

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

季刊【蔵】七拾七の巻

冬号

太平山 ヤマキウ

蔵
Vol.77
2024.冬

企画・発行／小玉醸造株式会社 ●秋田県潟上市飯塚字飯塚三四の一 ●TEL.018-7504
●TEL.018-8772100 FAX.018-8772104
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／有限会社オフ
写真／佐藤勝彦 取材文／海老名エリナトリアル事務所

令和7年3月末開催予定。
潟上市の魅力凝縮のマルシェと
酒蔵開放を合同開催

第3回 かたがみ市
蔵マルシェ&
第44回 小玉醸造
酒蔵開放



故郷 点描

秋田の四季
—— 潟上市

長年にわたり毎年2月に開催されていた弊社「酒蔵開放」と、「地元楽しい場を作ろう」という地元有志の思いを具現化した「かたがみ市蔵マルシェ」が合体。今年に続き令和7年も3月末に弊社にて開催予定です。同日は甘酒のお振舞、有料試飲会、蔵開き限定酒などを販売。「かたがみ市蔵マルシェ」の会場では、地元潟上市にある佃煮、雑貨、スイーツなどの物産販売ブースのほか、市内の人気飲食店、キッチンカーなど、美味しい潟上を堪能できる約20軒が出店。地元民謡歌手、ダンスサークルによるステージショーも行われ、市内はもちろん、近隣市町からも多くの人が訪れる、春の潟上市最大級のイベントです。

【お問い合わせ／小玉醸造株式会社 管理部】 ●TEL.018-877-5772

I am 小玉醸造

太平山のお酒造り最後の工程と
国内外の取引先への出荷業務を担当する

製造部酒類課瓶詰部門

鈴木 あずさ

S U Z U K I A Z U S A



学校の体育館にも匹敵する広さの出荷倉庫前で、かつては鉄道コンテナで発送されたこともあった

【製造部酒類課瓶詰部門／鈴木 あずさ(すずき あずさ)】

1990年7月2日大潟村生まれ。
2014年入社。以来、現職を担当。同部署のリーダーとして活躍。実家が米農家とあって家庭園芸が趣味

自動化が進むも、機械ではできない
女性ならではの繊細さ緻密さも求められる。

鈴木が担当する仕事は、完成した太平山のお酒を瓶詰し出荷する作業。太平山のお酒造りの最後の部門を担当している。ビン詰め作業自体は自動化されているが、銘柄、容量に合わせるが、銘柄、容量に合わせて事前の準備が必要。さらには、充てん機で瓶詰め、打栓された後は、目視により、瓶の傷の有無、王冠の不具合などを確認。最後の工程であるラベル貼りの作業へ。こちらも、大部分の商品は自動化されているが、限定品などは



PCの前で発送伝票の確認作業中

じた対応が求められます。最後の仕上げですから、綺麗にお化粧をしてお届けしたいですね」。

「瓶詰部門」のスタッフは5名。全員女性。同部門の職歴が一番長いこともあり、鈴木がリーダー的立場として現場を管理している。

10年間でパワーもアップ
沈着冷静。多くの得意先への発送業務も担当

「実は私、お酒飲めないんですよ。入社後は醬油、味噌製造部門に配置されると思っていたものですから、まずはお酒の基礎知識を覚えることからスタート。50種類以上ある商品知識をすべて覚えるまでが大変でした」。

