

美しくなつかしい、日本をのせて。

Cradle

特集
庄内酒蔵探訪
庄内憧憬
犬飼千賀子 京友禅作家

[クレードル] 出羽庄内地域文化情報誌

1

2011 January/February
TAKE FREE



Cradle 1

美しくなつかしい、日本をのせて。
[クレードル] 出羽庄内地域文化情報誌

2011 January/February
平成23年1月1日発行(隔月奇数月発行) 第1巻3号(通巻3号)

発行/クレードル事務局 山形県鶴岡市山王町8-15 [株式会社 出羽庄内地域デザイン] 電話0235 (64) 0888
制作/クレードル編集部 山形県鶴岡市京田2-59-9 [コアツ・コーポレーション] 電話0234 (41) 0012

FIDEA GROUP

致道館

ひとつになる瞬間。



S 庄内銀行

日本の心の内側へ

旅を知る人ほど

庄内がいいというのは

なぜだろう

この地を訪れると

懐かしい気がするのは

なぜだろう

出羽三山に守られた城下町に

風が通りぬける港町に 白鳥が訪れる田んぼに

蓮が生い茂る池に 遠い面影を残す倉庫に

日本の忘れてしまったものがしまわれている

日本が忘れてはいけないものがしまわれている

「京都が 日本の心の表側だとしたら

ここは 日本の心の内側なのかもしれない」

士の心が 米への愛情が 民の芸能が

日々の信仰が 歴史の舞台が 伝統野菜の種が

この地で 過去から未来へ そつと保管され

そして それは ときどき新しい進化を遂げて

私たちを驚かせてくれる

伝統野菜を主役にしたイタリアンが生まれたように

庄内を舞台にした映画が生まれたように

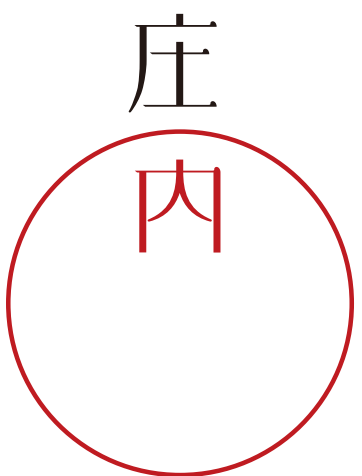
米作りの伝統から新しい米が生まれたように

「沈潜の風 という言葉が この地にはあるという」

深く 潜り 風に出会う

ようこそ 日本の心の内側へ

ようこそ 庄内へ



京友禅という伝統的な染色法と、文様と色彩に向き合っていると、先人たちが築き、守ってきたことへの敬意を感じずにはいられません。

新年を迎え、佳き年でありますようにと願い、一年の始まりには一番に神棚に手を合わせます。日本では古代から、国生みのときに神々が天降り、地上に宿る足がかりに緑の松を選んだと伝えられています。「まつ」の語源は神が天から降りるのを「待つ」という説があり、「祀」「祭」の意味も含まれます。めでたきの象徴であり、暮らして馴染みの深い松は、最高位の樹木として「百木の長」と呼ばれてきました。冬の寒さにも緑をたたえる常緑の松は、長寿と子孫の繁栄を象徴し、正月の松飾りは、新しい年の守り神、歳神様を我が家に迎えるための依り代です。能舞台の鏡板の松は芸能の神の依り代、おめでたい時に着用する着物や帯にも松が取り入れられています。

この松の着物は、世界遺産である二条城の松をデザインイメージに、庄内の方にいらした時、一緒に二条城の庭を一巡しました。広大な庭に松が点在する勇壮荘厳な佇まいで、その感動を想い出に残したく、着物の制作を申し出ました。

制作の取り掛かりは、依頼主の心惹かれるものや暮らしぶりなどさまざまなお話を聞きして、着物に何を求めているかを手練り寄せます。その方らしさを出すために、モチーフになる柄、色、構図を練り、着るシチュエーションなどをイメージします。一枚の着物を染めるのに、どれくらい日数がかかりますかと問われることがよくありますが、イメージを下に絵に描き上げるまで何度も描き直しを重ねるため、訪問着や振袖で半年、一年近くかかることもあります。染めの作業にかかり出すと、青花で描いた下絵が時間が経つと消えてしまったり、もち米と糠で作った糊から塩が浮き出てきたり、柄に色を挿す染料液に混ぜたふ糊や大豆が腐ってきたりと必要以上に日数をかけることができません。イメージを膨らませ、着物が染め上がるまで依頼主を頭に浮かべ、私の思いと願いを着物に込めていきます。二条城の松の着物には「神が宿り、明るい光が差し込みますように」との祈りを込めました。生地には、庄内産の「松岡姫」を使っています。生地によっては、イメージどおりの色に染め上がらなかつたり、染めムラができたりして悩まされ

