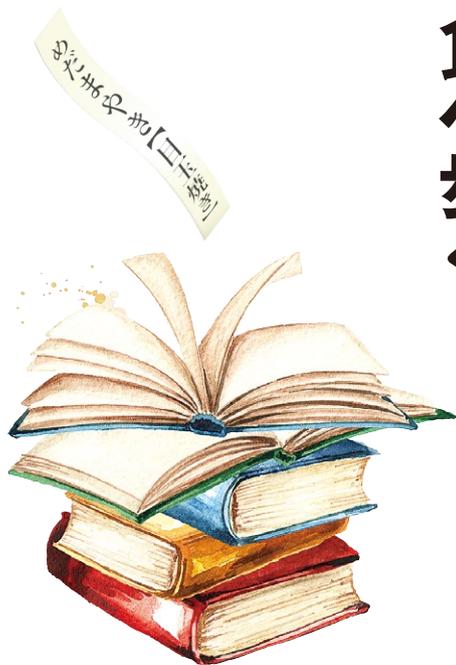
「新明解第八版」(鶏卵を二つ落とし、並べて焼いた卵焼き。〔広義では、卵二つ使用のものも指す〕)

「三省堂第七版」《料》たまごを(二つ)割り、フライパンに落として焼いたもの。

「明鏡第三版」フライパンに(二個の)卵を割って落とし、黄身をくずさないように焼いたもの。

「目玉焼き」だけでも、なんとバラエ

国語辞典を 食べ歩く



エッセイ 日常茶飯事 ①7

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/>



ティに富んでいることでしょう！そして、「目玉」だから二つ?!知ってました?」

しかし、これでも十分納得がいかない著者は「広辞苑第七版」を広げて、「割り入れた卵をくずさず」

そのまま焼いたもの。黄身

を目玉に見立てていう。」

でようやく得心します。

それでも、さらに「三

省堂例解小学国語辞

典第七版」を持ち

出してきて「フライ

パンに生卵を割って



落とし、焼いたもの。黄身を目玉に見立てていう」で、読み比べてみたら、小

学生向けの辞典がいちばんしつくりきた。目を疑った。気が抜けない小学生

向け辞典。と書いています。

すべて、こんな調子で「ハン

バーグ」「すし」「カレー」「お

好み焼き」「プリン」「ようか

ん」「ずんだ」「やかん」「箸」

「そうめん」「そば」「食べ

る」「すする」「醍醐味」などがず

らーっと目次に並んでいます。

著者のサンキョータツオは早稲田

大学大学院文学研究科日本語文化専

攻博士後期課程修了の文学修士です

が、漫才コンビ「米粒写経」として活躍

する芸人で、「橋大学、早稲田大学など

で非常勤講師を務める、日本初の学者

芸人とのこと。

東京で人気の月例落語会「渋谷らく

ご」のキュレーターでもあります。

「まえがき」に、

「最近の言葉遣いはなっていない!」と

怒っている人がたまにいますが、その人

たちも昔はそういわれてきたんです。

もし「正しい」があるとしたら、いったい

それはだれが決めたのでしょうか。

とあります。

これを読んで、私はハッとしました。

近頃、鮎屋の「親方」のことをお客が

「大将」呼ぶことに違和感を覚えて目

くじらを立てたり、うどんやそばの「つ

ゆ」のことを誰も「たれ」と言うよう

になつてしまつて、一人合点が行かず、眉

をひそめていた自分が恥ずかしくなり

ました。

「辞典」は言葉が時代や環境によつて

変わり、そもそも「正解」がないことを

教えてくれる先生なんですね。

お客さんは、山の恵みも怖さも知り尽くしている方ばかり時に、命に関わる時もあることを肝に銘じ、ミシンをかける

山仕事のプロ御用達のリュックを作るカバン店夫婦のお話

昭和43年の創業と共にリュック作りに着手

浅春のバッケ(フキノトウ)にはじまりコゴミ、シドケ、ゼンマイ、ネマガリタケなどの山菜。そして、ナラタケ、マイタケ、初冬のナメコに至るきのこまで、1年の半分以上を山で稼ぐ「山仕事のプロ」御用達の、山菜採り用リュック