商品の最後の仕上げとなる部門だけに、女性ならではの繊細な手作業がアドバンテージとなる一方で、



天巧のラベル張り。掛け紙を加飾して完成

女性ゆえの大変さもある。それはお酒は重いということ。出荷倉庫内で鈴木とともに写っている商品は一箱で10kg〜20kgほどもある。

「隣のみずほ蔵(太平山の仕込蔵)で働く男性陣のサポートがあるのも、とても助かっています。繁忙時は結構大変。10年で体力もパワーもアップしました」と笑う。

こうして仕上げられた「太平山」



出荷倉庫内。繁忙期には発送品でこの倉庫がいっぱいになる

のお酒は、ここから国内外の多くの得意先へ。そして酒販店、スーパー、コンビニ、さらには飲食店へと届けられる。



「何か苦手な食材、アレルギーなどございませんでしょうか？」
大抵、ほとんどの方は、首を横に振るか、一瞬間をおいてから「いえ、ありません」と答える。
これから美味しい料理をいただきたい、楽しい時間を過ごそうという者にとつて、何か出鼻をくじかれた思いをするのは、きつと、私一人ではないと思う。
東京・神宮前の日本料理「傳」がまだ神保町にあったころ、世界中の料理人、フーディーに人気が出始め

ていながら、私は出かけたことがなかった。世界を毎日のように食べ歩く、飛びぬけているひとり浜田岳文さんが私を誘ってくださり、初めて暖簾をくぐったとき、お店の方たちも、私同様に緊張されている様子が伝わってきた。
浜田さんとカウンター席に並んで座ったところで、私に向かっていきなり「何か苦手な食材、アレルギーなどございませんでしょうか？」と訊ねてきた。

レストランでの ユーモア

レストランに
出かけて、席に案内
されると、サービスの
方から必ず訊かれることがある。



エッセイ 日常茶飯事 ⑤

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「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。

Youtube 「山本益博のうまいのなんの!」

山本益博オフィシャルサイト <http://masuhiro.jp/>





そこで、ここぞとばかりに「私、美味しくないものが食べられません」とジョークで答えたのだった。これが、ウケて、お互いの緊張が、一瞬にして消えていったのだった。

以来、どこに出かけても、常套文句のように答えて、お店とお客の空気が和らぐのだが、日本では、時々、このユーモアが通じない時がある。私は英語が流暢ではないが、これだけは覚えて外国で使ってみようともうひとひねりした。

パリやニューヨークのレストランで、

「何か苦手な食材、アレルギーはございませんか？」と訊かれれば、私は、即座に手を胸に当てて「デュートウレリジャスリーズン(宗教上の理由で)ウィキャンノットイートサムシングザットイズノットテイスティ(私たち、美味しくないものがいただけません)」と答えるのだ。

これが、どこでもじつにウケる。また、日本人でもテーブルでジョークを言う者がいると感心され、とても気持ちのよいサービスを受けること請け合いである。

いつだったか、ニューヨークの最高級レストラン「ダニエル」では、私が手を胸に当てて「宗教上の理由で」と言ったとたん、総支配人がスーツの内ポケットからメモ帳を取り出したほどだった。「例えば、フォアグラ、キャヴィア、トリユフ」と付け加えたものだから、コース料理にないはずのキャヴィアもトリユフも盛られてサービスしていただいたほどだった。本当に、レストランではユーモア、ジョークが肝心である。

つい最近公開された映画「至福のレストラン三つ星トロワグロ」は、フラ

ンスの名レストランの日常を4時間かけて丁寧に追いかけるドキュメンタリーだが、市場での食材探しに始まり、ワイナリー、チーズ工房を訪ね、レストランの厨房や客席をくまなく描いている。

席に案内されたお客様をサービス係がもてなす第一声は、やはり「何か苦手な食材、アレルギーはございませんか？」だった。このときのお客様の答えが「お勘定書きき！」だった。

これからは、この素敵な文句を使わせていただこうと思う。

秋田が誇る日本一の駅弁「鶏めし」に変えぬことの美学と駅弁の原点を見た 「鶏めし」製造元8代目のお話

駅弁屋としてゆずれないもの
祖母から教えられた信念

賄い食の鶏肉料理をもとに1947(昭和22)年誕生した「鶏めし」。全国の駅弁が参加する「駅弁味の陣」で最高位の「駅弁大將軍」を計3回受賞。業界初となる偉業を達成した全国に知られる駅弁だ。

