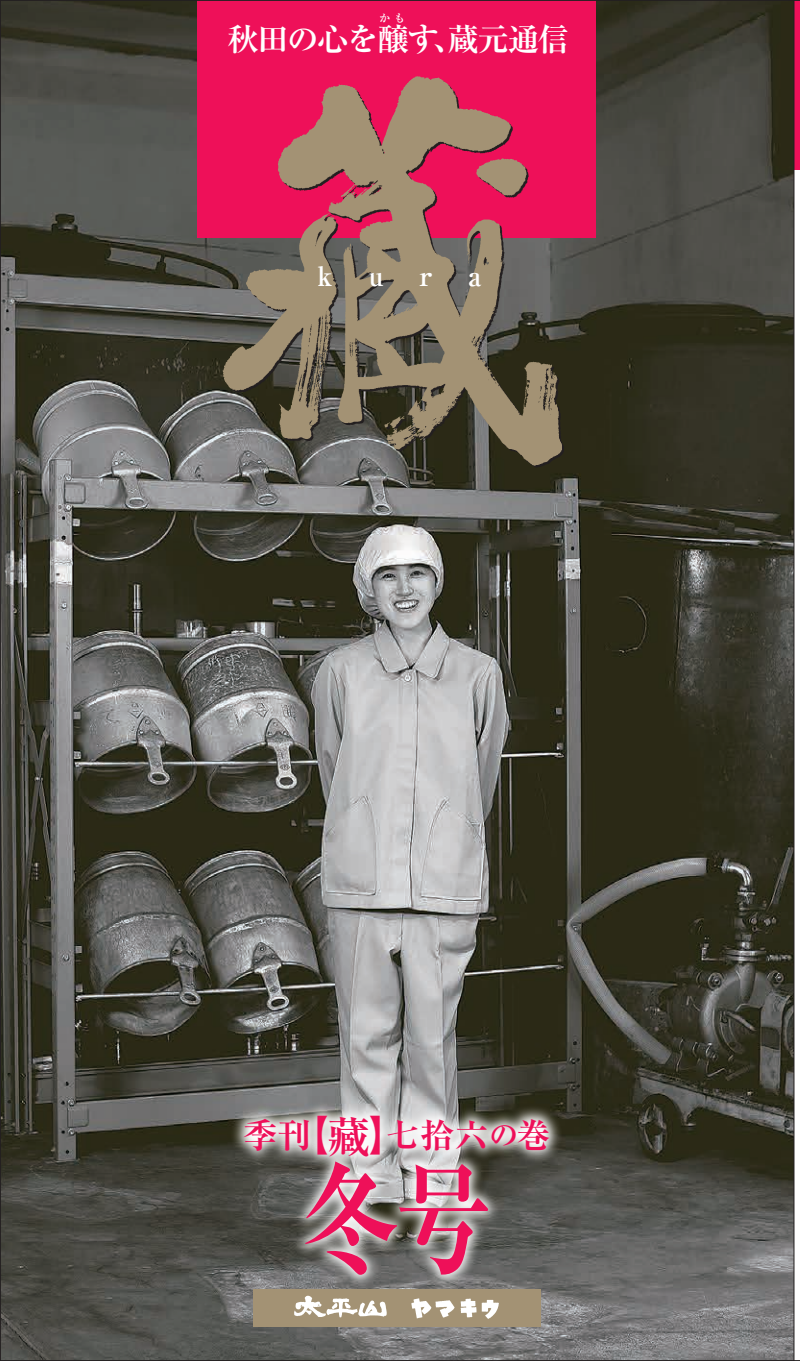
秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

kura



季刊【蔵】七拾六の巻

冬号

太平山　ヤマキウ

蔵 Vol.76 2023.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 ●〒018-1504 ●TEL.018-877-2100 FAX.018-877-2104
発行人／小玉真一郎　編集／TOPPAN株式会社 東日本事業本部　デザイン／有限会社 オブ　写真／佐藤勝彦　取材・文／海老名エディトリアル事務所