山菜採り用リュックは9,000円~17,000円位。カラー作りはシンプルだが背負いやすさはピカイチ。オレンジは森の中で目立つ。小型のリュックは登山用デイバックとしても人気。



こちらがコダシ。肩掛けと腰紐で固定する。小物を入れるポケット付きもある。2,000円~5,000円位

域の各管林署からオリジナル鞆の製作を受注。まさに山のプロと一緒に、なつて完成度をアップ。この当時の技が土台となり現在へと続いている。

シンプルだけど使いやすい。機能性と丈夫さが最優先

「高校卒業後、2年間県外での修業を経て実家に。その後、妻が加わり、4年前に父が亡くなるまで3人で作り続けてきました」と潤さん。林業、山菜・きのこ採りで生計を

立てる専門業者は少ないものの、副業としてほぼ毎日山に入り、1シーズンで数百万円稼ぐという人もいる。ネマガリタケは50kg以上になることもザラ。大自然の恵みも厳しさも知り尽くしている山のプロだけに求める条件は厳しい。まずは背負いやすい、使いやすいこと。そして、堅牢であること。構造はシンプルだが機能性を最優先。時に自らの命に関わることもあるだけに、全幅の信頼を得てこそその御用達となるのだ。

マルサンカバン店のHPから通販もOK

リュックの素材は国産帆布。厚さは3種類、大きさは5種類、カラーはオレンジ、オレンジの2種類。これがベースとなる。もちろんすべて手作り。ほかに、取った山菜類を入れる

クを作るのが、湯沢市にある「マルサンカバン店」の佐藤さん夫妻だ。

創業は昭和43年。先代での父・豊さんが脱サラで開業。大家として貸していた鞆店が閉店するのに伴い、店名ごと譲渡する形でのスタートだった。鞆づくりは素人ながら、物作りが得意だったという豊さん。当時は林業も盛んだったこともあり、地



さとう じゅん かなこ 佐藤 潤さん・加奈子さん

湯沢市 マルサンカバン店
〈写真左〉佐藤潤さん。昭和43年湯沢市生まれ。商品の製作全般を担当。〈写真右〉佐藤加奈子さん。宮城県大和町生まれ。ネットショップならび商品の製作担当。



オリジナル 匠匠の皮革製品。自らもライダーの佐藤さん。皮革製品ファンが多いバイク仲間の間でも人気を集めている。



店舗内にある作業スペース。すべて佐藤さん夫婦で作成。

コダシ(肩掛け鞆)等もある。最近はこの技術を活用して作るトートバックも販売。ウォレット(長財布)、ベルト、キーホルダーなど革製品も人気。実はこの皮革製品も、鈍ヶースなど代々受け継がれてきた技を活かしたもの。

なお、今回紹介したリュック、トートバック、皮革製品は店頭での販売のほか、同店HPからの通販でも購入できる。



【マルサンカバン店】
●秋田県湯沢市柳町1-3-7
●TEL&FAX 0183-73-3717
●HP【マルサンカバン店 検索】

秋田県産フルーツの
果汁で作ったリキュール

旅するリキュール
〈鹿角産もも編〉

限定
100本

全国デビュー

新発売

[5001]500ml
1,320円(税込)



初めてお酒を飲む方に、
お酒が苦手な方へもオススメ。
若手チームが考案。シリーズ化も計画中。

こんなお酒も造ってみました。

ゆず酒



[5020]720ml
1,650円(税込)

限定
100本

新発売

若手チームが考案した「ゆず酒」もデビュー。
こちらは「旅するリキュール」の派生版。国産
ゆず果汁を使ったリキュールです。アルコール
度数は8度とやや低め。ゆずの香りが心地よ

