

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a



季刊【蔵】拾弍の巻

冬号

太平山 ヤマキウ

蔵

Vol.12
2001.冬

企画／発行／小玉蔵造株式会社 ● 松田豊壽秋田郡飯田川町飯塚子飯塚一四の一 ● TEL08-1504 ● TEL089772100 FAX089772104
発行人／小玉真一郎 編集／凸版印刷株式会社 東北事業部 デザイン／有限会社 オフ 写真／四倉弘幸 佐藤勝彦 取材文／海老名工ティトリル事務所

故郷 点描

秋田の四季 — 仙北郡西木村

雪降る夜空にユラユラと熱気球が舞いあがる 上松木内紙風船上げ



秋田県のほぼ中央。豪雪地帯として知られる西木村上松木内(ひのきない)地区で行われる冬の風物詩。熱気球の原理を応用した大小さまざまな紙風船が、雪降る夜空に吸い込まれるようにあがっていく。いずれの紙風船も地域の人々の手づくりで、その素朴な感じがまた郷愁を誘う。言い伝えによると、江戸時代の科学者・平賀源内が、秋田藩の依頼を受け阿仁銅山の技術指導に赴く途中にその手法を教えたことに始まるという。かつてはさほど大きなものではなかったようだが、最近は高さが十メートルもある巨大な紙風船も登場。会場には風船上げに参加する各集落の出店もあり、この地域ならではの味と出会うこともできる。厳寒の中でいただく熱燗もまた格別。

平成十四年度は、二月十日(日)に開催される。

秋田では味噌が調味料の王者なのです。



秋田味噌をより美味しくいただくためのミニ知識

風邪をひいた時などにお母さんが作ってくれた「卵とおかゆ」。最近では塩で味付けることも多くなりましたが、ちょっとこの前まで、少なくとも昭和四十年代ころまでの秋田では、味噌を使う家庭が数多くありました。この「卵とおかゆ」に限らず、秋田の食卓には味噌味の料理が数多く登場します。白身魚の貝焼き、タニシ(ツブ)の貝焼き、ヤツメウナギの貝焼き、鯨となすの貝焼き、熊鍋、ギバサの酢味噌合えなど、味付けには圧倒的に味噌を使うことが多かったのです。これは「醤油に比べ味噌は各家庭で作りにすかったため」と思われますが、いずれにせよ秋田の食事には、味噌は欠かせない存在でもありました。

た地ゆえに、秋田人は料理に応じて味噌の種類を巧妙に使い分けることも得意です。それは、ヤマキウ印の味噌に関してもしかり。トータルバランスに優れた「特撰」、天然醸造ならではの奥深い味を楽しめる「吟醸」、普通品に比べ塩分の少ない「あま塩」と、その持ち味により大きく三つのタイプに分ける事が出来ますが、その料理ごとに味噌を使い分けたり、合わせ味噌にして使うというのです。その一例が今回表で紹介した料理。素材の持ち味の良いところだけを引き出すのに長けている「吟醸系」、野菜の甘味など繊細な素材の味を引き出してくれる「あま塩系」、そして、オールラウンドプレーヤーな「特撰系」と、それぞれに最も適した素材、料理法があるので。

「ヤマキウ 秋田味噌」と素材の相性

●味噌の種類	●特徴	●相性の良い素材・料理
特撰 	鍋料理、煮込みにはこれが一番。秋田で最も親しまれている味噌。吟醸系と合わせると、よりコクのある風味が楽しめる。	豚汁、なめこ汁、ホルモン煮込み、ギバサの酢味噌合え
吟醸 	味噌自体に存在感があるので、個性ある味を持つ素材にピッタリ。	しじみ貝、まいたけ、各種貝焼き
あま塩 	塩なれした甘味が楽しめる味噌。野菜など素材の微妙な持ち味を楽しみたい時に。	いんげん、かぶ、きぬさや、わかめ



シェフの料理、シェフの料理。



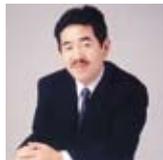
山本益博 ◀▶ 小林カツ代
リレーエッセイ

第12回 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「ダイブル」「味な宿に泊まりたい」(新潮社)など。「東京1000円味のグランプリ」(講談社)近刊。最新情報は

