

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a



季刊【蔵】七拾伍の巻

冬号

太平山 ヤマキウ

蔵

Vol.75
2022 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 ●TEL0186-1504 ●TEL018972100 FAX018972104
発行人小玉真一郎 編集／印刷柳橋式合行 書白本事業部 デザイン／有隈谷社 オフ 写真／佐藤勝彦 取材文／海老名エディトリアル事務所

ドイツ人鉱山技師の足跡を偲び
日本「近代クリスマス発祥の地」
小坂町で再現

小坂町の クリスマス



故郷 点描

秋田の四季
——
小坂町

秋田県北東部。青森県と接する小坂町は、古くから金・銀鉱山で栄えた町だ。日本でクリスマスが解禁された直後の明治6年（1873年）のこと。この地に、ドイツ人鉱山技師クルト・ネットーが赴任。その年の12月に、小坂の人々を集めてクリスマスを祝いした記録（スケッチ画）がある。この史実をもとに、小坂町では「近代クリスマス発祥の地」として、クルト氏を顕彰するクリスマスイベントを平成23年（2011年）から開催している。会場は「小坂鉱山事務所（国重要文化財）」や、「大使館（旧保育園・国有形文化財）」など、歴史的建造物がならぶ「明治百年通り」界限。一帯はイルミネーションで装飾され、ドイツの伝統的なクリスマスマルクト（市場）を再現。異国情緒あふれる時を体感できる。令和4年（2022年）は、12月10日（土）・17日（土）開催予定。

【お問い合わせ／小坂町観光産業課】 ●TEL0186-29-3908

I am 小玉醸造

第1回目は
弊社製造部門のトップ

常務取締役 製造部長

府金 雅昭

FUGANE MASA AKI



分析室で出荷した商品のデータをすべて確認する

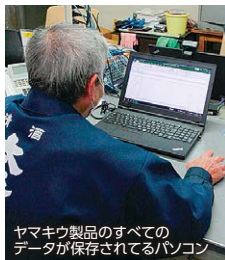
【常務取締役 製造部長 府金 雅昭(ふがねまさあき)】

昭和28年1月14日、岩手県岩手郡岩手町生まれ。岩手県立盛岡第三高校・山形大学農芸化学科応用微生物学研究室卒業とともに弊社に入社。「寒仕込み梵天味噌」「玉屋」シリーズの商品化を手掛ける。

「老舗を奢るな。挑戦、変革を恐れるなかれ」。
現場第一主義で45年。「寡黙なる情熱家」

昭和52年の入社以来、ヤマキウ味噌・醤油の醸造管理を担当する府金雅昭。大学で微生物学を学び、科学者の目線で醸造現場を見守ってきた弊社ナンバー2だ。

黙々と仕事に取組むタイプで、人当たりも語りも穏やか。絵に描い



ヤマキウ製品のすべてのデータが保存されてるパソコン

たような穏健派だが、豈図らんや「老舗を奢るな。挑戦、変革を恐れるなかれ」を説く「寡黙なる情熱家」である。入社して7、8年後のこと。府金は天皇杯受賞味噌(昭和60年受賞)をモデルとした「寒仕込み梵天味噌」の商品化担当となる。しかし当時は「職人たるもの技は教えてもらうものじゃない。盗むもんだ」という気風が残っていた時代。基礎データは知っていたものの、前任者は現代の名工。微妙な塩梅は闇の中。皆目見当がつかない。

そこで発想を転換。「この味、風味を醸すためにはどんな熟成、発酵が必要だったのか?では、その熟成、発酵を促すためにはその前の段階で何

が必要だったのか?」と、ゴールから逆行して各工程を検証。結果、「寒仕込み梵天味噌」を定番商品とするノウハウを得ることができたという。

データ、数値だけでは語れない
この世界だからこそ職人的
感覚の育成も必須となる

入社から45年余。この間得た情報は、すべて自らのパソコンの中に保管している。「技術、数値のデータ化つて企業の財産。自分が明日居なくなつても日々の作業が止まることはない。でもね、データつて万能じゃないんだよな。『行間読め』っていう言葉があるじゃない。データも同じでさ、数値で表せないものがあるんだよね。人間にしかというか、感覚でつかむしかないもの…。それこそが