豊かな恵みを受けた

美しい松岡姫に

京友禅の伝統をのせて。

犬飼千賀子 || 文



撮影協力=致道博物館(「御隠殿」関帷堂)

いぬかい・ちかこ 鶴岡市出身。1980年より友禅染に従事。1998年「衣屋千しよつ」を創業。着物デザイン制作からコーディネートまでを手がける。制作活動の傍ら、コンスタントに作品展を開催。関西や首都圏をはじめ、庄内でも過去に酒田市美術館や鶴岡市松ヶ岡、鶴岡アートフォーラムのほか、去る11月には同市鳥居町の「花梨亭」での企画展を終えたばかり。現在、京都市在住。

することもありますが、「松岡姫」は着物屋の私にとって安心して染められる絹布です。豊かな恵みを受けて美しい絹布となった松岡姫から、柔らかく包まれる喜びを肌で感じてほしいと思います。

京友禅という伝統的な染色法と、着物という絹布を使った衣装、用いられる文様と色彩に向き合って仕事していると、

先人たちが築き上げ、いつの時代にも守ってきたことへの敬意を感じずにはいられません。日本の自然風土、そして日本人の思いと表現の恩恵にあやかっつて、今の私があることに、感謝の念をおぼえます。季節が巡り、また一年。着物に何を託せるのか自身を奮立たせながら、新たな気持ちに染まる年の始まりです。

鶴岡市大山地区の羽根田酒造は創業文禄元年。バーナーで和釜を熱して米を蒸す、昔ながらの方法が今も続けられています。

特集 庄内 酒蔵探訪

山形県庄内は、酒造りに適した気候風土に恵まれ、また、蔵の銘を守りながら「地酒」を真摯に醸し続ける蔵人たちによって、名実ともに酒どころとして全国に知られています。ちょうど今の季節は、酒蔵から湯気がたらのぼる仕込みの時期。蔵の中で一心に酒と向き合う、蔵人たちのもとを訪ねました。

協力Ⅱ酒田酒造協議会、鶴岡酒造協議会、山形県工業技術センター、佐野屋トビ写真撮影協力Ⅱ羽根田酒造株式会社
参考Ⅱかさまりん、著『新世代日本酒が面白い、いま飲むべき全国の36銘柄』



蔵元が造る酒は 地酒本来の個性が光る 個性豊かな味わい

「日本酒は今、歴史上最高の味になっていく」昨年発売された新書『新世代日本酒が面白い』の中で、著者である作家のかざまりんべいさんはこう述べています。そこで「注目すべき5県の日本酒造り」に山形県が紹介されているとおり、近年、山形の地酒が国内外で高く評価され、その卓越した技を持つ造り手たちが名声を博しています。現在、山形県には55軒の酒蔵があり、そのうち19軒が庄内地域に



酒は天の美祿——。自然と人が醸し出す極上の一滴に人々は酔いしれ、運命の二献との出会いを待ちわびています。今、全国の酒販店や飲食店にずらりと並ぶ山形のお酒。これほどまで支持されるようになったここ数十年の、その背景には地域の酒を守り、日本酒の未来を願う人々の力がありません。

誉れ高き 地酒文化を醸す 造り手たち

点在しています。その多くは「全国新酒鑑評会」で好成績を収め、ここ10年間では金賞受賞数で全国5位以内をキープし、酒どころとしての地位を確立しました。そこで今回は、同鑑評会で全国最多の金賞受賞歴を誇る「上喜元」杜氏の佐藤正一さんに、全国的に名を高めた、この地域の酒造りについてお話をうかがいました。

そもそも酒造りは、総責任者である「杜氏」を筆頭に、頭、麴屋、配屋、釜屋などの「蔵人」と呼ばれる技術者たちで行われています。総責任者の仕事は「酒質を決め、その理想の味に近づけるために、製造、人員を管理する」ことで、味覚やセンス、技術力や統率力など、あらゆる面でバランスに優れた資質が求められます。杜氏や蔵人は一般的に、蔵元（経営者）が地方の杜氏集団を造りの期間だけ雇用するシステムですが、最近では全国的に「蔵元が経営と酒造りの両方を行う」酒蔵が増え、山形はその先駆けとして知られています。「県内の蔵元の大半は一千石ほどの小さな蔵で、昔から経営者自らが酒造りのできる蔵が多かったです」。蔵元が酒造りを行う

ということ、消費者の声ダイレクトに商品に反映されるということ。それには当然、見合う技術力が必要となります。「酒田では昭和35年頃に『酒田研醸会』が発足して、私が杜氏になる以前から造り手たちの勉強会が行われていました。先輩たちは閉鎖的な酒造りの現場を開くことで、酒造りが