「駅弁って、昔も今もこれからも、同じ味でなくてはならないんです。なぜなら、駅弁は、旅の思い出そのもの。あの時の味はあの時のままで



株式会社 花善 代表取締役社長
八木橋 秀一さん

1976(昭和51)年2月25日生まれ、東京都中野区出身。(株)花善の東京支店を開設すべく、1997(平成9)年、母方の祖母・花岡ウタ氏が経営する同社に入社も、後継者候補としてそのまま大館に。2012(平成24)年現職に就任する。



大館駅前にある本店&製造工場。創業は1899(明治32)年11月15日で、大館駅開業当日から駅弁を製造・販売したことに始まる。売店、「鶏めし」を御膳で食べられるレストラン、見学コースなどがある

- 株式会社 花善(はなぜん)
- 大館市御成町1丁目10番2号
- TEL. 0186-43-0870(代表)
- <https://hanazen.co.jp/>



「鶏めし弁当980円」。大館名物「比内地鶏」ゆかりの駅弁として誕生したと思われがちだが、比内地鶏の誕生は昭和40年代。昭和22年「花善」のオリジナル料理としてデビューした

持てる大きさ。これらも駅弁の定義」と八木橋さんは語る。

互いに顔の見える関係 地域との繋がりを最優先

そのブランド力を生かせば販路拡大も可能だが、八木橋氏は本当に求める人を優先。何より地域との繋がりを大切にしている。秋田では地元の強い要望に応じ、地域の核となるスーパーにも直接納品。県内ほぼ全域でその味を楽しむことができ



5代目社長の花岡ウタ氏。八木橋さんは問題に直面するたびに「祖母ならどうするだろう」と思料、解決にあたっていたという

る。さらに「大館ふるさとキャリア教育」として2013(平成25)年から市内27全小中学校で八木橋さんの講和付きの「鶏めし給食」を提供。「駅弁味の陣2023」では、市内小学生が描いた「大館駅周辺マップ」付きの「忠犬ハチ公の故郷 おおだて鶏めし」が駅弁大將軍を受賞。子供たちに大きな夢を与えた。



年1回大館市内全小中学校でおこなわれる「鶏めし給食」/画像提供:花善



調理は今も手作業。素材の状態、天候、湿度などに合わせ、職人技ともいえる微妙な味加減、火加減が変わらぬ味を実現する

確認を)。前日16時までの予約で列車乗降口での受け渡し(7時~17時)も1個からOK。いずれも年中無休体制だ。

駅弁屋ならではの営業体制 地域の食文化としても定着

大館来客者への対応も徹底している。大館駅正面の本社売店では6時30分~19時まで購入可能(1個から可。できれば訪問前に在庫

が足かせとなることもあるが、駅弁屋であることを貫き通したがゆえ、2022(令和4)年にはフランス国鉄で駅弁販売する夢も実現。地元貢献に寄与する新たな事業も計画中とのこと。何より、「鶏めし」誕生当時、地域になかったとされる茶飯スタイルが秋田の味とし定着。「旅人にとってあの時の味の、鶏めしは、地元ではいつもの秋田の味」。大館発祥の食文化としても伝承されている。



人気のフレンチトーストは奥様の考案



美味しさ凝縮。人気の親子丼。
コースの締めのほかアラカルトでもOK



砂肝とササミの鳥刺し



コースの前菜の一例



11月からは「きりたんぼ鍋」も提供。
セットの通販も開始

〈お酒〉

太平山 辛口……………1合 800円
純米酒 卍月……………90ml 800円

〈料理〉

コース[12品]……………8,800円
締め食事(親子丼、または稲庭うどん、
またはきりたんぼ鍋)、デザート付き
コース[9品]……………5,500円
焼き鳥、一品料理等酒有メイン

※ほかにアラカルトの追加も可能



- 秋田市南通電の町3-44川原田ビル 1F
- TEL.050-3145-1538
- 営業時間 / 18:00~22:00(21:30LO)
※月曜 木曜は19:00~
- 不定休 ●駐車場 / 隣接して有料駐車場有