故郷点描

秋田の四季 ―― 仙北市角館

首都圏から新幹線一本で体験できる異次元空間。冬の角館

雪の武家屋敷通り

みちのくの小京都・角館。武家屋敷通りのシダレザクラに、桧木内川沿いに約2㎞にわたり続くソメイヨシノの桜並木。春は桜、夏は深緑、秋は紅葉で人気を集めているが、雪景色に包まれる冬もまた素敵。特に新雪降った武家屋敷通りは格段に美しい。満開の雪花を咲かせたかのようなシダレザクラと、通りに連なる黒塀とのコントラストは見事。雪を見慣れている我々地元民にとっても感動的な景色だ。雪には吸音効果があることから都会では体験できない無音の世界を体感できる。トップシーズンに比べ観光客の姿も少なく、普段の角館の空気感に触れることができるのも魅力。同市には乳頭温泉郷をはじめ温泉も多く、雪国ならではの冬を堪能できる。

【お問い合わせ／仙北市観光情報センター「角館駅前蔵」】●TEL.0187-54-2700

小玉醸造(株)の中の人を紹介する新シリーズ

I am 小玉醸造

FILE NO.2

業界変革期の旗手になるべく 弊社歴代、最も若くして杜氏に就任した

製造部酒類課　杜氏

米谷　央

YONEYA AKIRA

槽場にまつられる
松尾様をも味方につけて酒造り

【製造部酒類課 杜氏／米谷　央(よねや あきら)】

昭和52年10月8日八郎潟生まれ。
秋田県内の大学を卒業後、映画関連会社に就職。30歳にして心機一転。酒造りの世界へ。令和4年春、弊社歴代で最も若くして杜氏に就任する。

ワンチームで酒造り。寡黙なれど、コミュ力で目指す和醸良酒

経営者が杜氏も兼ねる蔵と異なり、組織化された弊社の杜氏においては、事前設計に則した完成度の高い酒に仕上げることが必須。前回紹介した味噌造り(I am 小玉醸造 府金雅昭編)同様、原材料も製造工程もすべて自然由来。変幻自在の自然現象に対処し、かつ、円滑な人間関係も維持しなくてはならない。まさに逃げ場のない究極の管理職でもある。

その重責ゆえ、ともすれば気負いが先行しがちだが、米谷はいたって自然体。

「弊社の場合、社長も造りの現場を熟知しており、アドバイスも的確。選択に迷った時に本当に助かります」と米谷。まわりのすべての声が大きな財産と語る。

前任の猿田杜氏同様に
65歳まで杜氏を続けるのが目標

「社の今後の展望について、営業部の若手や社長のご子息でもある醸造部次長と、語ったことがあるんです。〝老舗ゆえの旧態然とした酒造り。これが今の社のイメージ。これでは若い世代がついてこない。時代を先取りする酒づくりが急務じゃないか〟。そこで、我々の考えをトップに進言したところ、社長から開発OKの返事をいただきました」。現場の声を社全体の問題意識として共有、改革への一歩がスタートした。これも米谷の高いコミュニケーション力が成しえた実績である。

杜氏選定の決め手は社内報の文章にあった

米谷を杜氏に推挙したのは上司の府金だ。「社内報の文章を見て決めました。観察力があるなって感じたんです。さらに、40代とこの先も長い。文系出身ゆえ余計な先入感もなく思考がフラット。何より学ぶ意欲が高い。今は情報を収集することで精いっぱいだと思います。この先は、これら膨大な情報を分析、自分が造りたい酒を実現するために何が必要なのかを探求することが求められると思います」。

米谷ともに酒造りに挑むメンバー

「酒造りはチームプレー」と米谷。ならば、気心が知れた仲間が多いほど有利に戦える。共に現場に立つ蔵人、お客様とダイレクトの営業、経験豊富な先輩諸氏…。そして気まぐれな微生物たちをも味方にできるかが肝。蔵読者の皆様におかれても、より一層の応援を願いたい。

