

のんびり

06 non-biri
2013 Autumn



ユタカな国へ
びあきた
ART PAVILION FOR
TAKE FREE

鹿角市花輪



みんなでポーズ！の夏祭り

今号の表紙は、秋田を代表する「明かりを灯す」夏祭りの、前代未聞の共演！舞台は鹿角市花輪。この町の人たちが一年で最も熱くなるのが「花輪ばやし」です。豪華にライトアップされた屋台で、十数名がお囃子を演奏する大迫力の祭りで、日本三大囃子にも挙げられています。さらに、秋田市の「竿燈」稲穂に見立てた竿を、五穀豊穣を祈って高く掲げるお祭りです。そして湯沢市からは、美しい女性が描かれた、何とも幻想的な「絵どろろう」がやってきました。そしてそこへ、地元、鹿角のみなさんまで登場！

秋田三大盆踊りの一つでもある「毛馬内盆踊り」の踊り手、尾去沢鉦山の選鉦作業を模した踊り「からめ節」保存会のみなさん、「アラジン」に出てくるジャスマンの仮装をした花輪高校の女子高生たち、ウインタースポーツで有名な鹿角ならではのスキージャンプの選手たち、そして、名物きりたんぼの被り物をした人たちまで……。

なんともにぎやかな面々が、花輪ばやしの音色に合わせて、決めポーズ！未だかつてない大人数で行なわれた撮影は、熱気ムンムン！とくにスキージャンプの高校生たちは、スーツを着ながらなので汗だくです。それを見ながら励まし合いながら、心一つにして撮った一枚は、秋田の祭りの灯りと、鹿角のみなさんの笑顔が素敵に光るものに仕上がりました。その様子は、「のんびり公式ウェブサイト」でご覧いただけます。



のんびりしたいは
みんなのきもち
のんびりできるは
ゆたかなあかし
のんびりまっすぐ
秋田のくらし

秋田にはうまい飯とうまい酒があります。
その豊かさが秋田の実直な
ものづくりを支えてきました。
そして同時に、秋田の人々のなかには
大らかで力強い「のんびり」精神が育まれました。

そんなのんびり秋田は
右肩上がりの経済成長という
ゴールなきゴールに向かい
懸命に走ってきたニッポンにとって
まるでピリを走るランナーのように
映っていたかもしれません。

けれど世の中は変わりました。
順位など気にせずのんびり歩いてきたことが
まさに「のんびり」となる時代がやってきました。
日本人の多くは今、
うまい飯が食べられてうまい酒が飲めるという
当たり前の豊かさについて考え直しています。
しかし秋田では昔も今も、ずっと
それが人々の暮らしの真ん中にありました。

ピリが一番だ。上だ下だ。と
相対的な価値にまどわされることなく
自分のまちを誇りに思い、他所のまちも認め合う。
そんなニッポンのあたらしい「ふつう」を
秋田から提案してみようと思います。





1 のんびりまっすぐ秋田のくらし

4 秋田「20年後の日本酒」

8 第1章 夏田冬蔵／夏田

14 第2章 夏田冬蔵／冬蔵

ほかにあります 秋田の「つまみこ」

22 第3章 天洋酒店と白瀑

28 第4章 藤二さんという革命児

ほかにあります 秋田の「酒器」

38 第5章 継いでいく人

44 写真家 浅田政志の撮らざるにはいられない!!

49 第6回／能代工業バスケットボール部

下戸式秋たんぼう 福田利之

第6回／ブナの森と戯れる♡大人の夏休み

54 詩修 詩人が描く池田修三の言葉②

一青竈／きょうら

秋田のブレないフレンド

non-biri akita access map

今号の「あきたびじん」ぶつ

秋田で暮らす美しき人々＝あきたびじん

のんびり編集チーム

秋田メンバー

県外メンバー

秋田

20年後の 日本酒

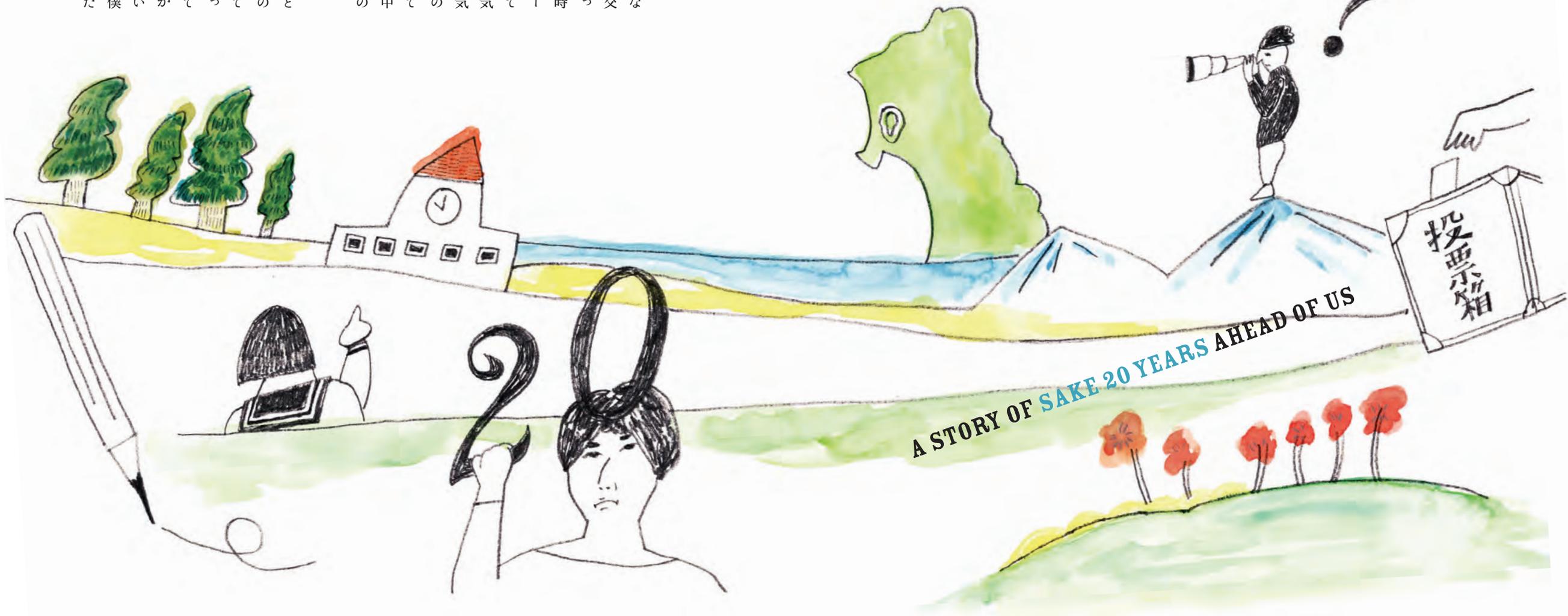
取材文 | 藤本智士 写真 | 浅田政志・広川智基・鈴木竜典
Text: Satoshi Fujimoto Photo: Masashi Asada / Tomoki Hirokawa / Ryusuke Suzuki

イラスト | 石川飴子
Illustration: Ameiko Ishikawa

秋田の蔵人たちが描く未来

参議院選挙が終わりました。そこに光を見た人、絶望的な
思いになった人、まったく無関心な人。それぞれの感情が交
錯するなか、僕は今回の選挙において、いよいよ明確になっ
たことがひとつあると感じています。それは「未来という時
間のものさし」についてです。それぞれが描く未来のイメー
ジに差があるのは当然のことですが、僕はその大前提として
「未来っていつ?」というのを今回の選挙で何度も問いたい気
分になりました。結果、今回の選挙は「明日、明後日、景気
が良くなる」といったとても短いスパンの未来が大勝したの
だと思いました。それ自体をどうこう言うつもりはないので
すが、日本人の多くが、使い捨てては買い替えて、な世の中
で「未来のスパン」が短くなっていることに単純に驚いたの
です。

しかし本来、秋田をはじめとする日本の地方には、もっと
もっと長い目で見た文化や思想があったはずだ。宮大工の方
に代表されるような、50年後、100年後に向けた仕事で
なくとも、せめてもう少し手前、とはいえ10年後だとちょっ
と短くて、もう少し未来、例えば「20年後の未来」について
想像して、何かを選択したり、スタートさせたりすることが
できれば、もっともっと未来に希望が見えてくるように思
います。ではそんな20年後の未来の日本を支える人たちに、僕
たちは何を伝えていくのか。漠然とそんなことを考えていた
ときに見えてきたテーマ。それは「教育」でした。



A STORY OF SAKE 20 YEARS AHEAD OF US



ちょっぴり長い前置き

ということ、今回の特集は「教育」をテーマにしたい。そう提案する僕に、『のんびり』秋田在住チームのメンバーは、こんなことを教えてくれました。秋田が誇るもののひとつが子どもたちの学力だ、と。小学6年生と中学3年生を対象とした全国学力テストでは、小学校で6回連続1位を取るなど、毎年秋田県が上位になるのだそうです。しかしこのランキング結果に秋田の良さの本質があるとは思えない。というのも秋田メンバーの意見でした。ふむふむ。まさにそのランキングを支えてきた本人たちだからこそ意見なのかもしれません。それに、毎号冒頭に掲げている言葉のとおり(p.1)、あちらより上だ下だといったランキング的相対価値の時代から、お互いを認め合う絶対価値の時代へとシフトチェンジしていくこと。それこそが、僕たちがこの『のんびり』をおして、全国のみなさんに伝えたい思いの本質。そこで僕は、ある1冊の本を思い出しました。

その本のタイトルは『夏田冬蔵』(夏は田んぼで酒米をつくり、冬は蔵で酒づくりをするという意)。森谷康市さんという杜氏(酒づくりの監督であり最高責任者)が綴った酒づくりの奮闘記です。自身の成長とともに、「浅舞酒造」という小さな酒蔵が、秋田を代表する酒蔵へと変化していく様子を、森谷さん独特の軽妙な語り口で綴ったこの1冊(現在は残念ながら絶版)は、蔵人たちの間で脈々と受け継がれてきた、大切な教えに溢れていて、県外からやってきた僕にとっては、秋田の風土を知るためのひとつの大きな手がかりのような本でした。そのなかに、こんな一文があります。

ある先輩杜氏が、

「森谷、杜氏は酒のほかにつくらなければならぬものがある。もうひとつある。わかるか？」

と問いかけてきたことがある。

「子供は三人つくったんしのも……」

と笑って言う私に、

「バカー！」

と一言たしなめてから、教えてくれたのは、

「杜氏はな、杜氏をつくらなければならぬんだよ」

ということだった。

いわずもがな、この本に通底する蔵人の世界の「教育」こそが、今回の特集取材を進めていくための糸口になるかもしれない。そう思いました。そして僕たちのこの予感、今回の取材をおして見事に確信に変わっていきます。

そういうわけで今回の特集、秋田の蔵人たちが次々と登場する日本酒の特集ではあるのですが、あくまでも20年後くらいの未来を思った「教育」が裏テーマです。なので日本酒は苦手だという人も、どうか読んでみてください。そして最後には、秋田の蔵人が描く20年後の未来に、日本酒で乾杯！と、そんな気持ちになってくれると良いなあと思います。