明治末築の蔵の中、天然秋田杉の桶が設えられた
醤油仕込み蔵での漕入れ味噌の発酵に理想的な温度、湿度を保つ
醸酵室。「秋田味噌なまはげ」などはこの
蔵で作れる創業当時以来の技法を伝承。
外気の温度そのまま、
天然醸造味噌の桶並ぶ醸造蔵

大切だと思う。」と府金。

味噌・醤油の原料は大豆と米、小麦そして塩と糶。農産物ゆえ同じ産地、同じ品種であっても収穫年によつてその状況は微妙に違う。それを補うのが、現場で経験した先を読む力であり、それを具現化できる知恵と技だと語る。

「技の伝承と、最新技術の融合。この両輪のバランスが保たれてこそ、企業の歴史はつながる。老舗の必須

だと思うんだよね」。

ヤマキウのプレミアムブランドとして誕生した「玉屋」シリーズも、そんな府金だからこそ成しえた商品。「既に完成されている定番品であっても。常に問題意識を持つこと。現状に満足したらダメだね。老舗だから挑戦が必要。挑戦が継続できたらから老舗になりえるんじゃないかなあ。」と、語り口も穏やかな府金である。



この春からYouTubeを始めました。「MASUHIROのうまいのなんの!」というタイトルで、単なる飲食店の紹介ではなく、モットーは「美味しいものを食べるより、ものを美味しく食べたい」。

例えばそばの流儀として、私が「そばを手繰る」動画を披露しています。また「時すでにお鮓」と題したシリーズでは、「鮓」を「クラシック」と「ネオクラシック」に分け、「クラシック」は「江戸前」の握りの伝統を守る鮓屋、「ネオクラシック」は鮓を握るだけで

なく、握りの前菜としてつまみを充実させている鮓屋としました。

全国的な鮓屋のほとんどは「ネオクラシック」ですが、シリーズの最後に全国のお薦めの鮓屋4軒とフランスのパリと prestos の2軒の鮓屋を合わせて掲載しています。ぜひともご覧いただきたいのですが、ここでは数少ない「クラシック」の名店の1軒をご紹介します。しょう。

「横浜・関内 はま田」
東京の「江戸前」のすし種や職人仕事の良き伝統が失われつつある今、昭

時すでにお鮓



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。

山本益博オフィシャルサイト <http://masuhiro.jp/>





和の鮨屋の仕事に憧れながら、それを実践している鮨屋が横浜にあります。それが、関内・馬車道の「はま田」です。「つまみ」はわざわざ用意していません。昔の鮨屋の客はつけ台(カウンター)につくと、「親方、その魚、ちょっと切って」などと酒の肴を注文したものでした。

つまり、酒を飲まずに「にぎり」だけでも存分に楽しめる。「おまかせ」では白身から握られ、まぐろは赤身、



ちゅうとろ、おおとろの3種ですが、当節流行りの脂がたっぷりのつたものではなく、香りのまことによいまぐろ。これが、小粒で口の中でほぐれる酢めしとの相性が抜群。これぞ、江戸前！と唸ってしまいます。したがって、脂重視のどぐろ、金目鯛はおいてません。つづく、こはだの締め具合も申し分ありません。

そして、嬉しいのは、くるまえばび。仕込みの際に湯がいた海老を甘酢に漬け込んであります。これも立

派な江戸前仕事。はまぐり、たこ、かすご(小鯛)も仕事がしてありますが、鯖のみ、締め加減がやや淡いのが残念。近頃の客に、しっかりと締めたさばが敬遠されるからでしょうか。

主人の浜田剛さんは、にぎりの上に後付けをしません、柑橘も絞ったり、振ったりしません。それだけ、すし種の魚を大切にしています。にぎりをつけ台に置くとときも、いちいち産地名を告げたりもしない。ただし、聞かれたら、即答してくれます。

さらに、はまぐり、あなごに塗るつ

めは、コクがあつて美味しいこと！「江戸前」最高レベルの出来栄です。

この店当初は、「すきやばし次郎よこはま店」として、「次郎」出身の水谷八郎さんが握っていました。水谷さんが銀座に進出する際、その後を引き受けたのが、銀座「青木」出身の浜田さんです。浜田さんは、昭和のすし職人の名人を尊敬し、憧れ、毎日、腕を磨いています。1年先でも予約が取れない、または、おおとろやうになど高価な鮨種を売り物にする、パブリーな鮨屋が好みの客には無縁の店です。