進歩したのです。またその背景には、技術を実証する県の工業技術センターの存在がありました。

山形の酒造関係者が 一丸となって築き上げた 地酒文化の新時代

「山形は他県と比べると生産量では到底かないませんから、少量生



佐藤 正一さん

酒田酒造株式会社 代表取締役・杜氏
昭和21年、旧平田町生まれ。東京農業大学醸造学科卒業後、昭和48年に酒田酒造株式会社の杜氏に就任。平成10年、代表取締役社長となる。これまで全国新酒鑑評会で16回金賞受賞。全国選抜清酒品評会では平成20年に第1位を獲得。山形県酒造組合理事、酒田酒造協議会会長。

途絶えないよう努力してきたのだと思います。その活動が実績をあげ、昭和62年には「山形県研醸会」が発足。技術者同士の交流が全県へと広がりました。門外不出とされる酒造技術を共有しあうこの事例は全国でも例がなく、これにより県全体の技術力が飛躍的に

産で付加価値の高いお酒を主力にしようと、全県で取り組みました。精米歩合が高く、でも味はきれいすぎず深い旨味がある。香り高く、飲んだ時に美しさが映える。さらに蔵ごとの個性がある。知れば知るほど奥深く、面白味が増すのが、吟醸王国・山形のお酒です。そ

う語る佐藤さんは年に20〜30種類もの酒米を操り、上喜元ブランドだけでも多様な味わいを醸し出しています。「私の場合、探究心と興味と欲張りなのと（笑）。酒造りは日々切磋琢磨してないと淘汰されてしまいますから。私も造り手として、やはり飲む人に感動を与えたいですし、上喜元に出会えて嬉しいと言われることが最高の目標です。そのためには常に上を見つけてやっていくことです。よね」。佐藤さんをはじめ庄内の先輩杜氏たちは、自身の蔵を守りながら、次世代へ地酒文化を継承する役割も担っています。「造り手は酒造りの原点を習得して、そこから応用を楽しむことが大切。ベースがしっかりしていれば、出る枝葉も面白くなります。山形のお酒はどれも美味しいといわれ続けるように、みんなで育てていきたいと思えますね」。杜氏は3月後半に造りが終わると、県外や海外の取引先や愛飲家のもとに出向いて、直接お酒をPRします。「美しさが映える」わが地元の酒。その造り手は風土の語り手であり、国酒を伝える文化の担い手として、日本の喜びを人々に届けています。

小さな蔵だからこそ、一つひとつ吟味した造りを。蔵人が丹精して醸した「美しさが映える」山形の酒。

じん まさし
神理さん
合資会社 高橋酒造店 杜氏
昭和43年生まれ、青森市出身。上智大学経済学部卒業後、実家の酒販店を継ぐための研修として、平成7年、遊佐町の高橋酒造店に入る。そのまま社員となり、15年に杜氏就任。以後7年間、全国新酒鑑評会で金賞を連続受賞。



としひみ
今井 俊典さん
亀の井酒造株式会社 専務取締役
昭和58年生まれ。東京農業大学醸造科学科卒業後、ニューヨークにMBA(経営学修士)取得のため留学。平成18年に帰郷し、蔵に入る。平成21年に「くどき上手 Jr(ジュニア)」で酒造界にデビュー。山形県の利き酒審査員も務める。

世に名を馳せた名杜氏から引き継ぎ、9年連続金賞受賞の快進撃を続ける新杜氏。

「東北泉」で知られる高橋酒造店は秋田県との県境、遊佐町吹浦で、鳥海山の湧き水を使った酒造りを続けている酒蔵です。杜氏を務めるのは青森県出身の神理さん。「杜氏は酒造りの判断をして決断する責任者ですが、僕はやっぱり現場で体を動かしている時が断然面白いですね。それはここに来た一年目から変わっていません」。神さんが初めて「東北泉」を飲んだのは20代後半、「飲みごたえがなくて、好みとは違う印象でした。でも首都圏で人気があると聞いて、俄然興味が湧きましたね」。

その頃の蔵の杜氏は、南部杜氏の名人、佐々木勝雄さん。神さんは佐々木杜氏のもとで酒造りを一から教わりながら、その飲み飽きせず杯が進む酒質に魅了されていきました。そして平成15年、佐々木杜氏の跡を継いで杜氏就任。するとその年の鑑評会で金賞を受賞し、以後、連続受賞の快挙が続いています。「伝統と革新を心がけています。「伝統と革新を心がけていながらも『うちらしさ』がベースでなくてはいけない。幹からいろんな枝が伸びるように、どれを飲んでも違うけれど、やっぱり東北泉がいいなと思わせたいですね」。