本誌編集長 藤本智士



夏田冬蔵 ／夏田



いきなり

特集取材初日、兵庫県からやってきた僕（藤本智士）をはじめ、東京組のカメラマン浅田（政志）くんや（広川）智基くん、そして秋田メンバーら、総勢9名が集合したのは、新幹線の停車駅JR大曲駅。そこから車に乗り換えて約45分、僕たちが最初に向かったのは、秋田県横手市にある浅舞酒造。先述の『夏田冬蔵』を書いた森谷杜氏のいる酒蔵です。

ちょうどお昼頃に到着した僕たちを、蔵の前で出迎えてくれた森谷さん。実は『のんびり』として森谷さんにお会いするのは今回が2度目。というのも前号（5号）の表紙の右下で、のんびり寝ている人こそが森谷杜氏なんです。



ということで撮影時のお礼を伝えつつ、ご挨拶をしていると森谷さん「ま、とにかく蔵を見るのは後にして、まず、お昼ご飯にしましょう。ついて来てください」と、軽トラに。呆然とするのんびりチームでしたが、とにかくここは森谷さんに言われるままに後をついていくことにします。

町を抜け、田んぼの合間を走り、坂道をグングン上がっていく軽トラック。十数分ほど後ろを追いかけ、ようやく停まったその場所は、横手盆地が一望できる山の上でした。といっても展望広場のようなものがあるわけではなく、ガードレールの向こうに絶景が広がる道の脇。しかし、足下の草が綺麗に刈られていて、明らかに僕たちたちのために準備をしてくださっていたことに、僕はいきなり感動してしまいます。そこに次々と並べられていく長机と丸イス。そして机の上に最初に置かれたものは、



なんとワイングラスでした。

フィナーレ？

とはいえ、もちろんそこにワインが注がれるわけではありません。そこに注がれるのは、浅舞酒造の代表的なお酒『天の戸』純米大吟醸。しかも出品酒仕様。まるで何かの記者会見のように、横一列に並んだ僕たちに、「一番の肴はこの景色で

すから」と森谷さん。実は下戸な浅田くんも一緒になって、みんなで「かんぱーい！」。豊潤な田んぼの香りをまるごといただくように飲む『天の戸』の美味しいこと！

ちょうど山菜のシーズンということもあり、ミズなたき・たけのこ・わらび・カリフラワーの粕漬けなど、森谷さんと奥さんが作ってくくださったという山菜料理が次々とふるまわれ、それぞれの美味しさに、いちいち舌鼓を打つのんびりチーム。地元産の「田園ハム」やおにぎり、スペアリブの味噌





煮なども加わり、傍にはもちろん、発泡日本酒『天の戸 SILKY』や、純米吟醸『Land of Water』など、浅舞酒造を代表するお酒がいっぱい。いやあもお幸福すぎました。

目の前に広がる横手盆地の美しい風景を前に美味しいお酒をいただきながら、その作り手である森谷杜氏から「この風景をビンに詰めたいような感じ。米もこの盆地で作ってるし、水もこっちから伝わって蔵で湧いてるからそんな気持ちです」なんて言葉をいただいで、もはや、お酒に酔っているのか、森谷さんに酔っているのか、わからないほどの感激。のんびりチム、取材冒頭にしてすでにフイナレな気持ちでした。ハンドルキーパーたちを除いては……(笑)。



いきなりのおもてなしに興奮気味、且つ、若干酔っぱらいなのんびりチムですが、引き続き森谷さんに案内いただき、今度は、先ほどまで山の上から見下ろしていた田んぼへと連れて行ってもらいます。浅舞酒造のお酒はすべて、蔵から半径5キロメートル以内のお米で作られていることが大きな特徴です。「言うは易し」とはこのこととて、そうやって言いきるということは、すなわち、不作時のリスクを背負うということです。そしてそれは、美味しい酒づくりには欠かせない、と有名な酒米『山田錦』を使わない(地元で山田錦を作らない限り)宣言でもありません。それで且つ、美味しいお酒を醸しつづける森谷さんという人が、いかにすごい蔵人であるかは言うまでもありません。いよいよ田んぼを目の前にし

夏の間、生き物相手に働いている百姓の親父さんたちが、故郷に置き、蔵の中でも生き物に対する真摯な姿勢がうまい酒を造っているのだ、酒造りの歴史はとりもなおさず百姓の冬の歴史なのだ……。(『夏田冬蔵』より)

そもそも、僕たちが普段食べているお米と酒米はまったく別物です。需要の多い、普通のお米は、コンバインにかけやすいなど、人が作りやすいように、短く倒れにくく病気に強いように育種されたものです。

た僕は、冒頭でご紹介した『夏田冬蔵』という言葉に込められた森谷杜氏の思いの深さをしみじみと感じていました。日本酒はおもに「寒づくり」と言われて冬に仕込みが集中します。雪が雑菌をおさえて空気を浄化してくれるなどといった理由もありますが、単純に、米作り主体の農家は冬に仕事がなく、一方、造り酒屋では仕込みの間だけの労働力が欲しいと、互いの利害関係が合致しているゆえの夏田冬蔵なわけです。

森谷さん(以下敬省略) 最初は例えば9俵ぐらいしか穫れない田んぼだつてごどで出発したが、倒れにぐいってわがると、今度は多少無理して、もうちょっと肥料やってもいいんでないがってごどになって、10俵、10俵半……って欲ばるす。そうすれば、3年、5年……って10年くらい経つと、生まれだどぎの稲とは違う姿のものになっていぐんだす。んだども、昔からの品種、山田錦や美山錦は背が高いから倒れます。雑に作ったり、欲張ったりすると、強い台風が来ると、大雨が降ると、収穫どころでない、大変なことが起きるってご



田んぼへ

どて抑えるんだすよ。倒れるってごどがブレキになってるんだすね。そうすると生まれだどぎの稲の姿と米の質が保たれる。だから、ずうっと長い間植えられる稲は、弱点のある品種だす。これ以上やると病気が付きやすいから、肥料を抑えましょうって、無理させちゃだめだと。そういう、人がいじってない稲のほうが長続きする。それから、あぁやって車通りますね。車通るどごろの稲は倒れませんか。トウモロコシって、背高くなってるすね？

あれ、風で押されて斜めになると、横の節から根っこ出すんだすよ。それと同じで、稲もトウモロコシもイネ科なんで、揺すぶられる、つまり人も同じで身体揺すぶられると、足を踏ん張るしかないすべ。すると、根っこが張るんだすよ。早く根っこが痛んでしまうと、米に水がいがなくなる。最近、秋口がすごい暑いすね？すると米にヒビ入っちゃうんですね。だから水気がちゃんと最後までいくように、根っこどが、茎どがを太くする。

藤本 もとから酒米を作られてたわけじゃないすよね？

森谷 んですすね。我々も普通の一般米を植えて。みなさん、酒つくってる米って全部が酒米だと思ってる人もい

るかもしれないけれども、以前は秋田県も95パーセントぐらいが一般米での酒づくりだったんす。それが今、純米酒どが何どが山田錦どが何々錦どが書いてあるけど、普通の飲み屋さんで出すお酒はほとんど一般米なんですすよ。

藤本 へ〜！

森谷 ながら、米の品種の中で、ある程度量がでぎるものを酒にも回してたってごどなんです。主食が困るようであれば、酒の量も減らさないといいがない。だからうぢでは「今年はあるけど来年はない」っていうごどをなくす方法はないがなってごどで始めだのが、地元の人だちの米でやるごど。「全量買います」って言ってしまった。その代わりに、全量買うってごどは、酒がなかなか出て行かないどきに豊作で、在庫山積みなのにいっぱい酒つくらねばならねがったり、酒が売れるどきに限って米が不作で売れる酒がなかったりだ。

ほんと危なっかしいごどだす。ここ3年不作つづぎ。去年も、欠品が何種類出だっけか？一番売れねばダメな年末に酒がないから、結局売り上げが伸びないわけですすよ。なんか辛いごどを延々どやってるね。そういう世界。前の社長と酒飲みながらしゃべってだ。「儲からない仕事って、正義だよな」っ

て(笑)。悔しいども、がんばってる割に、ながなが儲がらないし。「いつかはクラウンに乗せる」って蔵のみんなで言ってたけど、乗らないうぢに遊んでしまったっけ。酒米作る人だちには「来年もよろしく頼むね」って言ったら「いいよ！何でも言って」って言われるようなバックアップしねば。だって農家さん真剣なもの。有機肥料増やしたい、手間かかるけど農薬減らして稲作りたいう言ってくれるのを知らんぶりしてられないもの。だから持ち出しが普通の蔵とは違う。そごが辛いごどで。でもそれを外してしまおうど、うぢらしさもなくなるし、なんとがやっていがねば。「地元で」とか、「全量」何々してます」っていうのは大変なごどなんだね。

農家として杜氏として、その狭間で揺れる森谷さんは、まさに目の前に根を張って立つ稲そのもののようにした。田んぼを吹き抜ける風を受けて「この風でまた強くなるんですね」という僕に、「そうそうそう、風がなければダメ。風も雨も」と答えてくれる森谷さん。僕はその言葉に、浅舞酒造という酒蔵の、太く強い茎を見た気がしました。





夏田冬蔵 冬蔵



清水

蔵に戻った僕たちを、森谷さんが最初に案内してくれたのは、蔵前の道をはさんだすぐ向かいの敷地にある、仕込み水の水源地でした。かつて酒づくりに使われていた木桶が地中に埋められてあり、深さ2メートルの底から、微かに青い水が次々と湧き出ています。柄杓で飲ませてもらったその美味しさは、この水こそが、この土地の米を、酒を、豊かにしているのだと実感させてくれるようでした。

つづいて蔵の中へと移動し、一つひとつの工程についてさらに詳しく説明してくださる森谷さん。そこで僕は、一番聞きたかったことについてお話を伺うことにするのですが、その前にここで、日本酒のことについて、簡単に説明しておかねばと思います。日本酒が好きの方にとっては当たり前の話ですが、少しだけお付き合いください。

日本酒には2種類ある？

実は僕は普段、兵庫県ひょうごの西宮市みやというところに住んでいます。そうです。日本有数の酒どころ、灘なだの町です。そもそも灘に酒蔵さかざりが集まったのは、宮水みやみづ（西宮の水）と呼ばれる、酒づくりに適した水が湧出していたことから始まりです。そんな町にいながらにして、僕は正直、日本酒というものをあまり美味しいと思ったことがありませんでした。秋田に来るまでは……。