<http://www.so-net.ne.jp/telesco/>



カツ代さん、じつは今回は、世界の最先端の料理スペインはカタロニア地方にあるレストラン「エル・プリ」のシェフ、フェラン・アドリアという人について書いてみようと考えていたのですが、これはいつかまたにしましょう。カツ代さんがエッセイで言われた、「心も育てる食教育」につながる話をしたくなったためです。

世界のトップシェフの仕事にわたしが魅かれるのは、選び抜いた食材に考えの尽くされた調理がしてある料理というものに、栄養ばかりでなく教養も一緒に詰まっているからなのです。この教養は、料理人の感性、技術、経験、生活信条などによって培われたものだと思うのですが、料理を食べて「おいしー！」と声を上げるだけで終わらない感動があるわけです。

フランス料理をすでに四千回も食べているわたしですが、それでもまだ飽きずにレストランのテーブルにつきくのは、この感動に出逢いたい一心なんです。

音楽を聴いたり、絵を見たりすると同じように料理を味わうことが出来たら…、いつもそう思います。そういう気持ちで料理に接しているとうろかなか、料理を作っている人に尊敬の念を抱き、料理を食べながら、少しでもその人に近づきたいと願うようになるんです。料理人の自己表現としての料理を堪能させてもらうことで、栄養と教養のふたつの滋養をいただける、言ってみれば、料理人の財産を分けていただく、それがわたしにとって「食べる」ということなんです。

母親が我が子に料理を作って食べさせるといのは、その最もシンプルにして力強い愛情表現ではなからうかと思うのです。

料理というのは、作り手と食べ手のコミュニケーションの素材として成立しますよね。落語家が壁に向かってしゃべっても仕方がないように、誰かが食べ味わってくれることで料理というのは成就する、言い方を変えれば食材が成仏するわけです。

世の中のすべてのお母さんが 与えられている特権。

カツ代さんがいみじくもおっしゃいました。「食というのは実に多くのことを含みますよね。私のように毎日素材と出会い、料理をしている人間は、命の仕組みにまで考えが及ぶほど沢山のことを毎日、毎回、教えられ、学び、発見しています。

私たち人間は動物や魚や野菜や果物の、それはそれは多くの命をもらって、生き長らえていることを、だから命を大事にしなくてはいけないことも、子供たちに教えたいと思います。それから料理を作ることの楽しさや、料理は女だけがするものではないことも」。

料理を食べる喜びというのは、自然の恵みを分けていただき健やかに生きることへの感謝であるわけですが、料理を作る人が日々発見したことを同時

体験して歓喜することでもあるわけです。本当に、カツ代さんのおっしゃる通り。これこそ料理する人の生活的教養というものではないでしょうか。

世の中のすべてのお母さんは、我が子に対してこの特権を与えられている存在ですよ。レストランのシェフは不特定多数の客を思い描いて料理を作らなくてはなりません。でも母親は、子供の嗜好からその日の体調まで熟知しているのですから、食材を生かす料理を作って食べさせる相手として、これ以上の存在はないと思うのです。

食べてくれる人が特定できるほど、力強いコミュニケーションが作れる料理があるでしょう。料理を食べながらいつも思うんです。いま泣いたカラスがもう笑った、というように、美味しい料理に出逢うと、悲しかったり沈んだりしていても、たちどころに幸せな気分になってしまふ。美味しい料理というのは、つくづく、不思議であると同時に偉大なものだなあと思うんです。



それなのに、どうしてこんなに素晴らしい特権を放棄してしまうのだろうか。我が子に美味しいものを作って食べさせようとする気持ち、これこそ子供たちの心を育てる食事教育というものなのではないでしょうか。

毎日その心がけて台所に立てとは申しません。昔のお母さんと違って、いまのお母さんは忙しいというのはいくらも分かります。

でも、手早く、カンタンに作れる料理ばかりでは、なによりもつたいたいです。料理くらい素敵な愛情表現って、そうなのですから…。

忙しいのなら、日曜日でも休みの日だけでもいいです。美味しいものを目指して台所に立つお母さんの姿を子供たちにみせてやって欲しい。手間をかけた料理がどれほど美味しいものか、子供たちはすぐに分かるはずで、レストランの料理からは絶対に得られないものと信じます。