杜氏としての利き酒の姿も
ようやく板についてきた

サンセバスチャンガストロノミカ

エッセイ—日常茶飯事㊾

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「鮨 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/

この10月にスペイン・バスク地方のサンセバスチャンへ出かけてきました。「サンセバスチャンガストロノミカ」簡単に言えば、「世界料理学会」で、世界中の名シェフたちが3日間にわたり、デモンストレーションをしながら、自らの料理哲学を披露するイベントです。

私は、料理人ではないのですが、最新の日本の料理事情をお話するようにと、お招きを受けました。以下は、私の講演の要約です。

〈美食の国日本からやってまいりました。日本は、海に囲まれた縦に長い島国で、春、夏、秋、冬の四季があるため、年間を通して、海の幸、山の幸に恵まれています。清潔で勤勉な日本の料理人は、これらの食材に敬意を払って料理をし、鮮度の良い海の幸を生で食べるために、庖丁を始めとする技術を磨いてきました。

そして、軟水の美味しい水を生かして、長い間に旨味を凝縮させた鰹節と昆布で、一瞬にして「だし」をとる方法を編み出しました。

「刺身」と「お椀」これが日本料理の「華」と言われる所以です。

さて、今、日本を代表し、世界に発信している料理と言えば、「鮨」でしょうか。酢の効いたご飯に魚介を合わせた、シンプルな料理が世界のフーディ（食いしん坊）を魅了しています。

どの店も、魚介の鮮度は申し分なく、質も日本一のものが揃っています。そのうえで、大切なのは「酢飯」です。東京・銀座「青空（はるたか）」横浜・関内「はま田」がお薦めです。

日本料理でいいますと、京都「浜作」が「京料理」の正統を継いでいます。東京では「明寂（みょうじゃく）」名古屋の「吉い」が、シンプルを極めた日本料理のエッセンスを味わわせてくれます。あと、地方では、富山の「ふじ居」が素晴らしい。

外国料理では、東京なら「カンテサンス」の岸田シェフ、大阪「HAJIME」の米田シェフ、それに富山「レヴォ」の谷口シェフ、さらに沖縄の渡真利シェフなど。

今挙げた和洋の店のどの料理人も、

卓越した技術をベースに、豊かな感性と、それぞれ独自の哲学を持ってらっしゃいます。

日本では、今から50年ほど前までは、店が知られていても、料理人は後ろに控えていて、料亭では誰が料理長であるか知る人はほとんどいませんでした。

１９７０年代半ば、ヨーロッパで修業した若い料理人たちが帰国し、その腕前を披露し、レストランの料理を革新してゆきました。

フランスでは「ヌーヴェル・キュイジーヌ」が起こり、スペインでも自由な風が吹き始めた頃です。50年ほど経った今「レストランの時代」から「シェフの時代」となり、才能豊かな料理人が全国各地で、「テロワール」と独特の個性を発揮して人気を得ています。

東京、大阪、京都のような大都市ばかりでなく、軽井沢、富山、金沢などで、新しい時代にふさわしい「ガストロノミー」が始まっています。ぜひとも「美味しい日本」へいらしてくださいまし。〉

秋田県民なら誰もが知っている「たけや」の「バナナボート」TV、雑誌、SNSなどで、今やその人気は全国区に

秋田が誇るレジェンド洋菓子「バナナボート」「株式会社たけや製パン」取締役営業部長のお話

「秋田のためのパン作り」。これが、創業以来のテーマ。

アベックトースト、コーヒーパン、ビスケットパン、学生調理…。秋田出身の方なら、この名前を聞いて青春時代を思い出す方も多いと思う。(株)たけや製パンの創業は昭和26(1951)年2月。秋田駅前の金座街、5坪ほどの店舗でパン販売したことに始まる。その後、苦労を重ねるも事業を拡大。現在は年商92億円、従業員630名を超える秋田を代表する企業となった。「商品の入れ替わりが著しいパン業界にあって、全商品のうち50種ほどが、ロングセラー商品です。商圏は主に秋田県内。秋田の人が喜ぶパンを作る。これが創業以来変わらぬテーマです」と阿部さん。