それはとても残念なことなのですが、僕がたまにお付き

合いで飲んでいた日本酒は、飲む度にひどい二日酔いになったり、それは多分に体質的なものだと思うのですが、

どうにも自分には合わず、良くない印象ばかりが膨らんでしまっていたんです。それが、秋田に足繁く通うようになって、地元のお酒を飲むようになってから、なんとまあ見事に日本酒が大好きになってしまいました。それはまるで、僕がこれまで飲んできた日本酒と、秋田で飲む日本酒は、別物なんじゃないか？ と思うほど。しかし、そんな冗談みたいな推測が、実はそのとおりの話です。同じ日本酒というカテゴリーの中であって、これまで僕が飲んでいたお酒と、秋田で飲むようになったお酒は、そもそも別物だったことがわかりました。





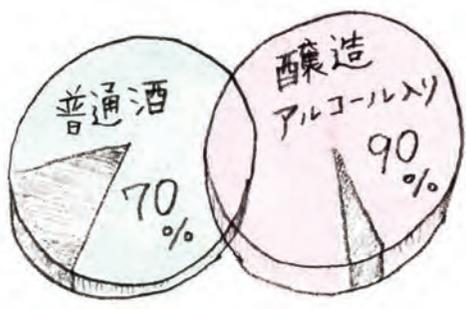
「本醸造」に「純米酒」。「純米吟醸」、「大吟醸」。ただでさえよくわからないところへ「火入れ」や「生酒」、さらには「生酛」に「山廃」なんてまったくもって意味不明。このややこしい表記こそが、僕たちから日本酒を遠ざけている原因なのでは？ と思います。とにかくそんな複雑な日本酒の種類ですが、何より大前提の区分は、

**純米酒か？
そうでないか？**

ということに尽きます。すなわち、僕が秋田で飲むようになったお酒は偶然にも純米酒で、これまで飲んできたのは純米酒ではなかったということではまず、純米酒とはなんなのか、を説明します。

**純米酒とは、
米と米麴と水で作られた
お酒のことです！
キッパリ！**

え？ 日本酒って、そもそもそういうもんじゃないの？ と思われる方もいるかもしれませんが。確かにそのとおりだと思いません。しかし、純米酒、純米吟醸、純米大吟醸などと、頭に「純米」という表記があるもの以外の日本酒は、すべて、そこに醸造アルコールが加えられています。アルコール飲料にわざわざアルコールを足すなんて不思議な話ですが、なんと、日本酒として市販されているお酒の約9割が、この醸造アルコール入りなんです。そしてさらにそこへ、それ以外のもの、例えば糖類や調味料などを足したものが「普通酒」と呼ばれていて、なんとこの普通酒が、日本酒のシェアの7割を占めています。



しかしここでハッキリ伝えなければいけないのは、そういう普通酒と呼ばれるお酒がダメだとか、美味しくないとか、そういう話ではありません。醸造アルコールを入れることで、味をスッキリさせたり、さらに糖類などで味を整えていくことが、杜氏さんの腕の見せ所という方もいます。もちろんそれはそれで良いとして、僕がここで言いたいのは、そういった普通酒が主流の世の中で、純米酒の美味しさを信じ、米と米麴と水だけで、真摯に日本酒をつくりつづける蔵人が、この秋田にはたくさんいるということです。そして、そんなお酒を愛す人たちがたくさんいるからこそ、僕は、普通に入った居酒屋

屋で、何度も何度も、美味しい秋田の純米酒に出会えたわけです。

米と水と麴だけでつくる純米酒は、シンプルである分、嘘がつけません。できあがった後で味の調整ができるわけではないゆえに、とてもシビアな酒づくりが求められます。にもかかわらず、そこに様々な手間と技術を込めて酒づくりをする人がいます。さあ、いよいよ話を元に戻しましょう。そんな蔵人の代表が、森谷さんでした。

森谷 昔、うちは桶売り（小さな蔵が大手の蔵に原酒を売ること）で、アルコールをかなり入れた普通酒を大手さんにタンクローリーで送ってだんですよ。それでなんとが生計を立てて、そしてあるとき、その大手さんから「うちでは5年後には天の戸の酒取らないからね」って言われた。いきなりではなく、5年後に。そのときに「あ！ これ潰れる！」と思うすべ？ それで、なんとかつくるとすれば純米酒、ということとて試作を始める。で『天の戸 美稲』をつくったのが、純米酒づくりのきっかけです。
藤本 それはほんとに言われたとおり5年後に？

森谷 ええ。なぐなぐなぐなぐ。あ、大変だったすよ。前の社長と、隣が役場だから「結局は駐車場だな。今だったら駐車場で売れるかもしれない」って、冗談のような本当の話して。で、作った『美稲』もながなが売れなくてね。6本入りの段ボールに入れて出荷するど、取ってくれだ店から1本だけ抜いで、5本戻ってくる。「こういう酸がある色がついてるお酒は、うちのお客さんは買わないから、1本だけは試飲させてもらったけど、うちは取れませんから」って戻される。それこそ、一番最初に多く取ってくれるようになったのが、遠々の大阪のお店で、そこから東京に入って。そして、最近なぐなぐと地元でいぐらが飲んでくれるよ

うになって。

藤本 ほんと、最近の話なんです。森谷 結構先駆けだったんだすね。酸の高い酒というのは。かなり早がったんでないですかね？ それが蹴られて、ちょっとショックを受けて（笑）。
藤本 それはいつ頃の話ですか？
森谷 平成7年です。今は当たり前だけど、昔は色の綺麗なお酒が主流で、それまでは特級で色がつくなんてまずありえなかった。活性炭で吸着して色を取るんです。そうすると色も取れるけど、うちの蔵でそれをやると甘い香りや味も取れて、キーンとした固い酒になってしまふ。でも、うちはそれは技術のいるごと。せつかくついているものは仕方ないじゃないか、湯上がり美人で、化粧もなしで、まず世の中に

出しましょうと先輩に言ったら「森谷、お前は娘いながらわがねんだ」って言うわけ。「娘を嫁に出すときに化粧もしないで出すが？ 最高に綺麗に着飾って出すのが酒だよ」って言われた。でもその先輩の忠告振り切って、世の中に出したら見事に売れなくて。その時代としては早すぎたがな。

藤本 なるほど。
森谷 炭をかげないやつは、黄色っぽく見えるんだ。いくら削っても米の

色があるんで。新潟の「端麗辛口」全盛期。綺麗な酒でないとダメなほどに、色がある、味が濃い、酸が高い……「しくじった酒だべ？」って言われた。白ワインが飲めば、そういうタイプいっぱいあるのに、なんでダメなんだべな？ って、俺の感覚、狂ってるのがな？ って思ったすね。だけどそれが何年後かに、やっと売れてくれて、なんとか駐車場にならないで済んだ（笑）。

山田錦を使わない。半径5キロメートルのお米と水でしかつくりたくない。全量純米酒生産。これだけのことを高らかに宣言して、実践している蔵は、きつと全国でもほかにないかもしれない。そしてそこには杜氏の思いを理解し、その技術とビジョンを心の底から信頼し共に歩んできた、蔵元と呼ばれる経営者の存在があります。それが柿崎秀衛さん。中学の同級生だった柿崎さんに誘われたことで森谷さんは、ここ浅舞酒造の蔵人となりました。しかしその柿崎さんが今年1月8日、お亡くなりになりました。享年55でした。



藤本 ストレートな言い方をしてしまいうんですけども、やっぱり、社長が亡

くなられたときに思われたことってありますか？

森谷 あったすね。体調がかなり悪いつつごどがわがったときに、私ね、酒止めだんだすよ。

藤本 え!?

森谷 酒を絶って、何かをやるって意味ではなくて、自分を違う環境に置いてみるってのもひとつかなって思ってた。それで、手術できない病気だっけわがったときに、しばらく酒止めでみようがなって。そして、自分が携わってきた酒って何だろうって考えだんだす。止めてみると、どういう感覚になるのがって。そして、1カ月、2カ月ってやったすね。そして、ふっと思つたのが「人恋しさ」だすね。ああ、酒って、そういう感情を持たせるものなんだって。

藤本 「酒恋しさ」じゃなかったんですね。
森谷 人恋しさだった。そして、社長のごどを考えだ。彼は今何が必要なんだろう。そしてこつちがやれるごど……って思っても、彼は、淡々としてるんだす。今までと同じようにしてるとんだ。人ってこういう生き方もあるんだ。余命の話なんかされたら、俺なんかうろたえて、じたばだして、こうだあだって動き回るかもしれない。

だろう。それはきっと、「やっぱり天の戸だ」って言ってもらえる酒質でねがな。そういう酒質のものをつくりつづげるごどがこの蔵として一番の根本がな。社長のごどで考えたのが、この事だった。そして、あのとおり、いつもの柿崎秀衛のままで社長は亡くなった。ああ、そういうもんなんだな。人が亡くなっても残るのはその人の人柄、酒でいえば酒質だな。人でもないし、蔵でもないし。「天の戸はこういう酒だな」っていうのを、もっとハッキリ打ち出してね。「優しくなれる酒」でもいいすね。1杯2杯飲んでるうちに酒のうんちくなんて忘れて、向き合ってる人どゆつくり話でぎで「あ、あつという間にこんな時間だ」って帰るような。山田錦だの、何パーセント磨いだだの関係なくて、気がついたら話が盛り上がって「楽しかった。思いのほか飲んだな、そろそろ帰ろうか」っていうのでもいいんでないがって。そうすれば銘柄残るすね。銘柄が残ると、蔵が残る。そのために酒をつぐついで。

僕はもう言葉が出てきませんでした。ただ、今夜も天の戸を飲みながら、みんなと語りた。そう思いました。



でも社長はいつもと変わらない。それで、逆に冷静になって考えねばねえのはこつちのほうだな。そして、酒っていうのはどういふもんだろうがど考えだんだす。それで思つたのが、「いごどをしゃべると『よかったな』って言ってくれるし、辛いごどがあると『そんなごど気になるな』と言ってくる」というような、それが酒どの付き合い方なのかな、って思つたわけですよ。せば、そういう酒ってどういう酒だろう？ で、やっぱり奇抜である必要はまったぐなくて、ゆつくり飲めて、人が休まるような。それまでカッカしてだのが「なくんだ、あんたごどで怒る必要もないな」って思ってみたりどが。握つてだこぶしを緩めたくなるような酒もあるなど思つたんだすよ。うちの社長と俺だちが目指してきたのは、そういうごどなんでないがな。で、だから、飲みやすい酒って、悪いごどではねえな。そういう酒だったらば「天の戸いいな」「天の戸飲もう」って言ってくれるかもしれないが。学校には先生が代わろうが、生徒が代わろうが延々と受け継がれる「校風」がある。んだば蔵ではなんとだ。蔵元が代わつたり、杜氏が代わつたとしても若い蔵人に引き継がれていくのはなん





Tsumamikko

秋田の「つまみっこ」

お酒があるからつまみが止まらない!
つまみがあるからお酒が止まらない!
秋田の呑兵衛の隣には、
いつもこんな「つまみっこ」が並んでいます。



ぎばやき

ネバネバ食材の宝庫・秋田。
その代表格ともいえるぎばやきは、
アカモクという海藻。
よくかき混ぜて、ズルズルと
酢醤油でいただきます。



ばっけ
味噌

「ばっけ」とは秋田県の花・
フキントウのこと。
その若芽を刻み、
混ぜ込んだ味噌は、
ほろ苦さとともに
春の訪れを感じさせます。

とんぶり

「畑のキャビア」と呼ばれる、
ホウキ草の実。古くから米代川流域で
生産されてきた珍味です。
プチプチとした食感は、
長芋、おひたし、納豆など
様々な食材のアクセントに。



いぶりがっこ

大根、人参などの野菜を
囲炉裏の天井に吊るし、薫製にしてから
漬け込む、秋田を代表するがっこ(＝漬け物)。
独特のスモーク臭と米ぬかの風味は、
じつはチーズとの愛称も抜群!