次世代の地酒を醸す



全国的に見ても平均年齢が若い、山形県の酒造家たち。日々研鑽し、伝統と前衛のまなざしで酒造りに励む4人に、それぞれが志すお酒について語っていただきました。

伝統を重んじ、新感覚の酒質を醸す 温故知新の酒造りで、未来へ続く日本酒を。

鳥海山麓の旧八幡町麓地区。ここは古くから良質な井戸水に恵まれ、麓井酒造ではその水質をいかして、古来の「生酛造り」にこだわった製造を続けてきました。現在、造りの設計から経営までを担当するのは専務の佐藤市郎さん。最近製法だけでなく酵母も20年近く前のものを使い、時代を超えて愛される酒造りに励んでいます。「クラシッくな酵母を使って、香りは楽しめるぶん、味はなめらかでおとなしいお酒で麓井らしさを出していきたいですね」。

する市郎さんですが、じつは以前は日本酒が大の苦手だったそう。しかし東京にいた頃、実家のお酒を評価してくれる人たちに出会い「嬉しい反面、ショックだった」体験を通してイメージを払拭します。それから約10年、やはり感じるのは日本酒がまだまだ市民権を得ていないということ。「日本酒がもつとメジャーになって、その中でも麓井は『かつこいいお酒』として選ばれるようになることが理想です」。Trad & Current「伝統と流行」。時代をつなぐ日本酒が今ここから造られています。

佐藤 市郎さん

麓井酒造株式会社 専務取締役

昭和50年生まれ、旧八幡町出身。東北大学経済学部卒業後、アサヒビール株式会社入社。平成14年に帰郷し、家業の麓井酒造に入社。現在は、営業と酒造計画立案、造りの全工程をサポートしている。



渡會 俊仁さん

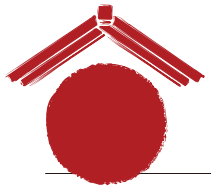
株式会社 渡會本店 杜氏

昭和38年生まれ、鶴岡市大山出身。滋賀大学経済学部卒業後、自動車ディーラー、豪州でのワーキングホリデーなどを経て、平成元年に(株)渡會本店に入社。16年に杜氏となり、翌17年に新銘柄「和田来」を発売。

四百年近い歴史を持つ酒蔵が挑む 家名を掲げたブランド「和田来」の革新。

鶴岡市大山地区は江戸時代、天領として本格的な酒造りが進められ、最盛期には42軒もの酒蔵がひしめきあっていました。現在ある4軒の酒蔵のうち、「出羽ノ雪」の銘柄で知られる渡會本店は約400年の歴史を持つ酒蔵。現在、酒造りは渡會俊正社長の二人の息子さんが担当し、杜氏を務める長男の俊仁さんは杜氏就任の翌年に、新ブランド「和田来」を立ち上げました。「庄内平野のお米で醸したお酒で和みが出て来てほしいという願いを込めました」という銘柄には米へのこだわりがあふれ

ています。「和田来ブランドは一品種の酒米で仕込むのが基本コンセプト。また『出羽ノ雪』は比較的大人しめな味わいなのに、対して、『和田来』は香り高くインパクトを持たせています。いざ出羽ノ雪は生酛造りをメインにして、和田来は純米吟醸で統一して米の品種の違いを出していきたくいですね」。洗米は全量手洗いに切り替え、「盞麴法」を採用して酒質の向上を図り、海外マーケット進出にも積極的な俊仁さん。若き経営者杜氏によって、今、老舗蔵が変わりつつあります。



Special Edition
庄内
酒蔵探訪

名杜氏 銘酒19選

庄内全19蔵、屈指の造り手が一挙集結！
佐野洋一さんによる蔵解説と、蔵元セレクトの
自家用・贈答用に手ごろな商品をご紹介します。

本誌41ページのクレドールインフォメーションで、庄内の地酒イベントを紹介しています。



佐野洋一さん
佐野屋店主

利き酒師の上位資格である「日本酒学講師」の資格を所持。平成18年、第2回世界利き酒師コンクールで、世界のフアイナリスト10名に選出される。平成19年、鶴岡市本町に山形の地酒専門店「佐野屋」を開店。日本酒に関するセミナーや講座・講演なども行い地酒の普及にも努める。



竹の露

鶴岡

金賞受賞で日本最高記録をもつ酒蔵

「竹の露」の銘柄で長年親しまれ、近年は「白露垂珠」銘柄で全国出荷が多くなり、関東を中心に人気急上昇している飛躍著しい蔵元です。特に「全国新酒鑑評会第一部門」では5年連続金賞受賞という現在も破られていない記録を持ち続け、全国に誇れる技術力の高さを証明しています。