秋田のバナナボートが今や全国にファン急増。

数ある商品の中でも、秋田県民なら誰もが食べたことがあるとされるのが「バナナボート」。生バナナをホイップクリームとフンワリしっとりのスポンジケーキで包むように折りたたんだ洋菓子だ。誕生に関しては諸説あるが昭和44年に販売されたという説が有力。バナナが貴重で、かつ、バターケーキが主流だった時代。秋田県民にとっては比較的手軽に楽しめる特別な生菓子だった。基本的なレシピ、包装デザインも誕生当時からのもとされるが、2年前に生地撹拌機の設備導入を行い、さらにきめ細やかなスポンジ生地となった。

バナナボートチョコ

バナナの代わりに、桜桃、パインが入った「フルーツボート」

販売時点情報管理(POS)データに基づく民間調査で、2年連続チルドオムレット部門の東北売上1位に選ばれる

希望小売価格160円(税別)。
現在は通販での購入も可能。
都内では、あきたふるさと館(中央区)、あきた美彩館(品川区)でも入手可能。

高校生が考案、商品化したバナナボートも登場。

現在はバナナボート、バナナボートチョコ、フルーツボート(バナナなし)の定番3種のほか1ヵ月毎に1~2品登場する新商品の計5種類で展開。製造数は毎日1万2千食、年間売上は4億6千万円にも及ぶ。さらに8年程前からは、県内の高校生が考案する高校シリーズも毎年10月1日から2か月間販売。毎回、たけや側から4校へ参加を依頼。各高校では、料理関連のクラブ、生徒会等が中心になりレシピを考案、商品化するシリーズ商品として販売されている。

今年の高校生シリーズは「秋田中央高校」「本荘高校」「横手城南高校」「能代高校」。裏側には校訓が記されている。

株式会社たけや製パン
取締役営業部長兼デイリー事業部長
阿部 直輝さん

秋田市生まれ。大学卒業後「株式会社たけや製パン」に入社。昭和61年誕生の「学生調理」は自身が高校生の時によく食べていたパン。長らく販売の現場で活躍し昨年から現職に。新商品ならび弊社をはじめとする県内各企業とのコラボ商品化も担当する。

日本海にも近い秋田市西側にある本社工場

【株式会社 たけや製パン】
●秋田市川尻町字大川反233-60
●TEL 018-864-3117(代表)
●https://takeyapan.co.jp/

おすすめ
太平山が飲めるお店
〈海外編〉
アメリカ合衆国

アメリカの名店 美味しい和食をアメリカで

IZANAMI

Santa Fe

ニューメキシコ州サンタフェの山の中腹にTen Thousand Waves（萬波）という和風旅館+SPAがあります。広い面積の中にいくつもの離れ（客室）と露天の浴場を備え、全米からお客様がリラクゼーションを求めて訪れます。本当にここはアメリカなのだろうかというほど日本のカルチャーに特化した造りになっています。

その中にレストランIZANAMIがあります。日本の居酒屋風に造られた規模の大きなレストランでは、シェフKiko Rodoriguezがつくる和風料理が提供されています。Kikoはメキシコ人ですが、日本料理を独学で学び、独自の日本料理世界を作り上げました。それは日本料理の基本を大事にし、アメリカンテイストを加えたメニューになっています。そのメニューに天巧や生酛といった太平山のお酒が楽しめます。離れに宿泊しているお客様で連日賑わいを見せているIZANAMIは独自の文化を放っているSanta Feにあって更に独自の世界が広がっています。