カツ代さん、いかがですか？

秋田の人は
「カラツカラツ」となるこの土鈴の音で
新しい年の訪れが近いことを知る。

中山人形工房 土人形師のお話。

中山人形工房
樋渡 徹さん
(ひわたし とおる)

昭和33年9月横手市生まれ。高校卒業後、4年間のサラリーマン時代を経た後、父である先代樋渡昭太(4代目)さんの元で修行。現在は5代目を継ぎ、叔父の浩三さんらと中山人形を作りつづけている。
横手市前郷字下三枚橋4-11 TEL0182-32-1560

JR横手駅の西側、閑静な住宅が立ち並ぶ一画にその工房はあった。作業場の広さは六畳ほど。低く流れるラジオの音が、張り詰めた緊張感を妙にかもしだす。そんな凜とした空気のなかで、五代目の樋渡徹さんと、その叔父・浩三さんが一点を見つめ黙々と絵筆を動かしている。

中山人形は現在の工房から西へ約四キロメートル、平鹿郡平鹿町吉田字中

山地区で誕生した土人形だ。この地で生活雑器などを焼いていた陶器職人の妻・樋渡ヨシさんが、明治の初めに作ったのが始まりといわれている。昭和三十年代頃までは、近在の人達が行商で売り歩いたとのことで「行商は農家の人達にとって貴重な収入源。各地のお祭りや市に出かけては露天で売っていたようですね」と、徹さん。さらに「中山人形は原色に近い鮮やかな彩色が特徴

なんです。露天に並べた際に色が映えるようにということ、色が鮮やかになったのかもしれない」と浩三さん。秋田で生まれ地域の気候風土とともに、独自のスタイルに成長してきた秋田ならではの郷土玩具である。

その作り方を説明すると、まず粘土・石膏で作った型に土を入れ人形を形成。乾燥したら窯に入れ九〇〇℃前後で数時間焼き上げ素焼きの人形を作



この型は、創業当時から伝わるもの。左右の型に陶土を詰め繋ぎ目の余分な土を落としたら、乾燥させ焼き上げる。



絵付け作業
絵付けもすべて手作業。顔料はポスターカラーと同じ成分のものを使うとか。



作業場
左側は、徹さん(左)、浩三さん(右)の二人で作業を行う。徹さんは中山人形を作りつづけて20年余、浩三さんは40年以上の経験を持つ入会者だ。

る。一晩かけてゆっくりに冷やした後、人形に色を塗る着色作業を行いようやく完成に至る。しかも、これらの工程はすべて一個一個手作業。素材で温かみのある人形の表情とは裏腹に、地味な作業が思いのほか長い時間かけて行なわれているのだ。

雛人形、天神様、金太郎など創業当時のからの伝統を今に伝える中山人形だが、その名前を一気に広めたのが、年賀切手の図案にもなった「干支の土鈴」。先代が昭和二十四年から作り始めたもので、その一部の型は当時のもののをそのまま使っているのだとか。作業の始まりは十月末頃から。年内のうちには二〇〇個以上を作らなくてはならないが、作り手は徹さん、浩三さんと、この時期だけお手伝いにくる女性の三人だけ。まさに、あわただしい師走を迎えることとなるのだ。

雛人形
庶民の玩具として親しまれてきた中山人形。孫の誕生祝いに雛人形、天神様などを購入するおじいちゃん、おばあちゃんも多かったという。

干支土鈴
来年は午年。今年の暮れも36年前に作ったものと同じ型で形成する。すべて手作りで1個1000円。



太平山が飲める おすすめ お店

東京都 湯島

居酒屋 大将

値段も手頃でメニューも豊富
上野近辺で太平山を飲むならここがオススメ

先代から数えると40年以上のお付き合いがあるお店。生酛純米、生貯蔵酒、天巧とお酒の種類も多く、上野近辺で太平山のお酒を楽しむならここがオススメ。本郷にも近いことから東大病院をはじめとする医療関係、公務員などのお客さんが多いのも特徴だ。料理は1品あたり400〜600円が主体。手頃な料金でしかも料理が美味しいことでも評判。20年以上にわたり板場を守る板長が作る料理は、定番物が50種類前後、その時々のおススメが30種類余りある。中でも人気があるのが、皮レバー、砂肝などを合わせ味噌で煮こんだ「鳥の煮こみ」、特製タレに漬けた「なす味噌炒め」、これからの季節は熱燗にもピッタリの「お