知恵や苦惱を推察し実証。国内はもとより、今や海外にもファンがいるまでに

廃絶の危機にあった

伝統土人形を継承する

「八橋人形伝承の会」のお話

二百数十年の

伝統を繋ぐために発足

安永〜天明(1772〜89年)頃、京都伏見の人形師が伝え、秋田市八橋地区で作られてきた「八橋人形」。庶民に深く愛されてきた土人形だったが、平成26年3月に最後の継承者、道川トモさんが亡くなり廃絶状態に。その状況を憂いた有志12人が翌年に「八橋人形伝承の会」を

設立。「八橋人形」の制作、伝承活動を行っている。

伝統の技に、

あえて手を入れる理由とは

同会の会員数は13名。現在手掛けているのは、道川家から預かった約80種の型で作った「八橋人形」と、明治時代以前の復刻版ともいえる「古調八橋人形」と称する2タイプ。八



中央は「八橋人形」の代表作の天神様。大黒様、恵比寿様はより海を感じさせる絵付けを。絵の具は現在主流のアクリル系を使用

令和5年の干支人形は約3000個を受注。干支人形は前年2月から制作をスタート



昔ながらの風合い、質感を再現した「古調八橋人形」。資料が少ないので色合いは先人に想いを馳せて創作

明治以前の人形を再現した「古調八橋人形」

その思いを具現化したのが「古調八橋人形」と名付けられた人形。モチーフは、写真や絵画等でしか見ることができない明治以前の「古八橋人形」。ディテールの草案から塑像、型の制作まで梅津さんが手掛けている。絵付けは顔料と膠、色彩も6色と伝統のスタイルを踏襲。古くて新しい八橋人形として多くの土人形コレクターの注目を集めている。

平成31年、干支人形の亥(イノシシ)が年賀切手の図柄に採用されて以来、干支人形の人気も急上昇。大手ショップの初売り縁起物として採用され、欧州、東南アジアでも販売されるまでに。その魅力を秋田から発信し続けている。

橋人形においては、あえて、仕上がりのフォルム、色彩を変えている人形もあるんですよ」とは、自らも土人形収集家であり日本画も描くという、同会代表の梅津秀さん。

「例えば鶏。型をよく見ると羽に微妙な凹凸がある。そこに型を作った作者の思いがあると理解し、私た

ちはその凹凸に沿って絵付けをしています。型がありながらトモさんが手掛けなかった人形もあるんですよ。伝承を謳うなら、寸たりとも変えるべからず」という意見もありますが、歴史の中に隠された先人達の想いや苦惱を推測、実証することも大切と考えています。



中央が代表の梅津さん。土人形に魅せられて約30年。全国の関係者とも交流が深い

有限責任事業組合 八橋人形伝承の会

平成27年4月29日発足、平成28年8月1日有限責任事業組合に。「秋田市老人福祉センター(秋田市八橋南1-8-2)」内に常設工房を備え、火・水・土曜の11:00~16:00に活動。見学、絵付け体験可(要予約)。連絡先/090-5184-7364(梅津)



左)海の幸タップリ!豪華な具材がそろう「石焼桶鍋」。
右)「秋田乃瀧」オリジナルの「エロエロ納豆」。刺身に納豆、玉子、トンプリ(細のキャビア)とスタミナ系素材の組合せ。ちなみに、エロエロとは秋田弁で「色々」という意味

迫力ある調理工程を体感できる「石焼桶鍋」



おすすめ
太平山が
飲めるお店
秋田市

秋田市川反 秋田乃瀧

料理もお酒も地元にとだわった料理店
貴重な県内限定酒との出会いも楽しみ

秋田を深掘り

超レアな郷土食が楽しめる

本誌「酒肴探訪」でも登場したことがある「くじらかやき」、「かすべの唐揚げ」、「あなご焼き」など、秋田の伝統食でありながら、地元でもなかなか食べることができない料理が、予約なしで、いつでも食べられるのが魅力。ちなみに「くじらかやき」とは、クジラの皮付き脂身、ナス、ミズ(山菜)などが入った味噌味仕立ての鍋。「カスベ」とは「エイ」の地方名。白身でコラーゲンタップリ。軟骨のコリコリ感がクセになる。男