【IZANAMI】◆21 Ten Thousand Waves Way, Santa Fe, NM87501
◆Open hours : 12:00pm～22:00pm　◆Phone : 1-505-982-9304

OMAKASE

San Francisco

多国籍なカルチャーが入り混じるリベラルな都市サンフランシスコの中にあって更に文化に敏感な人たちの街デザイン・ディストリクトには個性的な店が並んでいます。元は倉庫だったところや工場だったところがデザイン事務所になったり、レストランになったりしている先端の街です。

その中に江戸前寿司の名店OMAKASEがあります。名前のとおりシェフの「おまかせコース」を楽しむお店です。豊洲から届く刺身やきれいな出汁の効いた茶わん蒸しなどの後に赤身、トロ、蒸しエビ、ウニなどの握りをいただきます。酢飯は5年物の赤酢を用いた旨味のあるシャリに仕上げています。

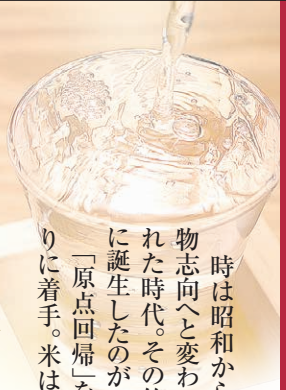
シェフのJackson Yuは東京で寿司を習い、江戸前の極めてオーセンティックな寿司を出します。料理に合わせる日本酒も数多く取り揃えていますが、太平山の天巧20が常時用意されサンフランシスコの寿司ファンを喜ばせています。

【OMAKASE】◆665 Townsend Street San Francisco, CA94103
◆Open hours : 5:00pm～/7:45pm～（2回入れ替え制）　◆Phone : 1-415-865-0633

愛されて35年

純米大吟醸「天巧」誕生秘話

「人間にとって都合のいい酒造りはありえない」伝統と蔵人の情熱が醸した唯一無二の日本酒



時は昭和から平成へ。大量消費から本物志向へと変わり、日本酒の在り方が問われた時代。その答えとして平成元年12月に誕生したのが「純米大吟醸 天巧」です。

「原点回帰」を合言葉に、唯一無二の酒造りに着手。米は兵庫県産山田錦、精米歩合は40%、仕込みは太平山伝統の生酛仕込み。大吟醸酒が一般的になった現在でも、稀有な酒造りへの挑戦でした。ただでさえ手間がかかる生酛仕込み。さらに、大吟醸酒は香りと口当たりを良くするために、醸造アルコールを添加するのが半ば常識ですが、天巧は純米大吟醸としました。品評会出品酒以上の手間を要する酒造りへの挑戦でした。

デビューとともに、口コミでその人気が広がり、国内外のコンテストでも輝かしい成績を挙げるまでに。秋田の蔵元ではいち早く海外進出も実現。今や世界各国のプレミアムステージで高い評価を得ています。一方で商品のシリーズも充実させ、さまざまなスタイルの「天巧」をお楽しみいただけるようになりました。

ちなみに「天巧」とは、自然天然に咲からしめた「天巧の妙味」という意味。米と米麹、そして水だけで醸された自然からの贈り物。まさに、秋田の大自然と伝統の技、造り手の情熱が醸したお酒なのです。

純米大吟醸 天巧（てんこう）

[1204] 1.8ℓ 6,600円(税込) | [1206] 720mℓ 3,300円(税込)

TWSC2023 東京ウイスキー&スピリッツコンペティション2023 金賞受賞

秋田の山の香りとまろやかな味わいが凝縮したクラフトジン

秋田県北部の山間地に自生し、和ハーブと呼ばれる「クロモジ」と、山の水として山人に飲まれていた「白樺の樹液」を原料とした「AKITA CRAFT GIN 岑（ぎん） No・65」。