白露垂珠
純米吟醸/生詰



創業 安政5年(1858)
竹の露合資会社
鶴岡市羽黒町猪俣新田
字田屋前133
0235-6222009
http://www.takenotsuyu.com



鯉川

庄内

亀の尾など地産米を使った酒造り

幻の酒米「亀の尾」発祥の地・庄内町で酒造業を営むことを誇りに、消えかけた「亀の尾」にスポットを当て、育成に尽力し、その功績を今に伝え広めた第一人者の酒蔵です。そこで醸されるお酒は、まるでワイン・テージュインのように熟成期間を待って華開く本物の「こだわりの酒」です。

亀治好日
純米吟醸



創業 享保10年(1725)
鯉川酒造株式会社
庄内町余目字興野42
0234-432005



羽前白梅

大山

マニア垂涎の清酒

庄内地方での酒造業の始まりとされる1592年に開業した庄内最古の酒蔵です。大半の醸造が手造りのため市場に出回る数が少なく、マニア垂涎の清酒といわれています。純米酒などの通年商品は冷やでもお燗でも美味しい万能タイプが多く、それに対して本生の新酒は、躍動感ある清酒です。

羽前白梅
純米吟醸/山廃



創業 文禄元年(1592)
羽根田酒造株式会社
鶴岡市大山2-1-15
0235-332058



奥羽自慢

鶴岡

朝日連邦の雪解け水を使用



創業 享保9年(1724)
佐藤仁左衛門酒造場
鶴岡市上山添字明神前123
0235-572095

杜氏・佐藤 勝
鶴岡市/36年/60歳



やまと桜

庄内

銘柄に込めた日本の心

「やまと桜」の「やまと」は、日本民族のルーツの倭を意味し、桜はその代表の花であることから、「やまと桜」と命名された酒蔵です。手造りで酒を醸し、豊かで充実した味わいを持つ「通」の酒として地元を中心に販売、地元で愛され続け、創業120年の長い歴史を重ね続けています。

やまと桜
純米吟醸/DEWAS3



創業 明治23年(1890)
合名会社佐藤佐治右衛門
庄内町余目字町255
0234-423013

杜氏・佐藤 元
庄内町/15年/53歳



出羽ノ雪

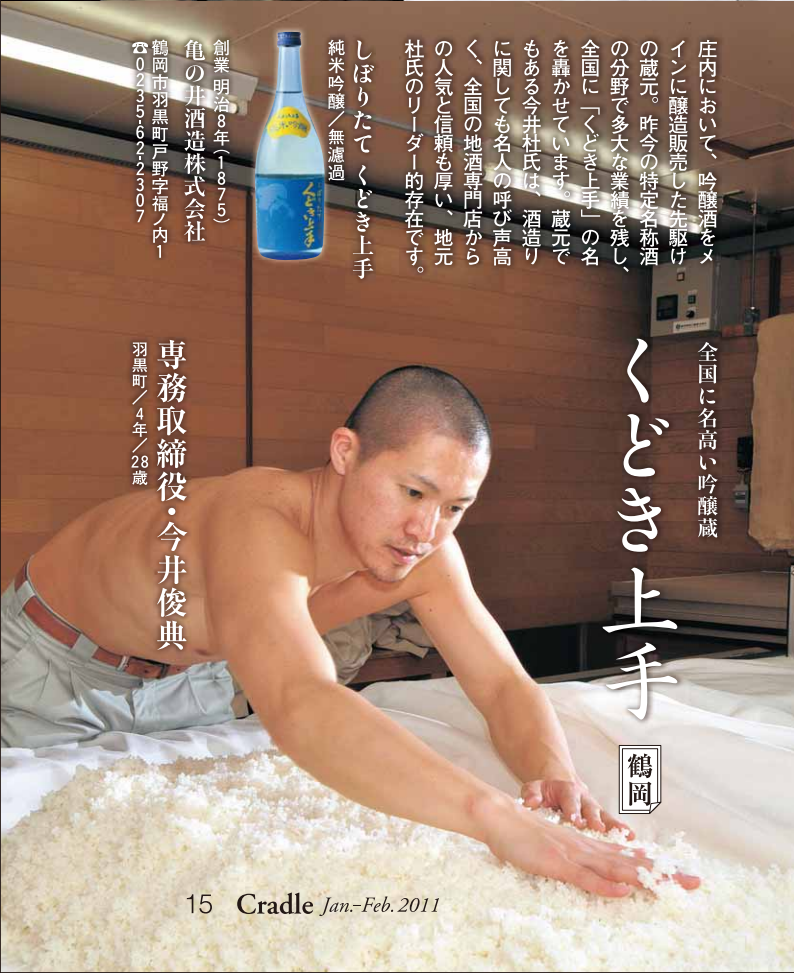
大山

変革と躍進を日々継続中



創業 元和年間(1616)1623
株式会社渡會本店
鶴岡市大山2-2-8
0235-62292
http://www.net.sfsi.co.jp/watari