はたはた寿司

秋田県の魚・ハタハタを、
麴、野菜、シヨウガなどとともに
漬けた飯寿司。
卵は「ブリコ」と呼ばれ、
プチプチの歯ごたえがたまらない!



じゅんやん

秋田が収穫量日本一!
きれいな水が育む、夏の風物詩。
独特のぬめりと、ぶるりとした食感で、
醤油、ポン酢などでいただくほか、
鶏肉や白身魚とともに「じゅんさい鍋」に
するのも秋田ならでは。



特集取材2日目、僕たちが向かった先は、秋田県能代市にある「天洋酒店」という一軒の酒屋さんでした。実は僕はいつも、この天洋酒店をおしで、遠く兵庫県から秋田の美味しい純米酒を買っています。この天洋酒店との出会いについて説明しますと、長くなるので割愛しますが、とにかく、店主、浅野貞博さんのおもてなし精神は、あの森谷さんにも負けないくらい。そして何より有難いのが、毎度毎度、ものすごい数の日本酒を試飲させてくれるんです。ここで浅野さんが試飲させてくれるからこそ、僕は秋田の純米酒の様々な個性を知り、秋田の酒の魅力に、どんどんはまっていききました。というところで今回もこのとおり。見てくださいます。この瓶の数！

『白瀑ブルーハワイ』。え？これが日本酒？と疑いたくなるそのビジュアルは、能代にも近い八峰町八森にある「白瀑」のお酒です。そんな白瀑は、今、秋田の日本酒業界を盛りあげている「NEXT5（ネクストファイブ）」の一端を担っています。NEXT5とは、『春霞』『白瀑』『新政』『ゆきの美人』『白水成』という秋田の5蔵の若手蔵元が立ち上げたグループで、それぞれ蔵元自身が、杜氏、または技術者



元々は、ごく普通の町の酒屋さんだった天洋酒店。しかしながら、量販店やスーパーの安売り競争から距離をとるべく、秋田の地酒専門店へとチェンジさせたのが、3代目となる店主の貞博さんでした。そんな浅野さんが薦めてくれるお酒の中でも、一際異彩を放つお酒があります。例えばこれ

としてお酒を醸しています。『天の戸』の森谷さんのような杜氏に酒づくりを任せるのではなく、蔵元自らが酒質をみる。この新しい動きが今、確実に、秋田のお酒をおもしろくしています。しかし、そもそもそこには一体どういう理由があったのか知りたいと思っただけは、思いついて浅野さんにこんなお願いをしてみます。

「今晚、浅野さんと、白瀑の山本さんと、一緒にお食事できませんか？」と、一緒に浅野さん「おっ、いいね。アサと、さっそく山本さんに電話を解！」と、さっそく山本さんに電話をかけてくれました。なんともタイムリングの良いいことで山本さんもOKのお返事。そうして迎えた夜のお話は、僕らの想像を超えて素晴らしく実りあるものでした。



天洋酒店

と白瀑



浅野さんと山本さん

一同 ありがとうございます。乾杯〜!!!

山本さん (以下敬称略) 浅野さん、週末とか連休になると県外からお客さん来て休めなidesよね。冬場とか蔵案内すございますね。

浅野さん (以下敬称略) 毎週土日だね。藤本 へえー!

山本 浅野さんが車に乗つけて、酒蔵を何軒も連れて行くんですよ。それが口コミで広がって、浅野さんからお酒を買ったこともない人が来て。「浅野さん、お客さんを選んでいいんじゃないの?」って私言ってるんですけど。ボランティアだね。

浅野 みんなやっぱり来たがるのは酒づくりの時期じゃないですか。だから雪道で(笑)。正直言うと、前はレガシーに乗ってたんですけど、人が来るのでオデッセイに替えた。

一同 えー!

山本 家族何人もいないのにあんな……よく奥さん怒んないなと思って。浅野 いやいやいや。

山本 私が帰ってきた11年前は、赤字すごかったですよ。それで、もう70歳ぐらいの、私が生まれる前から40年も蔵にいた杜氏がいて、そういう人は何言っても聞いてくれないんですよ。「俺がつくった酒を売るのがお前の仕事だろ」みたいな。それでいろんな店に持って行っても弾かれるんですよ。「これじゃあちよっとうちでは扱えない」って。でもつくってる方はプライドあるし、40年のベテランだから。で、73歳位で引退したんですよ。「もう俺歳だから」って。普通杜氏さんが引退するときは、蔵の中で補佐がぜんぶ引き継いで、次は彼に任せるから大丈夫だって言って引退するんだけど、うちにいた杜氏は、全部自分でやらないと気の済まない人だったんです。手の足りないところだけ「お前あれやっつけ」って。だから残ったスタッフは杜氏の指示がないと動けなかった。

藤本 なるほどー。

山本 それで1回うちの歴史は切れたようなものだったんです。

藤本 はあー。

山本 もうこれは蔵潰れる、これでこのまま潰れるんだったら、俺が最後1年酒つくって思っで。

藤本 おもしろー! 潰れるんやっ



山本 すごいなあと思うのは、お客さんが浅野さんのところに、事前に10万とか何万とか振り込んでおいて、なんかいい酒が入ったら送ってくださいって。

浅野 5人いるんですよ。藤本 すごいシステム!

山本 お酒以外にもじゅんさい送ったり。とにかく浅野さんが薦めるお酒は買ってみたくな、その信頼関係は素晴らしいですよ。逆にこちらに変なもの出せないっていう。

浅野 山本さん、東京から帰ってきて10年?

山本 8月で11年になる。でも6年赤字だったんで、やっと最近良くなって藤本 その6年すごいなあ。6年って長い。

山本 自分で酒つくって6年なんです。藤本 山本さんは杜氏さんじゃないから経営者ですよ。

山本 経営者。

藤本 いい酒をつくるっていうか、つくってもらっていいことですよ。山本 つくってもらってたんですよ。それが折り合いがなくて。

浅野 5年間は杜氏さんがいたの。でもその制度をやめて自分でつくり始めた。

ら俺が自分でと。

浅野 最初おもしろかったですよ。彼がつくったお酒で、甘いお酒ができた。それでもなんとか売らなきゃっていうことになって、「甘美」って名前つけたんだよね。そしたら売れて、だけど次の年、奥さんたちが「今年はお出ないの?」って。困っちゃったな。

山本 その頃は、というのができるのかわかんなかった。だからできたものに對して後付けしてるわけですよ。

藤本 浅野さんは、そういうときの相談相手だったってことですか?

山本 唯一ぐらいの。藤本 そもそも知り合ったきっかけは?

浅野 彼がうちへ営業に来た。

山本 そうそう。能代のいい酒屋さんで、近いのにならうちのお酒買ってないよって、スタッフから聞いて「なんだよそれ、おい!」みたいな。で、行ってみたら、色々教えられて(笑)。例えば蔵にいつぱい余ってる売れ残った酒をいかに売るか、みたいな。ちよっとした濁り酒が秋口まであって、「浅野さんこのお酒なんか売らないと給料払えません」みたいな。それです商品名は『白神の初雪』と。

たんです。で、それを読んでたら、後ろの方に広島で「魂志会^{こんしかい}」っていう6つの蔵のグループが載ってたんですよ。それ見て、ゆきの美人の小林さんに『Dancyu』見た？ あの広島の魂志会、ああいうの秋田でできないかなあ？」って言ったたら、「そういえば新政の祐輔くん、去年の秋帰ってきて蔵に入ってるらしいぞ」「春霞の栗林さん、杜氏が酒つくってる途中に急死して、途中から栗林さんが酒をつくってるらしいぞ」「五城目の一白水成は若い杜氏と2人でつくり始めてるぞ」って、もうそれで5蔵いるから「なんかやろうやろう」みたいな。酒づくりが終わってから5人で集まって。そしてらみんなやっぱお互い杜氏制を廃止したみたいところがあって。それぞれ技術的な情報に飢えてると。じゃあそれぞれ情報を持ち寄りながら、足りないところをシェアしあおうよっていうのが3年前。

藤本 なるほど。そういうことか。実は一昨日、天の戸の森谷さんに会って来たんです。

山本 森谷杜氏、最高ですね。素晴らしい。森谷さんは人を楽しませようっていうエンターテインメントがわかってる人だから。ああいう杜氏さんてな



かなかないんですよ。藤本 ちなみに明日は、『雪の茅舎^{ぼうちや}』の高橋杜氏に会いに。

山本 おお。秋田は今そういう高橋藤一^{とういち}さんみたいなベテランがいて、そのあと引張っていく若手と言われていた森谷杜氏がもう中堅となって、あとNEXT5の私たちのような新しい、そういう3つが同時にある最後の時期じゃないですかね。

藤本 その3つのお酒を同時に楽しめる自分たちがいかに幸せかって思います。

浅野 そうだと思います。

山本 NEXT5作ったときの私の提案で、ずっとこの5人で歳取っていくんじゃないかって、どこかの蔵に、あたらしい後継者が出てきて、ノウハウに飢えてるんだしたら、年上から順番に入れ替わっていくようにしよう。いつの時代でも秋田のNEXT5は、その時代で試行錯誤して模索してる団体だとい

藤本 うわー！ それめちゃめちゃええ話ですね。

山本 まだ出てきてないですけどね。



浅野 濁ってるお酒だったんでねえ。

山本 秋に濁り酒ってまず時期として外れなんだけど、事前に注文取って置いて、白神山地に初雪が降ったら送りますって。

藤本 へえ〜お洒落な。

山本 それで私、毎日双眼鏡で観察し

て(笑)。うちの町はすぐ麓だけど、近すぎて見えないんです。だからわざわざ能代まで来て見て。

浅野 それが大変。白瀑の前掛けして、双眼鏡覗いてるのを写真で撮ってパンフレットにして。

山本 けっこう売りましたよね。

浅野 売れたよね、あれね。とにかく、必死だったんですよ。

藤本 そもそも山本さんが営業に来たところで、正直、あんまりいいものが無かったら、いやうちはいらないって断ったらいんじゃないですか。それを一緒にやってみようと思ったのは、なんでですか？

浅野 やっぱ地元であるっていうこと。『白瀑』は地元のお酒だし、それとにか山本さんは情熱的だった。だから熱意に負けた。

藤本 でもやっぱりそこには浅野さんの商魂というか、商売魂が燃えていますよね。

山本 アイデアマンなんだよね。

藤本 ほんとに。そこすごいですよ。

浅野 それはお互い様で。彼から酒ができるまでの経緯とかね、みんな聞いているわけだから。それが、スーパールとかではできない、情報提供になるから。

山本 デパートでもスーパーでも、そこでただ店ざらしにされてても、お客さん手に取らないですよ。だから浅野さんみたいに、お客さんが来て「今月の商品なんかありますか？」って言ったときに「今、白瀑のブルーハワイありますよ」っていう、そういうのがないと。