もあるとのこと、太平山との違いを楽しんでも一興。着物姿で店を切り盛りする女将さんの人柄も魅力的だ。

でん」など。春〜夏は瀬戸内海産、秋〜冬は日本海産と季節に応じて仕入先を変える「いわしの刺身」も好評だ。

太平山のほか、北海道、石川、高知、新潟の地酒も取り揃えており「大将」ならではの珍しい地酒

おすすめ料理

大将揚げ 550円
なす味噌炒め 550円
いわしの刺身 500円前後

お酒

太平山辛口 銚子(小) 400円
銚子(大) 750円
太平山 生酛純米 800円(300ml)
太平山 生貯 700円(300ml)

東京都文京区湯島3-47-3
TEL03-3836-5628
営業時間/17:00〜23:00
(ラストオーダー22:30)
定休日/第2・3土曜日と日祝日



東京都 渋谷

味の田や 道玄坂店

ふぐ、活魚料理を楽しむならここ
専門店ならではの粋な食し方も楽しめる



一匹の魚を刺身、味噌汁、から揚げなど、さまざまな調理法でいただける活魚料理は、2〜3人のグループで利用するのがベスト。早春のカワハギ、夏場のコチ、初夏から初秋にかけてのハモ、冬場のホウボウや平目、通年楽しめるオコゼ、アナゴなど、それぞれの季節に旬の魚を贅沢に味わうことができる。ちなみに、これから美味しくなる平目の場合は1枚で約



5人前。薄造り、天麩羅、味噌汁または吸い物を楽しんで計12000円前後が目安となる。

おすすめ料理

ふぐのコース料理 9,500円
(ふぐ祭り期間中は7,500円)
活魚料理
コチ1匹 6,000円前後
平目1匹 12,000円前後

お酒

太平山 銚子(一合) 500円
太平山 生酛純米 1,300円(300ml)

東京都渋谷区道玄坂2-28-5
TEL03-3461-0338
営業時間/平日 16:00〜23:00
(ラストオーダー 22:15)
日祝日 14:00〜23:00
(ラストオーダー 22:15)
ランチタイム 11:30〜14:00
(月〜土曜)

定休日/無休



相性の良い
お料理もわかる

一口に「太平山」のお酒と
いっても、原料、醸造方法に
より風味も味も異なりま
す。そこで今回は「太平山
でつくられるお酒はどんな

酒まめ知識

③

「太平山」の タイプ別商品分布表

タイプに分けられるのか」
を分布表で紹介。それぞれ
に相性の良い料理と組み合
わせていただければ、より
美味しく日本酒をたたくこ
とができるはず。

古酒に代表される酒自体の旨みや香
りが濃厚のため、肉類またはコッテ
りとした味の料理との相性がいい。

純米酒に代表される味のボディのある
タイプ。料理の相手を選ばない万
能タイプだが、味付けのしつかりと
した料理との相性がベスト。

素材の持ち味をいかしなから味付
けがしつかりとした料理。油があまり
強くないもの。

【例】すき焼き、筑前煮、魚の煮付け、
焼鳥、赤身魚の刺身、八宝菜、焼きよ
うざ、おでんなど
【秋田の料理】きりたんぼ鍋、しょつ
つ鍋、クジラ貝焼、ハタハタ寿司、いぶ
りガッコなど

[香り] 高い



[香り] 控えめ

大吟醸に代表されるフルーティーな
香りが特長のお酒。女性にも人気が
ある。
【相性のいい料理】
肉よりは魚や野菜。シンプルな味付
けの料理との相性がいい。味付けは
薄口醤油か塩。