店名のソリレス(got-ly-laisse / 仏語)は、
ももの付け根部分にあたる貴重な部位に由来

年8月に現在の店を開店します。
比内地鶏は丸鳥の状態で調達。
店内で解体し、21の部位に分け

た。中鳥さんスタイルのガストロノ
ミー活動が本格的に始動します。
なお、今年6月から「ソリレス」
の店舗にて7時~14時まで「ソリレス」
を営業。
「白SOBA 1000円(7時~
9時は朝SOBAも提供)」のほか、
「比内地鶏親子丼 1000円(ミ
ニ500円)」なども楽しめます。

オーナーシェフの
中島康博さん(35
歳)は秋田市の出身。
縁あつて就職した都
内の比内地鶏専門
店で、その美味しさ
と可能性に魅了さ
れ約7年腕を磨き
独立。家族ともにU
ターンし、2022

調理をします。鮮度の良さもポ
イントで、特に、月・木曜日は当日
朝に処理された「朝びき鶏」を直
接引き取りに。産地ならではのプ
レミアム感が増します。
利用は予約によるコースのみ。
串焼きと一品料理主体の5500
円と、締めの食事までセットになっ
た8800円の2コース。提供す
る部位はお客さまの飲み物、進み
具合によつて調整。鶏一羽から1~
2人前しか取れない部位がある
ため、グループのお客さまでも提

おすすめ
太平山が
飲めるお店
秋田市南通電の町

比内地鶏串ソリレス

比内地鶏の美味しさを秋田から発信
11月からはきりたんぼ鍋のセットも通販予定



秋田県認定の「秋田県比内地鶏ブランド
認証制度」認定品のみを使用。
プロならではの捌き、焼き方で
比内地鶏の美味しさを堪能できる



スタイリッシュな店内

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。

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

和風ハーブとされるクロモジ
との出会いは2020年。そ
の後、秋田県総合食品研究
センターの技術指導を得て
2022年6月に商品化。
デビュー即完売となったクラ
フトジンです。
ベースとなる蒸留アルコール
にクロモジ等素材(ボタニカル)



[1001] 500ml
3,080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

あきた食のチャンピオンシップ2024
グランプリ受賞

を漬け込み香
りを抽出し、白
樺の樹液でアル
コール度数を調
整。クロモジ由来の琥珀色と
複数のスパイスが作り出す複
雑で奥深い香りが特徴です。80
種類にも及ぶ試作品の中から選出された
試作No.65がそのまま商品名に。
「白樺の樹液由来の天然の甘さがあるので、
ブレインな炭酸割り、またはロックなどがおす
すめですね。クロモジほか複数のスパイスが作
り出す複雑で奥深い香りをお楽しみいた
けます」とは開発を手掛けた製造部次長の
小玉智之(こだまさとし)。唯一無二のジンとし
て贈答用にも最適です。

製造部次長
小玉智之



純米大吟醸 天巧
てんこう

誕生35周年



[1204] 1.8ℓ
6,600円(税込)

[1206] 720ml
3,300円(税込)

現在はシリーズ5種類がラインナップ
極上の食中酒として料理の味を引き立てます。

TENKO
35th
Anniversary

純米大吟醸の嚆矢として1989年
11月に誕生した「純米大吟醸天巧」。山
田錦40%精米に協会9号酵母を使用。そ
の後は秋田流花酵母とも称される県独
自のAK-1酵母を、現在は、より近代
的な香りを演出するためにM30-1酵
母を使用しています。当初は年末贈答

用として1.8ℓサイズの季節限定販売でし
たが、飲食店からの強い要望があり通年販売、
720mlサイズも登場します。
今年35周年記念の年にふさわ
しく、サケコンベティション金賞(部門
第2位)、KURAMASTER
プラチナ賞、IWC銀賞を受賞し、
天巧の実力が開花しました。35周
年記念WEBサイトも開設しまし
たので、ぜひご覧ください。

弊社オンラインショップで
注文受付開始(蔵倶楽部を参照ください)