浅野 私もあり難いんです。いろんなこだわった商品がある。

藤本 浅野さんってやっぱ商品もそうだけど、商品の背景の物語もないと嫌な人だから。

浅野 そうそうそうそう。

藤本 そこを山本さんのお酒はたくさん提供してくれる。

浅野 たっぷりあるから。

山本 販売する人にとっ



では、お客さんに伝えるネタが豊富な方が、やっぱ絶対薦めやすいはずと思ってる。それでいろいろこう……。

藤本 学び合いだなあ。

山本 やっぱベテランの杜氏さんは一子相伝で、結局自分の技術がウリなわけですよ。私最初の頃そういうの知らなくて、ある杜氏さんを掴まえて「今年はお酒何本ぐらい仕込んでますか？」とかって訊いても「うーん」って。「今年はいつ頃お酒づくり終わりますか？」「うーん」すべてはぐらかされる。

藤本 なるほど。だからこのNEXT5。

山本 みんな似た環境だから、みんなで1回全部フルオープンにして、訊いたら誰かが答えるようにしよう。

藤本 そもそもNEXT5ってどうやって生まれたんですか？

山本 雑誌『Dancyu』の4年ぐらい前の日本酒特集に、私と新政が紹介され



④ 藤一さん という 革命児

雪の茅舎



天洋酒店の浅野さんと白澤の山本さん。お二人のお話から、お酒が、蔵が大きく変化し成長していくその陰に、酒販店さんの協力があるというのを知りました。ちなみに現在、山本さんがつくるお酒も全量純米酒となっています。前章で説明したとおり、市販されている日本酒のたった1割程度しかない「純米酒」というものが、今、確実に秋田の日本酒を変化させていることがわかってきました。そして僕たちが満を持してこれから会いにゆかんとする人。それは、昨夜の会話にも出てきた、『雪の茅舎』の高橋藤一杜氏。秋田の純米酒の世界を切り開いた第一人者です。

齋彌酒造

僕がそれこそまだ天洋さんに出会う前、とある企画で秋田を旅していたと

きに、偶然出会ったのが『雪の茅舎』の「齋彌酒造」でした。酒づくりの時期ではなかったのが功を奏したのか、まったくのノーアポイントであるにも関わらず、蔵を案内してくださることになり、素人の僕たちを相手に、丁寧にその工程を説明してくださったのが、高橋藤一さんご本人でした。

その当時はもちろん、純米酒と、それ以外の「アル添」と呼ばれる、醸造アルコールを添加したお酒との違いすらわかっていませんでしたが、そんな僕でさえ、藤一さんが発する言葉の一つひとつが驚きの連続だったのを覚えています。その夜に飲んだ『雪の茅舎』の美味しさに、僕は一発で虜になってしまい、まさにそれが、僕が日本酒を生まれて初めて美味しいと思った瞬間でした。

さっそくですが、ここから藤一さんのインタビューを掲載します。1945年生まれ。山内杜氏といわれる東北の酒づくりには欠かせない職人集団を生み出した山内村（現・横手市山内）出身の藤一さんは、まさに生粋の蔵人。1984年から齋彌酒造の杜氏となり、様々な

品評会で受賞多数。秋田の蔵人たちの誰もが認める長老でありながら、一番の革命児。藤一さんから放たれる言葉一つひとつに、秋田の蔵人たちのなんたるかを知る思いでした。そしてインタビューの最後に訪れる、想像を絶する展開に、僕たちはまたもや奇跡を感じずにはいられませんでした。

高橋藤一さんインタビュー

藤本 僕たち今でこそ、純米や、本醸造などの表記についてわかるようになってきたんですけど、そもそもとても複雑ですね。

高橋さん（以下敬省略） まず、日本酒って、酒税法という法律があっつてすぐ





念ながら蔵に生を受けても自分の酒をうまいと思わない。そういうものが商売になるとは絶対思えない。と、それは社長もそういう考えだった。

藤本 その頃っていうのは、今の社長のお父さんですか？

けど。地元の方も、いわゆる普通酒からそういうちょっとグレードアップしたものに変わってきている。だから普通酒が減った部分が、若干アルコールが入った本醸造に。

藤本 藤一さんがここにいられた頃は、まったく蔵の状況も周りの状況も違うわけですよ。今でこそ若い蔵人が全量純米酒にっていう流れになってますけど、藤一さんが純米酒にチャレンジするっていうのと、今の状況は全然話が違ったんじゃないかと。

高橋 この蔵に来る以前から、普通酒ってまずブドウ糖を入れて、甘みをつけて。酒でねえって思ったんです。やっぱり、本当は米と水。それでやはりきちつと飲めるものを残さないとい日本酒って絶対減びるって思ったんですよ。これは、うちの社長もそう言っていました。残念ながら蔵に生を受けても自分の酒をうまいと思わない。そういうものが商売になるとは絶対思えない。と、それは社長もそういう考えだった。

藤本 その頃っていうのは、今の社長のお父さんですか？



く難解なんです。お役所ができるだけわかりにくく作っている。とにかく日本酒、清酒っていうものはわかりにくい。つくっている本人たちですら難解。だからまずは、アル添が清酒で、純米酒が日本酒っていうふうには、別にしてくれて協会にお願いしているんだけど、なかなか。一介の杜氏がなんだって。

藤本 そうなったら本当にわかりやすいのに。

高橋 それで、未だに原料として、ブドウ糖はいいですよ、水飴もいいです



高橋 うん。今の会長。ただアル添で普通の3倍醸造っていうのが黙っていても売れた時代があるんですよ。バブルのときなんか、営業なんかただの配達員ですよ。うちも4トン車2台あって、2トン車3台あって、北海道まで行きましたので。そういう時代はもうつくりさえすれば良いっていう時代で、品質とかうまいものとかって話は業界から消えたんですよ。だけど、いくら蔵が傾いてもなんとか社員が食えれば、方向転換したいってね。今はそれなりにわれわれも技術レベルも上がって、飲めるものなんですけど、アルコール入れてブドウ糖入れる酒を、ただ入れないから飲めるかって、なかなか飲めない。完全につくりを変えないと、米と水でうまい酒ってできない。だから全部、今までのものを否定して、一からやる。

藤本 例えば、酒蔵の風景として誰も描く、権入れの風景。



高橋 いや最初はね、すごい秘密裏にやりますから。とにかく新しいことにチャレンジするっていうの

初めてこちらに伺ったとき、ステレオタイプな造り酒屋のイメージはなかったんで、権入れはまったく驚いたんです。それでもあのときにおっしゃった「タンクの中は微生物の世界だから、人間がしゃしゃり出る世界じゃない。自然に对流があるんだから、そこに棒突っ込んだらどうなります？ 止まるでしょ？」って言葉はすごい説得力でした。最近ほかの蔵にも行くようになって、それがいかに常識破りなことかよくわかってきた。そういう型破りなことをやれたのは、蔵元とそこを共有できたからです

高橋 いや最初はね、すごい秘密裏にやりますから。とにかく新しいことにチャレンジするっていうの



藤本 実際、それはほとんど減っているんですか。

高橋 うん。今はもう、全体の30パーセントを切っていますので。だから純米宣言してもいいんですが、それは黙っていても自然に純米酒になっていくんです。10年後は普通酒はほとんど残らないと思いますね。

藤本 そうなんです。

高橋 ただ、全部否定するんじゃないんですよ、本醸造、それがまあ赤字なんです

はハンデがある。だから蔵が倒れない範囲で。社員をね、路頭に迷わさない範囲で。だから権入れしないっていうのも最初はね、50キロの小さい仕込みから、でも一番の原点は梅酒瓶ひとつ。かき回さなくても酒はできるってわかったのは梅酒瓶。

藤本 へえ〜！

高橋 目隠しで、いろんな人に飲んでもらって、どちらがいいですか。そしたらほとんど、2対8ぐらいで権入れしない方がいいって。

藤本 入れなくてもいいじゃないかって、





高橋 知っているとあります。誰でも一時期データの世界があつて。だから今の若い子のことも否定はしないんですよ。そりゃ、若いときは良いですよ。ただ、必ずそれを卒業しなきゃいけないですよって。これが……。

藤本 へえー。こういうデータの存在って蔵のみなさんは知っているんですか？

高橋 知っているとあります。誰でも一時期データの世界があつて。だから今の若い子のことも否定はしないんですよ。そりゃ、若いときは良いですよ。ただ、必ずそれを卒業しなきゃいけないですよって。これが……。

藤本 これだ！ 教科書だ！

高橋 データは否定しないんですよ。私も若い頃やってたから。でもありったけ取って、やって、その反省の

一同 えー！……これは？

藤本 え?! ……これは？

高橋 30年間の日本酒の流れが。

藤本 すごい！ どの時点でこれを始めようと思ったんですか？

高橋 最初はね、データを作ろうと思ったんです。それで10年間ぐらい集めたら、ひとつの物になるだろうって考えた。データ集めて分析して書いたら、出品酒の争いとかで勝てるようになったんですが、市販酒がまもなくつたので、そのデータ集めはもう卒業しようよ。

藤本 へえー。こういうデータの存在って蔵のみなさんは知っているんですか？

高橋 知っているとあります。誰でも一時期データの世界があつて。だから今の若い子のことも否定はしないんですよ。そりゃ、若いときは良いですよ。ただ、必ずそれを卒業しなきゃいけないですよって。これが……。

藤本 ああ。

高橋 10年はまだ私、空気が吸ってるかもしれない。20年後だと可能性はものすごい低いから。10年後ってのはすぐですよ。うちが今あるのは20年後、こういう酒つくりたいっていう思いで、目指してきたんで。



入れない方がいいか。

高橋 それで確信できたんで、最初は半分くらい、2年目は全体で。

藤本 今は蔵に娘婿さんがいらっしやるんでしたっけ？

高橋 うん、蔵は今、彼が、作業とかスケジュールとか管理して、私は配合とかチェックしています。彼が45歳かな。あとは彼よりも年齢が若いスタッフで固めています。平均が36歳かな。

一同 へえ。

高橋 平成生まれの子も入ってきました。

藤本 そういう人たちは山内の出身の人たちなんですか？

高橋 ではないです。県内全体から。一

緒に酒をつくりたいっていう気持ちの子なら引き受けている。

藤本 面接は高橋さんが？

高橋 うん。もちろん、社長と。最後は私。

藤本 どちらへんで判断されるんです



か。

高橋 性格。

一同 はははー！

高橋 もうひとつは醸造学を一切学ばない子。法学部とか教育学部とか、小さい酒に染まっていない子。それが採

用条件。うちのつくりって、今の醸造学では認められないつくりだから。

藤本 おもしろいなあ、まさらな子じゃないとダメ。でも、具体的にどういうところがそんなに違うんですか？

高橋 まず、つくり方って考えなくてすよ。工業製品みたいに。でも、ここは「つくる」じゃなくて「できる」、授かる」って考えね。それから「育てる」って考え方。あくまで主役っていうのは酵母であつて、当然脇役に麹菌とか乳酸菌とか、まあそのほかの微生物がいっぱい関与してひとつの『雪の茅舎』っていうお酒ができる。われわれはそれにどんなサポートができるか、お膳立てするしかないんだよね。それをつくり方って考えるから、手を加えなくなる。