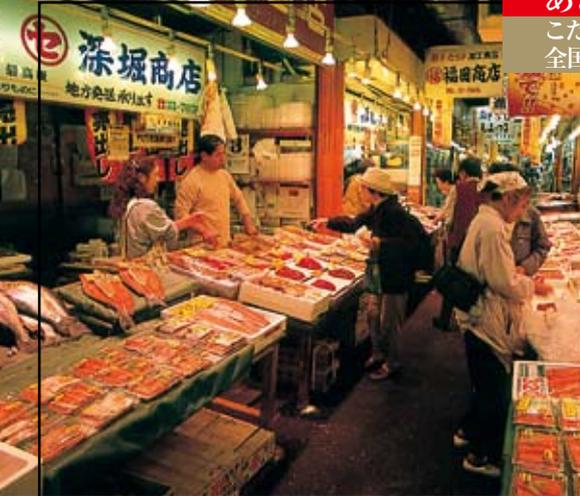
【例】だし巻、卵、茶碗蒸、白身魚の刺
身、豆腐料理、魚介類を使った中華料理、
生野菜を使った料理など
【秋田の料理】エノ、ジュンサイ、ミスの
たたき、ハタハタの塩焼き、山菜のお
ひたしなど

淡麗辛口、生酒、生貯蔵酒を抑えた
吟醸酒など舌も口が爽やかでキレが
いいタイプ。料理との相性の範囲は
広い。
【相性のいい料理】
素材の持ち味をいかす軽い味付けの
料理との相性がいい。魚も赤身より
は白身のほうがより合う。味付けは
あっさりとした醤油味。

あきたの逸品
こだわりの味を
全国にお届けします

ぼだつこ(塩紅鮭)・筋子・たらこ

秋田の旬がそろう。ここは味の百貨店。
秋田市民市場 秋田市



戦後まもなく設立されて以来、秋田
市民の台所として親しまれていく秋田
市民市場。鮮魚、塩干、青果、食品雑
貨など一七〇軒もの店が連なる場内は、
さながら秋田の味の百貨店。港から直
送の魚介類、天然物の山菜、きのこ、地
場産の野菜など、ここにすれば秋田の
食卓でお馴染の食材がすべてそろう。
その中でも人気を集めているのが「塩
鮭、筋子、たらこ」などをあつかう塩干
物のお店。特に間近に迫った年越し、正
月用は「ここ市場のものじゃなくては」
という人も多い。そこで、今回は秋田
市民市場の塩干物売場のお店十一軒の
協力により、厳選した「ぼだつこ(塩紅鮭)」、
筋子、たらこを市場から直接全国へ発
送。商品によっては甘塩、中塩、辛塩
と塩加減が異なるので、注文ハガキが

市場に到着次第、市場のスタッフが注文
をされた方へお電話。希望の塩加減を
確認後、協力各店の商品の中から最も
適した商品をお届けする。自家用には
もちろん「懐かしい故郷の味」として、
暮れの贈答用にもピッタリの商品だ。



今回お届けするのは、秋田
市民市場の塩干部厳選の
塩紅鮭、筋子、たらこ。
単品でも組合わせての注
文でも承ります。おハガキ
でのご注文の際は、甘塩、
中塩、辛塩などご希望タ
イプもご記入ください。
商品はクール便にてお届け
いたします。詳しくは下
記へお問い合わせください。

- 塩紅鮭(塩蔵塩紅鮭)・・・半身 2500円
- 筋子(紅鮭筋子)・・・約500g 2500円
- たらこ(スケソウダラの子)・・・約500g 2500円

協同組合 秋田市民市場 (値段はすべて税別)
秋田市中通4-7-35
TEL018-833-1855 FAX018-832-9000
<URL> http://www.chuokai-akita.or.jp/shimin-ichiba





酒菜 あきたの味 探訪



山の神様から授かった宝物。 熊肉は今も昔も貴重な食材なのだ。

熊鍋

晩秋から冬にかけては熊の季節である。秋田で熊の狩猟が許可されるのは十一月十五日から。この地に生息する熊は、喉元の白い半月状の毛が特徴的なツキノワグマとよばれる熊だ。冬眠を終えた春先にも「駆除」という名目で熊が行われるというが、肉質はやはり冬眠を間近に控えた栄養をたっぷり蓄えたこれからの季節のものが数段優れている。