2025年
3月5日(水)発売
2024年12月30日(月)より



税別 35,000円/
\ 専用化粧箱入り
[0035] 720ml
38,500円(税込)

天巧35周年記念
特設WEBサイト





紅ズワイガニ

一般に価格の高いお酒ほど精米歩合(玄米の表面を削る割合)が高いようですが、精米歩合とお酒の美味しさ、価格の違いにはどのような関係があるのでしょうか？(埼玉県/秋元様)



米の表層に含まれる、たんばく質、脂質などはお酒の美味しさの基ともなりますが、多すぎると雑味が残り華やかな香りが消されてしまいます。一般的に精米歩合が高いお酒(吟醸酒、大吟醸など)は華やかな香りを重視したお酒に。精米歩合が低い日本酒(純米酒、普通酒など)は華やかな香りは抑えられ、米本来の旨味、香りのあることを重視したお酒に仕上がります。ただ、最近は吟醸系であってもコク、味をより楽しめるタイプ、華やかな香りを付加した純米酒系など、タイプ

もより多彩に。精米歩合での違いを実感いただくのであれば、弊社「二天巧」シリーズがオススメです。さまざまなお酒をお楽しみいただけます。ちなみに、価格の違いは精米歩合の違い、仕込みの違い等が要因となります。

近年、御社に限らず

一季節限定生酒というお酒をよく目にします。ズバリ生酒の魅力とは。従来通りのギフト用にも一般的に利用できるものでしょうか？(千葉県/柴田様)



通常の日本酒は出荷前に、加熱処理を施し出荷されます。一方の生酒は、まさにその名の通り、一切の加熱処理しないお酒のことを指します。醪を搾っただけのお酒なので、はじけるようなフレスシヤ、フルーティーな香りが特長。一般的に、やや甘

秋田の海の知られざる逸品。しかもお手頃丸々一杯豪快に。酔の物、鍋、なんでもOK

本ズワイガニ・紅ズワイガニといえど山陰、北陸があまりにも有名だが、実は秋田沖は知る人ぞ知る本ズワイガニ・紅ズワイガニの漁場。特に地元の味として親しまれているのが、紅ズワイガニ。漁期は3月、12月(1〜2月は禁漁)。秋田唯一の網元である「第八男鹿丸/男鹿市船川港」の水揚げは、原則として週に2回。水揚げ後、港のそばにある自社工場で茹でられ出荷される。

本ズワイに比べ水分を多く含むことから、料理方法は限られるが、瑞々しい食感と上品一杯を堪能できるのだ。

仕上げは甲羅酒。空になった甲羅を下から軽く炙り水分を飛ばしたら、熱燗を入れ沸騰しない程度に温める。カニの旨味に香ばしさがプラス。至福の一杯を堪能できるのだ。

口で従来の日本酒が苦手な女性にも人気です。また、新酒の季節のみの限定商品というプレミアム感もあり、近年はギフト用としても高い人気を得ています。「蔵倶楽部」会員様限定商品もごございますので、ご購入いただけます。幸いです。

今シーズンの



「蔵開き」は行いますか？(岩手県/高家様)

今月号の「故郷点描」にもご紹介させていたいただきましたが、昨年からは、弊社「酒蔵開放」と、「地元」に楽しい場を作ろうと、「いう地元有志の思いを具現化した」かたがみ市蔵マルシェとして春・秋年2回開催予定です。2025年春は3月開催予定です。詳細は弊社HPでご紹介予定です。是非のご来場をお待ちしております。

季刊「蔵」七拾七巻



■表紙の人物

今号の表紙を飾るのは藤智春(さいとうちはる)さん。入社は平成26(2014)年2月。味噌・醤油などを製造する製造部食品課で、醤油の充填と仕上げ作業を担当しています。いつも明るく、笑顔を絶やさない現場のムードメーカー。好きな食べ物は果物。とくに潟上産の梨が大好き。八郎潟町にある自宅で愛犬と一緒に過ごす時間が最高の癒しとのこと。