藤本 造り酒屋じゃなくて授かり酒屋だ。

高橋 シンプル、わかりやすいつくり。なんにもこんなに学問でござやござや必要は何もなくて。でないと日本酒って全部工業製品みたいなマニュアル化したまあ、化粧水のお化けみたいな物がいっぱい世の中に増えちゃって、それでは夢がないですよ。……ちょっと待っててくださいね。

一同 はい。



上に、あんまりデータって信用ならぬ
いものですよって、データだけじゃ
ダメだと。それで今、「心」を残したい
思ってこれを書いている。

藤本 すこい。

高橋 50年という自分の思いが完結
きたんで。それと、黄綬褒章という
とつのハードルが職人としては頂
点なんで、次代に繋げるものって
いう考え。でも数字で残しちゃうと、
数字は一人歩きするから。

山内村へ

『二十年後の日本酒』との衝撃的な
出会いを経た後、僕たちはそのまま、
横手市山内にある、藤一さんのご自宅
へとお邪魔させていただきました。畑で
採れたキュウリや、藤一さん自らが
採ったという山菜を肴にいただく『
雪の茅舎純米吟醸』は、僕がこれまで
飲んだどのお酒よりも美味しく感じ
ました。蔵の中とはまた違う藤一
さんのリラックスした姿に、会話も
弾みます。そしてその話題のほとん
どが次世代の蔵人たちへの思いだ
ったことはとても印象的でした。

高橋 今、私が一番心配なのは、日本
酒の未来のこと。でも必死で若い人
たちも頑張ってる。秋田の蔵を支
える人材もいる。俺もあの年代は
こうだったなあと思いつつ、いろ
んな動きをみてる（笑）。

藤本 幸福だなあ。若い人たち。

高橋 進化してる部分が見えない
と消費者のみならず方って離れて
いく。一過性のもんじゃないです。
飽きがくるようなものじゃ駄目
です。やっぱりきちっとした品質、
風味を醸せることが私の酒づく
りの絶対の条件。个性的なことを
しちゃうと、次のもって個性的な
もの、もって次の……って続け
ちゃうから。結局そういうもって
限界が見えてくる。

藤本 なるほど。

高橋 すこい有難いのは、われわれ、
若い人たちのおかげで救われたん
ですよ。森谷くんもうちらも。だ
からそろそろ一緒の方向に向か
おう、って。

藤本 やっぱり藤一さんは、雲の上
の存在だから、若い人たちは当然、
追いつけない、同じ土俵には立
てないと思えますよね。

高橋 そんなことない！一緒にや
れば、必ずそのときが来るって。

僕はまったくの部外者にもかかわ
らず、なんだかもう胸がいっぱい
でした。秋田の20年後の未来を
作る若き蔵人たちにエールを送る藤一
さんは、あまりに素敵で、愛にあ
ふれる藤一さんの言葉を胸に、僕
たちは最後にどうしても会って
おきたい人に会うべく、秋田
市内へと戻りました。



秋田の「酒器」

「もっと美味しく飲みたい」
その一心で、
まっすぐつくられた
秋田の酒器。
下戸でも思わず飲みたくなる
そのたたずまいをご覧ください。

Atelier Nanao

アトリエ七緒

きめの細かいざらりとした
肌質が愛おしい、
真っ白い磁器の酒器セット。
ぬる爛の温もりと香りが
じんわり沁み入るシルエットです。

Yoshiko Sakamoto

坂本喜子

たたいて鍛えて、ひたすら
打ちのべて形づくられた、
薄く、固い銀の盃。
大切な契りを交わす
特別な日に使いたい、
日本酒がもつ神聖さを
ひきたたせる酒の器。



Heijine Tamura

田村一

夕暮れ時の雪の青、
早春の雪解けの青。
秋田の風景の中にある、
折々の雪色をイメージした
田村さんの青磁。
少々いびつで有機的なカタチと
郷愁をさそつその色が、
酔うほどに目に、
手に馴染んでいきます。
片口に旨い酒をたっぷり注いで、
のんびり語らいながら
酒を酌み交わす。
そんな宴の真ん中にあるような、
酔わせる酒器です。



Yoshiteru Ito

伊藤嘉輝

一升瓶からとくとく……
溢れるお酒の
受け皿までも硝子とは！
表情豊かな
リサイクルガラスのもつぎり。
つい注ぎすぎてしまいます。



Hiroki Saito

摂津広紀

漆器なのに
金属のような不思議な
質感と光沢。
漆の産地川連で、
伝統を踏まえつつも
新しい表現を追求した
銀地仕上げの酒器は、
表面が金属だから
氷を入れても傷つきません。
こっくり熟成した古酒を
時にはロックにしてみたり。



藤一さんのメッセージを胸に、会いに来た人。その人の名前は佐藤祐輔さん。山本さんの「白瀑」同様、「NEXT5」の一端を担う「新政酒造」の代表。1974年生まれ。東京大学文学部卒業後、ルポライターをしていたという、異色の経歴を持つ若き蔵元です。秋田市の中心部、川反地区に所在する新政は、今回の取材でまわった蔵のなかでは比較的大きい酒蔵ですが、それでも秋田県の蔵としては中規模クラスとのこと。その歴史は古く、清酒史上に残る優良な酵母が発見されるなど、業界の発展に貢献してきた蔵としても有名です。なお秋田市の人にとって、新政のお酒といえば、普通酒と呼ばれる晩酌酒のイメージが強いかもしれませんが、安くて美味しいのはいいかもですが、日本酒自体が売れないと言われて久しいなか、2007年に祐輔さんが東京から帰ってきたことを機に、新政は新しい時代へと静かに大きくチェンジしていきました。そして2013年、新政酒造はこう宣言しました。「秋田県産米ならびに水を原料とし、これを麹菌、乳酸菌、そして当蔵発祥の六号酵母を用いて発酵させ、酒とする」。もちろん全量純米づくりです。さらに「表示義

酒造



※六号酵母
新政の酒蔵で発見された、現在頒布されている協会酵母の中で最も歴史のある清酒酵母。



継いでいく人

務の有無に関わらず、製品に残存する酒質矯正剤や発酵助成剤（醸造用酸類、無機塩類、酵素類など）は使用いたしません」と、それはもう高らかに。僕はこの祐輔さんに、若き藤一さんを見てしまいました。祐輔さんお勤めの居酒屋で、お酒を酌み交わしながら語り合ったその一部。ぜひご覧ください。

佐藤祐輔さんインタビュー

藤本 浅田（政志）くんが初めて飲んだお酒が天蛙なんですよ。

佐藤さん（以下敬省略） まじですか!?! ありがとうございます。

浅田 ビールとかは飲めなくてもいいんですけど、日本酒は飲めるようになりたい。日本人だから。

藤本 僕も秋田の純米酒のおかげで日本酒が好きになったんです。

佐藤 やっぱいいいお酒を飲むっていう、地酒の文化って、団塊世代までは知られてなかったんですよ。こんなに多様なお酒を飲めるようになったのって、団塊ジュニアがはじめじゃないですか？だからみなさんがはじめの世代ですよ、たぶん。

藤本 そうか。

佐藤 絶対そう。

藤本 純米酒って、市場的には新しいお酒なんだ。でも新政って普通酒をたくさん売って経営が成り立ってたわけですよね？ それこそ、6年前に帰ってきたときはどういう状態だったんですか？

佐藤 人口が減ってどんどん酒が売れなくなってるし、普通酒は価格競争が激しいから経営的には大変でしたよ。けれど、秋田県内の酒蔵は、体質的に、大抵同じ悩みを持ってて。例えばNEXT5も、技術系とはいえ経営者の集まりですから、商売の相談してるうち仲良くなった面もあります。

藤本 つくりは杜氏さんお願いします、っていうふうにはなかったわけですか？

佐藤 ならなかったですね。うちにも若い杜氏、つまり製造部長がいるんだけど、私と二人三脚で指揮をとる。つくりを閉鎖的な感じにしたくなかったからなんです。昔ながらの職人さんって、技術を組織に残さないで、自分だけの秘密にする傾向にあるでしょ。でも僕らに



とって、それやられたらたまったもんじゃないんです。自社商品の成り立ちがわからない、100パーセントの責任が持てないなんてまずい。

藤本 なるほどなあ。

佐藤 結局、杜氏制度が僕らにとってキツいの、杜氏が変わると味も変わっちゃうし、じゃあ蔵元のように蔵にずっといてくれるかっていったら、コロナで変わるんですよ。渡り鳥みたいに。それで、レストランの経営に失敗してたような感じだったんです。

藤本 うーん。なるほど。

佐藤 じゃあ新しいシエフでも同じことになるかもしれないんだって、蔵元がやったほうがいいだろうってというのが僕が考えたこと。その代わり規模を小さく。目が届くくらいの規模にして。

藤本 そういってポジティブな縮小って、なかなか理解してもらえなかったりするんじゃないですか？ 蔵の中の人たちに。

佐藤 そうでもなくって、もちろん縮小したいとは言いませんよ。するのはわかっていたけど。でもやっぱり帰ってきたときに、どんどん普通酒がパツクになって、そうやって地元で戦って、必然的に価格競争に巻き込まれて。でもうちはコストが高いから、そもそも



普通酒で戦う蔵じゃないんですよ。物を運ぶのにも担いで階段上る、そんなところでコスト安くできないから、全部純米に切り替えて。でも正直、親父のような団塊の世代はやっぱり無条件で売れまくっていたんで、そこはよくわかんないと思うんですよ。

藤本 そうですよ。

佐藤 僕らの世代はみんな基本的に経済成長しないんだらうなって中でやってるじゃないですか。そんななかで、後から帰ってきて王道のお酒で市場に入って、他の蔵のシェアとかがとったら、お互い不幸だと思っただけです。だから自分で新しい市場を。六号酵母だけつくってる蔵だってないし。それで変なお



酒ばかり出してるんですよ(笑)。藤本 それがただの変なだけの酒じゃないから素晴らしいんですけどね。みんなが新政という蔵に、佐藤祐輔に、どんな新しい酒を飲ませてくれるのか期待してる。とにかくアグレッシブに見えるんですよ。新政のお酒っていうのは、それは僕にとっては、雪の茅舎の藤一さんの若い頃のように思えたりする。

佐藤 いやいやいや。

藤本 例えば、藤一さんが権入れしませんっていうのは、微生物に対して人が手を入れないってことを言ってるんだけど、そこにいたるまでには、藤一さんなの、挑戦とか失敗とか、そういうのがあってこそだから。なので祐輔さんの出すお酒見て、まるでマッドサイエンティストか!? っていう……。