熱した石を桶に放り込むと、水が瞬のうちに沸騰。アツアツの鍋が完成するという野趣あふれる料理。具材は鮭、カニ、エビ、イカ、ホタテ、パナ貝、ネギ、シイタケなど。迫力のシーンを目の前に本場の味を堪能できる。もちろん「きりたんぼ鍋」「しよる鍋」などの定番も楽しめる。

秋田県内限定販売の日本酒とも出会える

1階はカウンターと小上がり、テーブル席。2階は座敷と単身でもグループでも気軽に利用できる。お客様の大半が県外の方。メニューも豊富で価格も手頃な庶民派だが、日本酒の管理は徹底しており、特定名称酒は保冷庫で保管。地酒の飲み比べ、県外には流通していない秋田県内限定酒も楽しめる。



●秋田市大町3-1-15 TEL018-824-1010
●営業時間/17:00~22:30(LO) ●定休日/日曜日
※状況により価格、営業時間、定休日等が変更になる場合があります。

〈お酒〉

- 辛口太平山……………450円
- 太平山生貯……………300ml. 850円
- 生酛純米……………300ml. 950円
- 純米大吟醸 天巧…720ml.4,500円

〈料理〉

- 石焼桶鍋(2人前) ……3,300円
- くじらかやき鍋(1人前) ……1,600円
- あなご焼き ……1,100円
- カスベの唐揚げ ……850円
- エロエロ納豆 ……800円
- きりたんぼ鍋(1人前) ……1,600円



→店主イチオシ太平山「卯月(そうげつ)」。秋田県内だけで飲める限定酒。今流行の適度な酸味と飲みやすさが特徴

迫力満点!

「石焼桶鍋」を目の前で実演

なかなか味わえない秋田の伝統食の極め付きといえば、男鹿の漁師たちが始めたという「石焼料理」。「秋田乃瀧」では「石焼桶鍋」の名称で提供しており、木桶の中に、魚介類、野菜、水、味噌を入れ、真つ赤に加



2階座敷コーナー

ギ、アナゴとは別物。見た目はワイルドだが、酒肴には最高だ。

鹿で「棒アナゴ」と呼ばれる「クロ又タウナギ」を焼いた料理が「あなご焼き」。見た目こそ細長いもの、分類学上は、ウナ

大吟醸 金賞受賞酒

「令和4年全国新酒鑑評会」金賞受賞酒を数量限定で販売。今年の大회는、全国から826点が出品し、その中でも特に優れたお酒として評価されたのが金賞受賞酒。原料米の兵庫県産山田錦を40%精米し、徹底管理が可能な少量タンクで仕込んだプレミアムなお酒だ。コロナ等、何かと制約の多い中での仕込みではあったものの、「今回は過去最高クラスの仕上がり」と業界関係者からも好評を得た自信作。



今年も
国内トップクラスの
評価を得た通販限定酒

通販
限定数
100本

[1128]720ml
5,500円(税込)



過去最も若い蔵人集団の新リーダー
太平山の新時代を拓く新・杜氏に就任
新・杜氏 米谷 央

今シーブンの造りから杜氏に就任した米谷央(45歳)。前職は映画関係。30歳で入社し、事前知識ゼロから日本酒造りを学んだ異色の経歴の持ち主だ。2年ほど前に「みずほ蔵」が大改修され、蔵人の平均年齢が過去最も若くなるなど、環境の変革も「一気に進んだ。」「誰もが素直に意見を言える。」「つの問題を皆で考えられる。互いの信頼関係の強さ...。それらチームワークの良さが最大の武器であり財産です。経験豊かな一人の先輩の存在も心強いです」と語る一方で「他社で活躍する同世代の動向も刺激になります」と静かな闘争心も。その「学ぶ力と姿勢」への期待も高い。

世界自然遺産・白神山地の超クリアな天然水で仕込んだ生酏純米



生酏純米
白神山水仕込み

無濾過生

[3082]720ml
1,650円(税込)

11月9日
蔵出予定

要冷蔵

[3083]1.8L
3,300円(税込)

[3080]720ml
1,320円(税込)

[3081]1.8L
2,640円(税込)

ミネラル分が多い水(硬水)は発酵が早く進み、キリリとした辛口に、一方、ミネラル分が少ない軟水は、発酵がゆっくり進み、まろやかなお酒になるとされている。ここに紹介する2本のお酒の仕込み水は、世界最大級のブナの森広がる世界自然遺産白神山地の天然水。天然のダムとも称されるブナの森に降った雨は、長い時間をかけて地下深くに浸透、濾過。硬度14.7と世界でも稀にみる軟水となる。