い甘口仕上げ。そのまま冷やし
て、炭酸で割って爽やかに、ちょっ
と温めてホットワイン風にしても
美味しくいただけます。

いる気分になって欲しい」との思いが込められて
います。その愛らしいデザインも弊社女子社
員が手掛けました。まさに、若手メンバーの故
郷に対する深い愛情と情熱が生んだお酒です。
現在同チームでは「旅するリキュール」のシ
リーズ化を計画中。新たな秋田県産果物で作
る「旅するリキュール」のご案内は弊社HP等
でお知らせいたします。

酒デザート酒してもお楽しみいただけます。
そのユニークな名前も開発チームが命名。コ
ロナ禍で旅行も自粛される中、「地域の特産品
を使ったお酒を楽しむ」ことで、県内を旅行して

「秋田って実は果物も豊富なんだよね。秋
田の果実を使った新しいお酒。お酒が苦手な
人でも楽しめる。そんな酒があったらいいよ
ね」。弊社の若手が中心となって開発チーム
を結成。昨年4月から商品開発を進め誕生し
たのが「旅するリキュール」です。
今回販売する「鹿角産もも編」は、「北限の桃
」としても知られる秋田県最北部の鹿角市産の
桃など県産桃の搾りたての果汁を使用。アルコー
ル度数は14度。果実の濃厚な甘さ特徴で、炭
酸や牛乳で割っていただいてもOK。牛乳で割る
とヨーグルトのような味わいが楽しめます。お酒
が初めてという方、実はお酒が苦手という方には
もちろん、食事の後に余韻を楽しむための食後
酒デザート酒してもお楽しみいただけます。



「みずほ蔵」の醱酵室兼貯蔵庫に大型空調設備を設置 より安定した環境の中、 高品質の酒造りに邁進

この秋「みずほ蔵」にあった醱酵室を大改装。大型空調設備を設置し、新たな醱酵室兼貯蔵庫が誕生。常に安定した環境の中で酒造りができるよう整備されました。今回の改装に伴い、醱酵タンクも従来の15klサイズから半分の7.5klサイズに変更。仕込み量を少なくすることで、より繊細な品

質管理が可能になったことに加え、国内外の市場動向に応じた酒質の異なる様々なタイプのお酒を造りやすくなりました。横約20m、縦約50mの広い室内は、1年を通じ室内温度は約10度に設定。温度変化に敏感な日本酒ゆえ、より質の高いお酒造りに集中できるようにになりました。特に気候変動が著しい昨今において、安定した環境下における酒造りは、杜氏、蔵人の念願でもありました。また、今回の改装によって出来上がった酒も低温で貯蔵できるようになり、高級酒の品質が更に良くなります。



醱酵室兼貯蔵庫は1階、2階の吹き抜けスペース。手前が醱酵室、ビニールで仕切られた奥が貯蔵庫



社員一同の願いを込めて
大安吉日に挙行



小玉代表による玉串奉奠



神事は松尾様が
祀られている槽場にて行われました



蔵内の各作業現場をお祓い(写真は麹室前)

今シーズンの酒造りは大安の10月4日(月)からスタート。作業の安全と美味しいお酒ができるよう初添えの神事が行われました。場所は、酒造りの神様「松尾様」が祀られている太平山の醸造蔵「みずほ蔵」1階にある槽場(醪を搾る作業場)。弊社代表・小玉真一郎をはじめ、製造部長府金雅昭、杜氏の猿田修、各部門の長、さらには酒造りに関わる社員代表ら約20名が参加。祝詞奏上につき神棚に玉串奉奠、さらに、神官らが蔵内をお祓い。釜、麹室、醱酵室など醸造工程の各部署のお祓いが行われ、酒造り期間の安全と良酒醸出を祈願しました。