佐藤 (笑)。

藤本 あの微生物の世界への挑戦は、現状としては、すごい真逆にうつるけど、やっぱり一緒なんやと思って。でき上がるお酒はもちろん違うけど、でも酒づくりに対する根本的な思いとか、僕は一緒やなってすごい思う。

佐藤 そうか。あんな偉大な方と一緒に言われたら申し訳ないな。恐縮です。藤本 今日、藤一さんと日本酒の未来のことをいっぱい話してきたんだけど、実

は、藤一さん、NEXT5のみなさんのことを、暴走族みたいなもんだ、って(笑)。

若いうちにヤンチャしてた人はみんないい大人になるって。あと、森谷さんて存在も、元祖NEXT5みたいなもんだって話とか。

佐藤 そうですよ。秋田の酒の歴史を振り返ると、約100年ほど前に、両関が真っ先に全国的にも高い評価を得たことから始まって、飛良泉や刈穂、そして天の戸、まんさくの花、雪の茅舎が加わって。そして今、僕らNEXT5もその一員として、やっと戦力になってきたのかな。先駆者がいたからこそ、今の我々もあるんです。

藤本 藤一さんもNEXT5のおかげで今日本酒が盛り上がってるし、それはすごいありがたいって言ってたしね。

佐藤 ほんとに？ あらさらさら。藤本 だけど幼いって。それってめっちゃ愛あると思いました。

佐藤 藤一さんには頭上がりません。帰ってきたときからよくしてもらってました。あと、森谷さんも、この地酒界の中でずば抜けて貴重な存在。そう、さつき蔵元の苦悩ばかりを言いましたけど、もちろん杜氏も大変なんです。こんな移り変わりの激しい世の中で、二千年も前から続くこの伝統産業をどうやって

守っていったら良いのか？ みんな、その人の立場なりに深く悩みながら酒づくりにしてるんですよ。

藤本 あっ、日本酒なくなりましたね。

佐藤 じゃあ頼みましようか。うちのひとついいですか？ うちの茜孔雀と、雪の茅舎の山田穂、あと、天の戸の夏田冬蔵を……。

藤本 あれ？ 浅田くんめっちゃ飲んでない？ (笑)。

矢吹 浅田さんすごい飲んでるよ(笑)。



佐藤 ほんとだ。

浅田 好きなんです(笑)。

藤本 浅田くんは新政で変わったんだよね。浅田政治の「政」は、新政の「政」なんです。だから、新政をもって新しい政治になったんですよ。

一同 おお〜。

僕たちは、その後もずっと日本酒の未来について語り合いました。



エピソード

20年後くらいの未来について想像することの大切さ、そのヒントが教育というフィールドにあるはずだと、果ては日本酒の世界に行き着いた僕たちにとって、もはや運命の出会いとしか言いようがない一冊のノート。『二十年後の日本酒』。秋田の日本酒がやっぱり一番だとか、そういうことではなく、ただただシンプルに、秋田には未来を見据えて酒づくりを変革させてきた偉大な人がいて、その精神を受け継ぐ若き蔵人がいるということ、僕たちは今回の取材をとおして知ることができました。

ここで、藤一さんの了解のもと、『二十年後の日本酒』に書かれている言葉を少し掲載させてもらおうと思います。それは、とてもシンプルな日本酒の定義から始まります。

挑む

日本酒とは
米と水が原材料であること。
自然の営みによる
恵みであること。

これはまさしく純米酒そのものです。20年後の未来には、日本酒というものがすべて純米酒でなっているように。そう藤一さんはメッセージされていました。さらにページをめくっていくと、いくつかの項目ごとに、藤一さんのメッセージがしたためられています。そこから最後にひとつだけご紹介して、今回の特集を終わりたいと思います。

酒造りも新しい事に取組めば、失敗はつきものである。

挑戦しては失敗し、挑戦しては失敗し、

その繰返しの中で、やっと成果を得ることが出来る。

独自の技術が身に付く。

その時の心の底から、湧き出す喜びと感動は、

その人を一回り大きく成長に導く糧である。

失敗するのは決して恥ずかしいことではない。

途中であきらめて投げ出すことが一番恥ずかしいことである。

酒造りは失敗の連続である。その失敗で何を学ぶかが大切である。

思いが通らなかったその酒に正面から向き合うことである。

語りかけることである。

その酒に答えがかくされている。

思いついたら挑戦しよう。

失敗しよう。

国酒の為に。





秋田の フレンダ ない フレンダ

取材・文 = 矢吹史子 写真 = 高橋 希
Text_Fumiko Yabuki Photo_Nozomi Takahashi

全国の統計によると、喫茶店の数が日本で最も少ないとされている、秋田県。秋田には昔から自宅で「がっこ茶っこ」(漬け物でお茶を飲む習慣)があるから、もしくは、珈琲よりもお酒の文化が強いから? はたまた、もともとのおんびりしているから、わざわざ喫茶店でゆっくりする必要がない? ささまざまな理由が浮かび上がります。

しかし、確かにその数は少ないものの、ここ数年でできたお店には、心からおいしいと言える珈琲と、そこできち味わえない時間の流れが、しっかりとあります。そして、その1杯の珈琲の奥に、どこか強い意志、ブレない精神を感じるので、そんな「ブレないフレンダ」を求めて、喫茶店を訪ねることにしました。

詩 修

詩人が描く池田修三の言葉② 一青窈

池田修三の版画に寄せた、詩人たちの書き下ろし作品



「人魚姫」1994年

きゅらきゅら

悲しいときには死んでゆく
人魚なんです
わたしたち

きゅら きゅら きゅら

わたしたち2人は連魚と書いて
れんぎよ

ふたりでひとつの
大きな泡となって

人間さまに見えております

かたわらでクロールする小魚は
冷たい流れをゆうゆうと這い
わたしたちは

さらに深いところをかきわけて
きゅら きゅら とあわめくのです

街は上へ上へと伸びてゆく
魚は下へ下へと潜ってゆく
悩みは底へ底へと沈んでゆく

一青窈

東京都出身。台湾人の父と日本人の母の間に生まれ、幼少期を台北で過ごす。2002年シングル「もい泣き」でデビュー。5枚目のシングル「ハナミズキ」が大ヒットを記録。2012年にデビュー10周年を迎え、昭和歌謡カバーアルバム「歌謡曲」、オリジナルアルバム「一青十色」をリリース。2013年7月「一青窈詩集 みんな楽!そう」を出版。

池田修三

1922年秋田県にかほ市象潟町生まれ。版画家。秋田県内の高等学校美術科教諭を退職後、1955年に上京し版画に専念する。主テーマは子どもたちの情景で、晩年は風景画も手がける。作品は企業カレンダーや銀行の通帳、「広報ききかた」の表紙などにも使われる。2004年82歳で死去。



ゼロから、珈琲のために

08coffee

児玉 和也さん



秋田県秋田市山王新町 13-21 三栄ビル2F
☎018-893-3330
営業時間 10:00 ~ 20:00
定休日 水曜日
<http://08coffee.tumblr.com/>

2011年にオープンした、珈琲豆と喫茶の店「08coffee」。白を基調とした店内と、そこに立つ店主の児玉さんの紳士的な姿には、心地よい緊張感があります。それもそのはず、児玉さんは元はラグビー選手でした。劇的な転向にも見えますが、高校時代は日本代表として活躍し、大学、社会人でプレーしながらも、実は長年、飲食店への夢を温めてきたといいます。



自分の人生にラグビー以外何もない、というのは嫌だったんです。引退後、仙台で修業し始めて、おいしい珈琲を探っていくうちに、その魅力にどんどんはまって、珈琲に特化したお店を始めることになりました。店名の「08」は、選手時代の背番号と、ゼロから新しいことを始めようという意気込みを込めて。

何より、珈琲を楽しんでもらいたいです。そこだけは誰にも負けません。そのために、食事メニューも用意していませんし、家具選ぴや配置も、珈琲とともに過ごす時間を優先

させて決めています。

珈琲って何を飲んでも同じ、という方も多いんですけど、飲み比べながら、その多面的な楽しみ方を知ってもらいたい。その基準となるのが、メインブレンドの「No.8」。まずはうんちくは抜きにして、なんとなくおいしいな、なんとなくこれなら飲めるなっていう、その「なんとなく」を感じてもらえたら嬉しいですね。最近はその「さらにおいしい珈琲を」と、違いを求める人たちが増えてきているように感じます。

「秋田は行くところない、することない」昔は正直、そう思っていました。店を始める時に「楽しい物がないなら、自分がそういう店になろう」って思えるようになったんです。それに、飲食って、働けば働けば体力的にもキツくて、身も心も費やさなければいけない商売。それならば、お世話になった方がたくさんいる秋田のために捧げたいと思うんです。

男鹿と、人と、繋がる場所

里山のカフェ ににぎ
猿田 真さん



「なまはげ」で有名な男鹿市、真山神社のほど近く、青々とした田んぼの真ん中に「ににぎ」があります。一軒家を改装した店舗は、歴史を感じる建物ですが、隅々まで手入れが行き届いていて、外から流れ込む澄んだ空気と相まって、とても清々しい空間です。



秋田県男鹿市北浦真山字寒ノ神下14番
☎0185-27-8422
営業時間 11:00 ~ 16:00
定休日 毎週水・木曜日（臨時休有）
<http://ninigi-cafe.com/>

目指すところは「地元、男鹿に根ざして生活していく」ということです。メニューにも地元のもので無理ない範囲で使っています。男鹿三山と澄んだ空気をイメージした「お山ブレンド」は、男鹿の珈琲店「珈音」で焙煎されたもの。近所の農家の玄米を使ったライスブレディングには男鹿産のブルーベリージャムを添えて、お茶請けの「もろこし」も近くのお菓子屋「金栄堂」のもので。

若い人が田舎に住まないのは仕事がないからで、ないなら自分で作ろうと。男鹿の地場産業と観光を結び付けようというもの、地元に住む人たちも観光客も楽しめるようなもの、ものづくりをする人が男鹿から発信できるような仕組み……。ここがそういうことを始める、きっかけの場になれば。だから、喫茶に留まらず、コミュニティカフェやイベントスペースとして、自分で企画していきたいし、みなさんにもパンパン利用してもらいたいですね。

真山神社に「ニギノミコト」といって「稲穂が豊かに、にぎにぎしく実る」という意味の農業の神様が祀られているんです。店名にもそういう願いを込めました。後で知ったんですが、そのニギノミコトが天から降りてきたときに、その道案内をした神様が「サル・タ・ヒコ」というんですよ。ここへ来て「おもしろいところない？ こういう人いない？」と聞かれたときに、私もみなさんに案内する役目があったらいいですね。

オープンして今年で丸5年になるという、県南の美郷町にある喫茶店。小さな路地に静かに佇むお店のドアを開けると一転、お客さんたちの笑い声が心地よく響く、アットホームなムードが広がります。そして、お店を営むご夫婦が2人で迎え入れてくれます。