杜氏・渡會 俊仁
鶴岡市/22年/47歳



くどき上手

鶴岡

全国に名高い吟醸蔵

庄内において、吟醸酒をメインに醸造販売した先駆けの蔵元。昨今の特定名称酒の分野で多大な業績を残し、全国に「くどき上手」の名を轟かせています。蔵元でもある今井杜氏は、酒造りに関しても名人の呼び声高く、全国の地酒専門店からの人気と信頼も厚い、地元杜氏のリーダー的存在です。しぼりたてくどき上手
純米吟醸/無濾過



創業 明治8年(1875)
亀の井酒造株式会社
鶴岡市羽黒町戸野字福内1
0235-622307

専務取締役・今井 俊典
羽黒町/4年/28歳

杜氏・佐藤 尚
酒田市／2年／35歳

松嶺の富士

酒田

小さな城下町の銘醸蔵

庄内地方の隠れた銘醸蔵。城下町、旧松山町の松嶺(まつみね)地区にある小さな蔵で、地元向けの清酒を主に醸造しています。平成6年までは天盃富士、翌7年より改め「松嶺の富士」としました。酒蔵の冠銘柄「秘めごと」のラベルは、郷土出身の佐藤公紀画伯の作品を使用しています。

秘めごと
純米吟醸

創業 文政12年(1829)
松山酒造株式会社
酒田市字荒町17
☎02346222003
<http://www.kikusami.co.jp>

製造課長・阿部祐一
酒田市／3年／42歳

菊勇

酒田

「蓋越」造りへのこだわり

庄内平野を一望する高台に恵まれた自然環境のなか、通常は大吟醸クラスの清酒でしか用いない技術「蓋越」造りで、すべての製造を行っている酒蔵です。近年好評な「三十六人衆」は、特約店契約の人気シリーズで、品質の劣化を防ぐためにメーカーから酒販店に直送する方法をとっています。

出羽の里 三十六人衆
純米酒／生詰

創業 昭和48年(1973)
菊勇株式会社
酒田市黒森字霞山5650
☎02346222023
<http://www.kikusami.co.jp>

製造部長・後藤英之
酒田市／30年／53歳

初孫

酒田

「生酛造り」に磨きをかけてさらなる旨さを

創業当初の酒名は「金久」。昭和初めの長男誕生を機に誰からも愛されるように「初孫」に改名。品質へのこだわりから手間のかかる「生酛造り」を一貫して行っています。味わいが深く、しっかりと旨さと後口のスッキリした酒質が特長。平成22年全国選抜清酒品評会で全国第一位受賞。

純米吟醸しぼりたて
純米吟醸

創業 明治26年(1893)
東北銘醸株式会社
酒田市十里塚字村東山12553
☎0234311515
<http://www.hatsunago.co.jp>

製造部長・白幡英樹
鶴岡市／17年／45歳

栄光富士

大山

南部杜氏による昔ながらの造り

戦国時代の武将・加藤清正の嫡男・忠廣が先祖と伝承流布されている酒蔵です。南部杜氏による昔ながらの造りを信条に、蔵元社長が新しい風を蔵に取り入れています。香り立ちのよい酵母を用い、旨味があり、かつ華やかな吟醸香を持つ清酒が多く、地元での人気は今なお絶大です。

しぼりたて 仙龍
本醸造／新酒生酒

創業 安永7年(1778)
富士酒造株式会社
鶴岡市大山33248
☎02353332000
<http://www.e-sakenom.com>

創業 天保3年(1832)

楯野川

酒田

中取り純米大吟醸
出羽燗々

庄内随一の若き蔵元と40代前半の杜氏が、革新的に取り組んでいる新進気鋭の酒蔵です。今季からすべての日本酒が、50%以上磨いた酒米と水だけで醸す純米大吟醸仕込みになりました。最近ではリキユール類の「子宝」が大ヒット。日本酒醸造オンリーだった業界に新しい流れを創りました。

創業 天保3年(1832)
楯野川酒造株式会社
酒田市山楯字清水田27
☎02346222023
<http://www.tatenokawa.jp>

杜氏・田代忠行
酒田市／20年／44歳

若き蔵人たちによる新進気鋭の酒蔵

工場長・佐藤利通
酒田市／28年／58歳

清泉川

酒田

海辺近くの清泉を仕込み水に

もともとは味噌や清酒などの麹造りを専門とした会社でしたが、近くに清泉を見つけた初代が酒造りに適した水と直感し、酒造業を開始。地下水も豊富なため、酒名はその泉にちなんでいます。またフルーツ系ワインも開発醸造していて、社名の「オードウェイ」は仏語で「生命の水」を意味します。