10月4日(月)から今シーズンの仕込みスタート 初添えの神事が挙行されました



祝詞奏上の儀

酒粕料理



酒菜 あきだの味 探訪

いつもの料理にプロの知恵をプラス。
ちよっと手を加えるだけで
ご家庭でも名店の味を堪能できますよ

体の芯から温まる粕汁鍋や、いずれもOKを少しこれでも日本酒との相性ピッタリの焼き魚…。酒粕を使った料理は冬の北国の定番ですが、今回は写真の料理を作っていた日本調理師会名誉師範の高橋剛一さんから、プロの技を伝授いただきました。いつもの料理にちよっと手を加えるだけで、簡単に名店の味が楽しめます。

まずは粕汁鍋。カツオ&昆布出汁、鶏ガラスープ、野菜の出汁(鍋に使った野菜の端材を使用)をそれぞれ1対1対1の割合で合わせ酒粕を溶きます。(隠し味に味噌/赤系、淡色系、いって完成です。)

〈高橋 剛一さん(日本料理・鮎 一の〇/盛岡市) 日本調理師会前会長・加藤綱男氏に師事。和洋中ジャンルを超えた多彩な料理が評判。〉

蔵 広場

読者&お知らせのページ

●ご意見・ご感想をE-mailでも受け付けております。
info@kodamajozo.co.jp

家 飲んで日本酒を 楽しんでいきます。爛酒

が美味しくなる季節。ズバリ爛酒オススメベスト3を教えてください。(神奈川県/山川様)

いろいろあるのですが、編集室の独断と偏見でお答えします。●第3位「太平山 辛口」。日本酒度+6.0と太平山を代表する辛口タイプ。爛をするとか角がとれ呑み口まろやかに。いわゆる爛あがりタイプ。財布に優しい価格も魅力です。●第2位「純米吟醸 澄月」。やや甘口で重厚感ある美味しさ。秋田ならではの吟醸酒です。冷酒ではもちろんですが、ぬる爛にする

るとより深い味わいに。「全国熱燗コンテスト2020年」金賞受賞の折り紙付きです。

●第1位「純米秋田生酛」。太平山伝統の秋田流生酛造り。蔵の特徴そのままに質実剛健、キッチリとした造り。適度な酸がより美味しさを際立たせてます。熱燗にすることで常温では秘められていた香り、旨味がさらに開花。日本酒の原点とされる生酛造りならではの骨太感を実感いただけます。

酒粕の保管について。

また、酒粕にはアルコールは含まれているのでしょうか？(秋田県/齋藤様)

賞味期限は袋詰めから約3ヶ月間。冷蔵庫など冷暗所に保管ください。その名の通り醪を搾り残ったものが「酒粕」です。デンプン、タンパク質、繊維質、ペプチドやアミノ酸、ビタミンなど米

商品の注文と発送について

商品の管理、発送に際しては感染対策を徹底して行っております。蔵倶楽部でご紹介した商品、弊社HPで紹介している通販対象商品は通常通りの注文・発送を行っております。なお、状況により変更となる場合がありますので、詳しくはお電話または、弊社HPでご確認願います。

養分も豊富ですが、通常8%程度のアルコール分が含まれています。そのため、子供さんたちが酒粕で作る甘酒、酒粕汁などを食べる際には、10分程度沸騰させ、アルコール分を完全に抜いてから食すようにしてください。また食後の車の運転は控えるようお願いします。

季刊「蔵」七拾四巻



■表紙の人物

今月の表紙は、製造部酒類課の大浦貴和(おおうら たかかず)さん(48歳)。酒造り全般に携わりながら、酒質などの分析管理を行っています。現在は湯上市内に住んでいます。現在は神奈川県出身ですが、実は神奈川県内を経て、平成29年に弊社に入社。という経歴の持ち主。趣味は読書。「休日には秋田県内の散策を兼ねた食へ歩きにでかけるのが楽しみ」とのことです。