秋田県仙北郡美郷町六郷字上町 49-3 ☎0187-73-5386
営業時間 平日 9:30～17:00 / 土日祝 9:30～18:00
定休日 水曜日 <http://gomashio-kitchen.net/>

“優しい人”の喫茶店

ゴマシオキッチン

進藤直樹さん、梢さん

お店では、ずっと優しい人になりたいと思うんです。大人って、あんまり人に優しくされないじゃないですか。この店に集まってくる人の背中を見ながら、みんな心に傷を持っているんじゃないかと勝手に思っています。せめてここだけは優しい存在としてあって、よりどころになればいいなと。

最近はカフェエラテが人気で。お客さん一人一人に合わせて、その人が好きそうなものを僕が描くんです。パリスタみたいな素晴らしいのは描けないんですけど、逆にそれがいいみたいです。さらにそこに、手描きのコースターも添えています。女性は、軽いエロい内容には、かなり喜んでくれるみたいです(笑)。

学生時代からの仲間たちとずっと「地元で何かやろう、やろう」と言っていて、奥さんと2人で貯金して始めたのがこの店です。その仲間たちも、今は地元で忙しく活躍していますね。ずっと昔からの仲間の存在って、すごく大きい。

こちの人って、秋田市に憧れが強くて、僕が高校生のときなんか、服を買おうっていうと秋田市に行ったり。でも、もう他所に行かなくても楽しめる場所ができたのかなって思います。まずはやっている側の自分たちが楽しくて、そこにいろんな人が集まって、お客さん同士も仲良くなって……。ここで十分。基地があるから何でもできる。だから守りたいし、ずっと続けたいなと思っています。



2011年9月にオープンした「キトキト」。それまで8年間この場所で営業してきた自家焙煎珈琲店「石田珈琲店」が札幌に移転する際、その姉妹店として誕生し、これまであった珈琲を変わらぬようにすることができました。古民家を改装した店内の窓辺のカウンターからはお墓が見え、街中なのにここだけはひっそりとして、なんだかタヌキに化かされたような不思議な場所……。

移転してもこの場所は残したかったんです。やっぱりここが好きで、石田珈琲店を始めた頃からのお客さんがいるから。そして、この豆の味をちゃんと守ってきたい。店主の手柄が出てくるからね。それをしっかり味わえるように、メニューのカレーやパン、ケーキも全て「珈琲に合うもの」を基本に作っています。

珈琲屋を始めた10年前は、自分たちとお客さんの珈琲に対する認識が違いすぎてヘコみました。珈琲って、黒い豆が産地から届くものって思ってる人もいたし(笑)。でも、自分たちの珈琲だってこれが最高ということではないから、同世代の人がここで珈琲を飲み始めて、一緒に成長して、一緒に歳をとっていきけたら。

育くんできた、珈琲

珈琲とカレーとケーキ キトキト

田中 さとみさん



そんな思いで今まで続けてきました。それが少しずつ叶ってきているのかもしれない。

秋田も随分変わりましたよね。珈琲屋さんもたくさんできて。これからお店を始めようとする人たちに「できるかもしれない」という勇気を少しは与えられたいかな？

今まで、何人ものスタッフと一緒にやってきて「人を雇うのって好きじゃない、向いてない」と思ってたんだけど、その中の一人が独り立ちしたんです。場所を作って、そこで人を育てていくことも自分の使命かもしれない、そんな仕組みを作っていきたいと、今は思っています。

秋田県秋田市旭南1丁目6-2 ☎018-862-6407
営業時間 10:00～19:00
定休日 火・水曜日 <http://kitokito-1122.com/>





ここから、新しいスタート

Cafe Epice カフェ エピス

高坂 千代子さん

元々は、この場所に
あった「石田珈琲店喫
茶室」のスタッフとして
働いていた高坂さん。石
田珈琲店の移転を期に
「エピス」として独立し、
この場所を受け継ぐこと
になりました。初めて
自分の店を持つてから丸
2年。やっと立ち止まっ
て考える時間を持てるよ
うになりました。



秋田県秋田市大町 3-1-12 川反中央ビル2F ☎018-827-6622
営業時間 11:00 ~ 19:00
定休日 月・火曜日
<http://cafe-epice.tumblr.com/>

1年くらいは、自分のお店としてどう
あればいいのかわからないながら、走りつづ
ちよつとずつ「大丈夫」っていうことを
増やして、今ようやく自分のやりたいこ
とが見えてきたように感じます。この店
に来た人が「ちよつと気持ち良かったな
」と思つてもらえるような、そんな、お風
呂上がりのようなお店にしたいです。
「エピス」というのは、フランス語で「ス
パイス」という意味で、お菓子や飲み物
のメニューにも、スパイスを使ったもの
を用意しています。オールスパイスとピ
ンクペッパーがアクセントになった甘い
珈琲「スパイスチョコ珈琲」もその一つ。
スパイスには「料理の味を深めていく」
という要素もあるので、ここでの時間が、
お客様の人生のスパイスとして、楽し
みや深みになれば、と思っています。そ
ういう意味で、食事やお茶を楽しむだけ
の場所じゃなく、時々ライブをしたり、
ワークショップをしたり、「場」として
も楽しめるようにしたいですね。
従業員時代にはそこまで感じられな
かったけれど、自分の店を構えて、常連
さんがいてくれる心強さ、ありがたさを
実感しています。そして、石田さんや入
居しているビルの仲間のような、見守っ
ていてくれる人、相談できる人、叱って
くれる人がいるから、諦めずに続けてこ
られました。今がやっと本当のスタート
なんだと思っています。

「秋田で喫茶店をやっていくの
は大変……」。訪ねた先で、正直、
そんな反応を覚悟していました。
確かに、どの店も1杯の珈琲の
ために大変な努力をしています。
しかし、みなさんから返ってき
たのは「たくさんの方が来てく
れる」「秋田は変わってきた」と
いう言葉でした。

これは、めげそうになりなが
らも地道に珈琲を伝え続けてき
た店、そして、それを足がかりに、
独自の色を発揮して、実直に向
き合ってきた店が作りあげた賜
物です。さらに、それぞれが珈
琲や店を通して、これからの秋
田のためにできることを考え続
けています。その小さなカップ
の中には、希望が注ぎこまれて
いるようです。

店舗の数が多いかどうか、と
いうことではなく、この確かな
歩みこそが「秋田の珈琲文化」
であり、そんな秋田の珈琲は、やっ
ぱり「ブレないブレンド」でした。



航空

- 東京(羽田)⇄秋田 ANA/JAL 65分(ANA)、70分(JAL)
- 大阪(伊丹)⇄秋田 ANA/JAL 80分(JAL)、95分(ANA)
- 札幌(新千歳)⇄秋田 ANA/JAL 55分(JAL)、65分(ANA)
- 名古屋(中部国際空港)⇄秋田 ANA 85分
- 【リムジンバス】秋田空港～秋田駅西口(約35分)

- 東京(羽田)⇄大館能代 ANA 70分
- 【リムジンバス】大館能代空港～大館市内(約55分)
大館能代空港～北秋田市(鷹巣)(約15分)
- <ANA>0570-029-222 <JAL>0570-025-071



新日本海フェリー

- 北行** 敦賀(10:00)⇄新潟(22:30)⇄秋田(翌5:50)⇄
苫小牧東(17:20)
- 南行** 苫小牧東(19:30)⇄秋田(翌7:45)⇄
新潟(15:30)⇄敦賀(翌5:30)

●秋田港から秋田市街へは車で約30分。
(秋田中央交通バスのご利用も可能)

<秋田フェリーターミナル>018-880-2600
運行スケジュールは必ずお問合せください。

藤本流 のんびりフェリーの旅

広い秋田を存分に楽しみたい僕は、フェリー
を使って車ごと秋田入りすることもしばしば。
敦賀発秋田経由のフェリーは便数が少ないの
が難点だけど、青い空と青い海に挟まれなが
らの、のんびり移動は最高の幸福!



高速バス

- 新宿⇄秋田 8時間30分(フローラ号)
- 仙台⇄秋田 3時間35分(仙秋号)
- 横浜⇄秋田 9時間40分(ドリーム秋田・横浜号)

<秋田中央交通(フローラ号・仙秋号)>018-823-4890
<JRバス東北>018-862-9461

●秋田市以外の市町村を往復する便も複数あります。

他県から 秋田への アクセス

秋田新幹線 こまち/スーパーこまち

2013年
3月デビュー!



- 東京⇄秋田
こまち:約3時間50分
スーパーこまち:約3時間45分

仙台⇄秋田 2時間30分

<JR東日本テレフォンセンター>
050-2016-1600

寝台特急あけぼの



- 上野⇄秋田 9時間35分
- <JR東日本テレフォンセンター>
050-2016-1600

福田流 のんびり新幹線の旅

新幹線「こまち」だと東京から約4時間ほどで秋田まで。お弁当食べて少し寝て、盛岡で青森行との切り離し作業で目が覚めて、本でも読んでまたウトウトしていると今度は大曲でのスイッチバックで目が覚めて、そこからは約30分ほどで秋田到着。簡単には寝させない新幹線、それが「こまち」。今年3月からは新型車両のスーパーこまちも走り、ますます便利に。額の前で手で三角を作り、コマチ! というのを流行らせたい。



自動車

- 仙台⇄秋田 約3時間30分
- 東京⇄秋田 約7時間30分

<日本道路交通情報センター(秋田センター)>
050-3369-6605

non-biri akita access map

八峰町

P24～白瀑

- 【自動車】※高速道路利用
秋田駅 | (9分)
秋田中央IC | (50分)
能代南IC | (36分)
白瀑
白瀑 秋田県山本郡八峰町八森字八森269
TEL 0185-77-2311
- 【電車】
秋田駅 | (60分)
東能代駅 | (27分)
東八森駅 | (徒歩9分)
白瀑

秋田市

P38～新政酒造

- 【自動車】※高速道路利用
秋田駅 | (8分)
新政酒造
新政酒造 秋田県秋田市
大町6丁目2番35号
TEL 018-823-6407(代)

横手市

P8～浅舞酒造

- 【自動車】※高速道路利用
秋田駅 | (9分)
秋田中央IC | (57分)
十文字IC | (15分)
浅舞酒造
浅舞酒造 秋田県横手市平鹿町
浅舞字浅舞388番地
TEL 0185-77-2311
- 【電車】
秋田駅 | (1時間19分)
醍醐駅 | タクシー(20分)
浅舞酒造

由利本荘市

P28～齋彌酒造

- 【自動車】※高速道路利用
秋田駅 | (9分)
秋田中央IC | (24分)
岩城IC | (23分)
齋彌酒造
齋彌酒造 秋田県由利本荘市石脇字石脇53
TEL 0184-22-0536
- 【電車】
秋田駅 | JR羽越本線(45分)
羽後本荘駅 | (9分)
秋田中央IC | タクシー(10分)
齋彌酒造





DISCOVER AKITA
TATSUKI MASARU X YAGISAWA

田附 勝 × 北秋田郡上小阿仁村八木沢集落