清泉川 純米
純米

創業 明治8年(1875)
株式会社オードヴィ庄内
酒田市浜中乙123
☎0234622046
<http://kyozumigawa.jp>

杜氏・佐藤正
酒田市／38年／64歳

上喜元

酒田

金賞最多受賞の有名酒蔵

昭和22年に5つの蔵が合併して出来た会社。建物は、本間家お抱えの酒蔵だった蔵の母屋を利用した江戸時代末期のもので、社長が杜氏として腕ふるい、全国新酒鑑評会での金賞受賞歴は全国屈指。多種類の酒米を自在に操る銘柄はすべてが高いレベルにあり、厚い支持を得ています。

さかた節
純米吟醸

創業 昭和22年(1947)
酒田酒造株式会社
酒田市日吉町2325
☎0234221541

製造課長・志田 潔
鶴岡市／22年／51歳

大山

大山

微生物との対話を重視

鶴岡地区で最も製造量が多く、近代化された酒蔵です。キレの良い辛口を信条とし、微生物たちに良い環境を与え、対話することによって個性的で調和の取れた美しい酒造りが出来るとの考えから、設備を独自に開発。手造り以上に徹底した管理を行い、積極的に新しい技術を導入している酒蔵です。

庄内藩
純米吟醸

創業 明治5年(1872)
加藤嘉八郎酒造株式会社
鶴岡市大山3138
☎02353332008

山形県知事 吉村 美栄子

お米は
ここまで
美味しく
なれる。

作家 阿川 佐和子

炊いてほればれ冷めても美味しい



新発売

阿川 佐和子

つや姫ほればれ

白いご飯が好きである。ご飯なくしてはどんなに馳走もお肉料理も箸が進まない。朝昼はともかく、夕食に白いご飯を食べないと、なんとなく落ち着かない。外国から戻って食卓に、炊きたてのご飯とおいしいお漬物、アツアツのお味噌汁なんぞがあるだけでホッとする。一粒一粒のお米が口に入るたび、長旅の疲れがするする抜けて、胃と心がむくむく元気を取り戻す。日本人に生まれてよかったと思うのは、こういう瞬間だ。

しかし一方で、本当においしいお米の味を自分分は知っているのだろうかという不安を長らく抱いてきた。昔の日本人はもっとおいしいお米を食べていたのではあるまいか。父や母や周辺の大人たちが「昔の米はもっと旨かった」と呟くたびに、その違いのわからないことを寂しく思った。本当のお米の味とは、いったいどんなものなのだろうか...

しかし、とうとう私は出会ったのである。おかすなどいらない。ご飯だけでこんなにニミミマできるお米があったとは。生まれて初めての経験だ。「とにかく作りやすく丈夫で粒ぞろい。うわ、すごい上品な米だなあってね。それでもって、炊いてほればれ、冷めてもおいしい。これ、ホントなんだっす」山形で米を作り続けて三十五年の土屋喜久夫さんがつや姫と出会って驚愕したという。

その土屋さんのうれしそうな顔を見るうちに、私は胸が熱くなった。つや姫様は、出会うすべての人々を幸せにしてくれるお米である。

◎有名百貨店、米穀専門店、量販店でお買い求めください。

山形から、新しいお米「つや姫」。

撮影協力/山形県河北町紅花資料館

「つや姫」ブランド化戦略実施本部 (山形県・JAグループ山形・山形県米穀集荷協同組合) 山形県農林水産部新農業推進課内 〒990-8570 山形市松波2-8-1 TEL.023-630-2316・2476 FAX.023-630-2431 つや姫 検索

こだわりの酒蔵として名を馳せる

東北泉

遊佐

杜氏・神理
青森市/15年/43歳

早くから「こだわりの酒蔵」として全国に名を馳せた、東北を代表する銘柄の一つです。現杜氏は若手ながら銘醸酒蔵継承のプレッシャーに負けず、金賞受賞常連として確固たる地位を確立。酒質は一貫してクセがなく、スッキリと飲め、ほど良い辛さや旨さを兼ね備えた飲み飽きしない味わいです。

特別純米
特別純米/山形県産美山錦

創業明治35年(1923)
合資会社高橋酒造店
遊佐町吹浦本木57
TEL.0234772005
http://www.tohokuzumi.co.jp

山形県唯一の焼酎メーカーとして、昭和25年創業以来、焼酎一筋。これまでの「焼酎ブーム」のたびに生産量と品質の向上に努め、強い地元の信頼を得てきました。近年は山形大学との共同開発商品やオリジナルの地元産果実系リキュールなど、新しい商品、新分野への挑戦も目覚ましいところです。