「熊鍋を食べることが出来る」というのが、その食感を表現するのには足りない。秋田でも一部で知られる阿仁町では、熊肉を店頭で販売する精肉店もあるとか。豪快にして野性味あふれる冬の鍋。シンシンと冷え込めば冷え込むほど、その温かさが身にしみる。

熊鍋を食べることが出来る店

阿仁町 打当温泉 マタギの湯
阿仁町打当 TEL0186-84-2612
またぎが活躍した森吉山の麓にある温泉施設。大浴場、食事処、宿泊施設のほか隣接して「またぎ資料館」もある。熊鍋は単品で2000円

比内町 たむら旅館
比内町藤田中藤田3
TEL0186-55-0151
秋田県北部を代表する手打ちそば店の名店。11月中旬から春までは、主みずから獲った熊を使った熊鍋も楽しめる。

ご自身が創り出す商品

に関して、こんなにわかりやすく説明をしてくださる方は多くないと思います。(千葉県/市川さん)

蔵 従来の商品説明のほか、これからは、その商品がどのような料理に適しているのか、最も美味しく召し上がっていただくための情報なども充実してゆきたいと考えております。今回の「蔵だより」ではヤマキウ秋田味噌に適した料理などもご紹介させていただきます。

モンドセレクションで

2年連続金賞を受賞されたことは、貴社がいかに酒造りに精進されているかを示す何よりもの証だと思えます。(山形県/保科さん)

蔵

ありがとうございます。酒蔵では今シーズンの仕込みがもう始まっており、今年の夏は天候にも恵まれ酒米の出来も上々。モンドセレクシ

ヨン3年連続金賞を目指し、一層の精進に励みたいと思っております。

私も漬物が好きなので

自社製品でなくても提携して売り出すことはできません。また、漬物とお酒をセットとした商品も作られてもいいのではないかと思います。(宮城県/照井さん)

蔵

貴重なご意見ありがとうございます。さまざまな事情から日本酒と食品類とのセット商品はなかなか現実化できないというのが実状です。ただし、漬物商品に関しましては、次号以降の「秋田の逸品」「酒菜探訪」等のコーナーでご紹介したいと考えております。

こちらへ来て7年が

過ぎましたが生まれ育って働いた63年は秋田人でした。秋田弁も全然抜けません。子供たちも秋田味噌でないとダメです。(茨城県/佐々木さん)

蔵

この冊子を編集しているスタッフは、全員が生粋の秋田人。編集会議も秋田弁丸出しで行なわれています。方言だからこそ言い表わせる微妙なニュアンスがありますよね。

世の中がおかしくなっ

きているのは、案外、食生活に原因があるのではないでしょう。か、「今の子供達が大人になった時、その子供がどう育つのか」と今しつかりと食生活直さない」という焦りが出てきます。(栃木県/須藤さん)

蔵

古くは「身土不二」、最近では「地産地消」という言葉で表されるように、地域で生産された食材を、その地域で食するというのが、今再び注目を浴びつつあります。先人達から伝承されてきた伝統食や、代々受け継がれてきたお袋の味。まさに温故知新。まずは身近な所から食について考える必要があるのかもれませんね。

*このコーナーでは、当社商品に関してはもちろんのこと、秋田の味、祭り、観光など、皆様の疑問・質問、また「蔵」に対するご意見・ご希望もお受けいたしております。同封のハガキか、Eメールでどうぞ。

季刊「蔵」拾式の巻

■表紙の人



当社のある秋田県の沿岸部の冬は吹雪との戦い。地面から、真横から雪が吹きつけ目の前は真っ白。ほんの数メートル先が見えないことも珍しいことではあります。そんな吹雪もモノとはもせず、当社の製品を御店様や小売店様までお届けするのが営業部の小野俊勝さん。担当市場のマーケティングから販促活動、急ぎの配達までこなす、最前線部隊の一人です。