※山々への感謝を込め、売上の一部をクロモジの植林活動などに充てております。

ベースとなる醸造アルコールにボタニカル（風味付けの植物素材／当製品はクロモジ等）を漬け込み、香りを抽出。ジンの原型とも言われる再蒸溜を行わないコンパウンドジンゆえ、クロモアジ由来の琥珀色。ボタニカルの風味をよりダイレクトに楽しめるのも特長です。

山々の峰を意味する商品名「岑（ぎん）」に冠される「No・65」は、採用された試作ナンバーを指しており、80パターンにも及ぶブレンドを試した妥協を許さない蔵人のこだわりを表しています。クロモジ由来の爽やかな風味と、シラカバの樹液が醸すほのかな甘みと柔らかな口当たりが特長。2023年分は完売につき、再販時期はHPやSNSでご案内いたします。

酒菜探訪 あきたの味

ワカサギ

定番の天婦羅は天然塩で、唐揚げ、マリネ南蛮漬け、佃煮…。その楽しみ方無限大

弊社からも近い八郎潟。昭和30年代までは日本第2位の広さを誇り「潟もの」と呼ばれる淡水系魚介類の宝庫だった。その「潟もの」の主力のひとつがワカサギ。秋田県は青森、北海道に次ぐワカサギの産地。干拓によりかつての1／4程度になった今も、秋～冬にかけて秋田市、潟上市のスーパー等では八郎潟産のワカサギが店頭に並ぶ。

ワカサギの寿命は一年。産卵は春。10センチまでに成長する。わかさぎは淡白な味で、から揚げ、天ぷらなどの揚げ物、佃煮などでもおなじみ。から揚げにしたものを2杯酢、甘酢などで酢漬けにして、南蛮漬け、マリネにしてもおいしくいただける。ワカサギが美味しいのは秋から冬にかけて。まさにこの冊子が届くころが旬。春になると子持ち（卵入り）のわかさぎも楽しめるようになる。料理法や好みに合わせてシーズンを選ぶのがおすすめ。秋田では「チカ」が「ワカサギ」の方言名のように使われていたこともあったが、チカは海岸・汽水域、ワカサギは淡水域が主な生息地。同属だがチカの方がサイズも大きく骨がやや硬い。

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

毎 年楽しみにしている

御社の蔵開き。しばらくお休みでしたが、今シーズンは開催されますか？（岩手県／小原様）

蔵 例年2月に開催。1日で4000人もの皆様におこしいただいております弊社蔵開き。コロナ禍のため、去年、一昨年とお休みいただきました。既に来年開催のお問い合せをいただいておりますが、現在開催に関して検証中です。最新の情報は弊社HP等をご確認願います。

同 封の商品カタログ。

いろいろあって迷います。ズバリ！今年のおススメを教えてください。（東京都／小熊様）

蔵 すべてです！と言いたいところですが（笑）。まずは今年35周年を迎えた天巧シリーズ。なかでもこの時期限定の無ろ過生は毎年超人気です。弊社ファンにお馴染みの生酛シリーズでは、白神山仕込みはいかがでしょう。仕込み水が変わるだけで異なる日本酒の世界を体感いただけます。さらに、美味しさに磨きをかけた玉屋即席みそ汁もおススメです。

秋田豪雨お見舞いのお礼

令和5（2023）年7月、9月と過去経験のない豪雨に見舞われた秋田の夏。秋田市内等では大きな被害を受けましたが、幸いにも弊社のある地区ならび弊社では被害も最小限に抑えることができました。多くの皆様に心配のお電話等を頂戴し、深く感謝申しあげます。

季刊【藏】七拾六巻

■表紙の人

今号の表紙を飾るのは、能代志歩（のしろしほ）さん。平成10（1998）年4月6日秋田市生まれ。製造部酒類課分析室担当です。

地元の大学を卒業後に食品会社への就職を希望する中で、弊社でのインターンシップの際に出会った伝統的な酒造りの技に感動して入社を決意。仕事では太平山の酒造りに欠かせない酵母や乳酸の培養などを主に担当しています。