爽やか金龍
米焼酎
0.105
331g
5.12.18

庄内が育んだ郷土の焼酎

爽やか金龍

酒田

創業昭和25年(1950)
株式会社金龍
酒田市黒森字草刈谷地180
TEL.0234-624567
http://www.kinryu.co.jp

製造部主任・佐藤寿広
酒田市/26年/45歳

生酛造りに情熱を注ぐ

麓井

酒田

専務・佐藤市郎
酒田市/8年/35歳

創業のきっかけは、旧庄内藩主酒井家ゆかりの方がこの地の井戸水が酒造りに適しているとして、強く勧めたと伝えられています。水質の良さは今も変わらず、大手国産ウイスキーメーカーが買い上げ交渉に訪れるほど。生酛造りに情熱を捧げ、手づくりの良酒を生み出している銘醸蔵です。

フモト牛純米酒
Trad & Current
純米

創業明治27年(1894)
麓井酒造株式会社
酒田市麓字横道32
TEL.0234642002

全量手造りで少量高品質の、島海山麓の小さな集落にある酒蔵。地元での支持は根強く、首都圏を中心に県外でも愛飲されています。また近年は「山卸」という古来の生酛造りをはじめ、島海山の氷河を源とする伏流水を使って、キレの良い辛口かつ味わいのある清酒を醸し出しています。

杉勇
純米吟醸

創業大正12年(1923)
合資会社杉勇蔵酒造場
遊佐町上藤岡字御備田47-1
TEL.0234772234

杜氏・佐藤敏郎
遊佐町/32年/56歳

味わい深い、隠れた銘酒

杉勇

遊佐

庄内発のいいモノを、クレードルが
ひとつずつチョイスして紹介するこのシリーズ。
3回目は、鶴岡の伝統的な工芸技をガラス素材に施した
鶴岡竹塗り漆器の、竹塗りグラスです。

鶴岡竹塗り漆器の 竹塗りグラス

一見、竹とガラスの組み合わせに見える「竹塗りグラス」。でも初めてみる人なら、これが漆をガラスの表面に施した漆器だとは思わないのではないだろうか。

手がけているのは、鶴岡で竹塗り技術を引き継ぐ唯二の漆師、佐藤良一氏と鈴木勇氏。ふたりは明治から大切に継承されてきたこの変わり塗りを、二十一世紀に入って初めてガラス面で成功させた。ガラスと漆の製品は全国的に数少ない。竹塗りのグラスはなおさらである。

はじめは平成15年、鶴岡の伝統工芸「竹塗り」で地域の新しい工芸品を開発しようと、(財)庄内地域産業振興センターを主体とした産学官民一体プロジェクトが立ち上がったことだった。漆とガラスという難問を依頼されたふたりは、漆をガラスに塗っては漆面を1ミリずつ刻んでセロテープを貼って剥がすという剥離テストを山形県工業技術センター庄内試験場でくり返し、3年がかりで密着技法を確立。地元デザイン会社「デザインした伝統産業「松ヶ岡ガラス」のお猪口に竹塗りを施し、19年3月に発表した。

しかし世の中に、磯草塗、津軽塗など変わり塗は数々あるものの、なぜ竹を模した塗りが生まれたのか。その理由は定かではないが、明治以降、竹塗りは城下町鶴岡で人気を博し、発展した。質素かつ静かで堅牢な美しさが、華美を嫌い、ものごとの深みを美徳とする風土性に合ったということか。ともあれクリスタルガラスの透明感によって枯淡な趣に艶やかさが加わった竹塗りグラスは、地酒を酌み交わして語らう冬の夜長を、酒脱に演出してくれるだろう。



鶴岡竹塗り漆器は、庄内藩の鞘師だった阿部竹翁が明治に入ってから、江戸の師匠・橋本市蔵が試作していた竹塗りを思い出し、苦心の末に生み出したもの。現在も、「鼠の髭」や「鯨髭べら」など竹翁時代からの稀少な道具を用い、30～40日に及ぶ全36工程を経て作っている。また、新潟にも同じ橋本市蔵を師とする別弟子の流れで継承されてきた竹塗りがあり、産地としては鶴岡・新潟の2地域のみである。

お問い合わせは
(株) 出羽庄内地域デザイン ☎0800-800-0806



庄内写真季行 ①

森敦は、失われつつある
人間の生き方を問うたのだろう。

昭和49年、森敦は小説『月山』を世に問うた。月山の森羅万象に人の内面の比喻を込めたその作品は、人の生き方は何にも限られるものではない、と伝えていくように響いた。そして無謀

にも私は、その作品世界を写真表現で試みた。静と動、明と暗、光と影——。厳しく美しい自然に投影した普遍的な死生観。時代を越えた森敦の思いを、私は自らの世界観で伝えていきたい。