一方、太平山伝統の「家伝生酏仕込み」は、重厚感のある力強い酒に仕上がるのが特長。柔と剛二見相反する組み合わせでも、自然界の微妙な力のやり取りが新たな世界を創出。生酏独特の力強さを備えつつよりクリアな仕上がりとなった。無濾過生はキリリと冷やして。通常タイプは、冷酒、常温、燗酒のいずれでも、その奥深さを楽しめる。



酒菜 探訪

あきたの味



「かやき」料理

**旬の食材を熱々で…。冬の秋田の定番料理
鍋料理の代名詞としても称される「かやき」
古くて新しい「秋田かやき」も誕生**

「かやき」とは、大きなホタテの貝殻を鍋代わりとする鍋のこと。「貝焼き」が訛った名称とされ、多種の具材が入る「寄せ鍋」的料理に対し、ハタハタ、の「かやき」を活用した地域興クジラ、ヤツメウナギ、地鶏など、しに着手。「秋田かやき協議会」単品ならび小品目を素材とする一人または少人数用の鍋料理の名称として用いられることが多いようだ。そのため副菜もネギ、キノコ、豆腐などシンプル。味が付けはシヨツル秋田伝統の魚醤)、味噌、醤油など。主たる素材本来の味を堪能できることから、日本酒との相性は抜群。極寒の季節、体を芯から温めて

「かやき」とは、大きなホタテの貝殻を鍋代わりとする鍋のこと。「貝焼き」が訛った名称とされ、多種の具材が入る「寄せ鍋」的料理に対し、ハタハタ、の「かやき」を活用した地域興クジラ、ヤツメウナギ、地鶏など、しに着手。「秋田かやき協議会」単品ならび小品目を素材とする一人または少人数用の鍋料理の名称として用いられることが多いようだ。そのため副菜もネギ、キノコ、豆腐などシンプル。味が付けはシヨツル秋田伝統の魚醤)、味噌、醤油など。主たる素材本来の味を堪能できることから、日本酒との相性は抜群。極寒の季節、体を芯から温めて

毎年2月に開催される「酒蔵開放」。

地域のイベントとして、毎年参加させていただきました。今季は開催されま

すか？(秋田県 三浦様)

酒蔵開放の開催につきましては、現在のところ未定の状態です。蔵見学も休止していますが、状況が好転次第再開の予定です。イベント等開催の際は弊社HPで紹介させていただきます。

リキュール、ジンなど、日本酒以外の商品も手

掛けているようですが、商品の多様性が進んでいるのでし

うか？(神奈川県/佐藤様)

新・杜氏の就任や酒造代が中心になるなど、現場の世代交代が進み、それに伴い若手スタッフの意見を積極的に反映。伝統と改革が融合、昇華。酒造りの可能性にチャレンジしています。

りたんぼ鍋を自宅で作っても味が淡泊でコクが足りません。本場ならではの作り方のコツはありますか？(東京都/小川様)

ズバリ「ゴボウ」です。4人前なら、半本分以上のゴボウを、さががきにしてスープの中に。味に深み

が生まれます。あと、鶏肉とセリも贅沢に。秋田では、莖葉のほか、セリの根も必須食材です。

価格改定のお知らせ

弊社は製品価格を2022年10月より改定いたしました。昨今の原油価格の高騰や為替相場の急激な変動により、弊社におきましても原材料価格・エネルギー価格・包装資材価格・物流費等の上昇が続いております。このような厳しい環境の中、ここ20数年間にわたり製品

の価格を据え置き、企業努力を重ねて参りましたが、自助努力だけでは従来の販売価格を維持することは困難であると判断いたしました。今後も安心・安全で高品質な製品を皆様にお届けすべく努力して参りますので、何卒ご理解いただけますようお願い申し上げます。

季刊「蔵」七拾伍巻



■表紙の人物

今号の表紙を飾るのは、NEWSコーナーでも登場した米谷央杜氏。昭和52年(1977年)10月8日八郎湯町生まれです。入社は平成19年(2007年)8月。翌年春には「蔵」表紙にも登場。「蔵人最年少。弊社の酒造りを担う、期待の新人です。」と紹介されています。あれから15年。その期待通り「杜氏」の要職に着任。若い力で蔵人を束ねます。