

東北食べる通信

2015

1 月号

taberu.me

世なおしは、食なおし。

特集

浪江をつなぐ、
魂の酒



山形県長井市の
鈴木大介さんがつくった

さけかす

酒粕

東北食べる通信

浪江をつなぐ、

魂の酒

屋敷林の散居景観が広がる山形県長井市をどっしりと見守る朝日連峰は、真っ白な雪化粧を施していた。日本有数のブナの原生林を有する山々に降り積もった雪が水源となり、この町に豊富で綺麗な水をもたらしている。この水を使って酒造りをしている鈴木酒造店は、元々は福島県浪江町にあった。東日本大震災で酒蔵は跡形もなく流され、さらに原発事故で避難区域に指定されたため、浪江での酒造りを断念。今から3年前、雪が積もらない浪江から北西 110km に位置する豪雪地帯の長井に移り住み、再出発した。

手仕事へのこだわり

年が明けたばかりの1月6日朝、雪に埋もれた鈴木酒造店の釜場には酒米を蒸す白い蒸気が立ちこめていた。ひんやりとした空気と張りつめた緊張感が折り混ざる中、杜氏であり専務の鈴木大介さん（41）の陣頭指揮の下、蔵人（酒造りの職人）たちはそれぞれの持ち場できびきびと作業に没頭していた。蒸し上がった米はすぐ横にある木

製の“いかだ”に運ばれ、両手でほぐされ、適温まで冷まされる。「通常、他の酒蔵ではこの作業を機械でやるが、うちは手作業。温度計だと先っぽの温度しか計れないが、これだと手全体でまんべんなく温度を感じられる。熱の冷め方がぜんぜん違うし、できあがる酒もだんぜんうまい」と大介さんは言う。

鈴木酒造店の酒造りは、どの工程でも手仕事にこだわっている。気温や湿度の影響を受ける麹（こうじ）や酵母などの微生物を相手にするのが、酒造りである。豊富な経験に基づき、微妙なさじ加減ができる人間ができるだけ関わった方が美味しい酒になる。酒の元になる醪（もろみ）をアルコール発酵する際には厳密な温度管理がなされるが、その醪の状態を判断することを「顔を見る」と表現している。加工業とはいえ、どこまでも生き物相手の仕事なのだ。だからこそ、機械任せではなく、その生き物に自分で手間を加えた分だけ、働く人の喜びとやりがいも増す。

鈴木酒造店社長の父親である市夫さんに、跡を継ぐと言ったことはない。しかし、高校卒業後はためらいもなく東京農大醸造学科に進学し、その後、奈良県の酒造会社に就職。現場で酒造りを4年間学び、26歳のときに請戸の酒蔵に杜氏として戻ってきた。ほどなく、地元祭の祭で婿役に抜擢された。演じることで祭の意味と内容を教えてくれる役柄だった。そうした役を与えることで、しばらく離れていた若者が地域コミュニティに入りやすくなるようにという集落の知恵だった。また、新酒ができあがると、アナウンスも兼ねて、大介さんは母の手伝いで酒粕を近所に配って歩いた。漁師のところに持っていくと、帰りに魚を持たされる。こうしたやりとりを通じて次第に地域の大人社会の中に馴染んでいった。

漁師、祭、地酒の三位一体

鈴木酒造店の歴史は地域と切っても切り離せない。先祖は江戸時代、請戸で回船問屋を営んでいた。明治新政府軍に抵抗した奥羽越前藩同盟に加わった相馬藩の荷物を積んで江戸に運んでいる途中、銚子沖で長州藩に拿捕される事件が発生。積み荷はあきらめ、保釈金を払って乗組員と船だけを返してもらった。酒造りは回船問屋と平行して、天保年間、相馬藩から酒製造を認められて始めた。ゆえに、酒蔵の目の前に海があった。代表銘柄「磐城壽（いいわきことぶき）」は、大漁を祝う海の男の祝い酒として誕生した。常に死と隣り合わせの漁師がめたい言葉を大事にしたことが由来だ。ラベルは羅針盤をデザインした。

鈴木酒造店はこうして海の文化に寄り添い、漁師を始めとする地域住民に支えられながら、酒造りを受け継いできた。請戸の人々の暮らしもまた、その酒と共にあった。毎年、住民たちは年末になると鈴木酒造店の酒粕で甘酒をつくって飲み、新年を迎えた。漁師たちは新しい漁船を買ったときの進水式で、縁起を担いで鈴木酒造店の酒で船を清める安全祈願を欠かさなかった。また、300年の歴史を持つ安波祭（毎年2月開催）では、神社境内で神楽や小学生による田植踊りが奉納され、お神酒には鈴木酒造の酒が使われた。祭のクライマックスでは、下帯姿の若い漁師たちが紅白の樽神輿を担いで厳寒の海に入るのだが、その中には必ず鈴木酒造店に立ち寄って酒を飲むという慣例があった。「祭は、自分も含め、請戸の人たちにとってアイデンティティそのものだった。毎年、待ち遠しくて仕方がなかった」。

土地と祭を失った人々

2011年3月11日、そのアイデンティティは東日本大震災に伴う津波と原発事故によって奪われた。あの日、鈴木酒造店ではその年最後の仕込みを迎え、蔵人の労をねぎらう「甕倒し（こしきだおし）」が行われることになっていた。大介さんの母は地元で水揚げされた魚を酒蔵に祀られた神棚に供え、夜の宴の準備に忙しかしていた。そのとき、大きな揺れが酒蔵を襲い、発酵タンクは横倒しになった。その後、大介さんは消防団員として避難誘導をしていたが、津波が見えたので車を田んぼに乗り捨て、一目散に山に向かって走り、すんでのところ難を逃れた。請戸は10mを超える津波で壊滅した。酒造りの材料道具すべてを酒蔵もろとも流された大介さんはその夜、「もう酒づくりはムリだ」と、絶望していた。

特集

酒粕

午前八時、酒米が蒸し上がると酒蔵がにわかに動き出す。



【山形県長井市四ツ谷】

文＝高橋博之 写真＝玉利康延

1月6日
3°C

酒粕を贅沢に楽しむには粕漬けがおすすめ。酒粕に含まれるアルコールは保存性を高め、酵素には素材の旨味を高める働きがあります。なによりもそのいい香りにごはんが進みます。酒粕は焼いた際の香ばしい香りがごちそうですが、焦げやすいのでご注意ください。野菜、肉、魚、豆腐、チーズ、卵... 家にあるものをいろいろ漬けて、旨味の発見を楽しみましょう。

鈴木酒造店の酒粕でつくる粕床

さまざまな食材との出会いで楽しむ

今月の一品

粕床

材料（つくりやすい分量）

酒粕 300g	砂糖 大さじ2
酒 大さじ3	味噌 大さじ2
みりん 大さじ3	塩 小さじ1/2

作り方

材料をすべて合わせ、滑らかになるまで混ぜる。すり鉢やハンドミキサーなどを使うとよい。密封容器に入れて冷蔵庫で保存する。漬けるときは適量を取り、ジッパー付きの保存袋などに、肉、魚、野菜ごとに分けて漬ける。

●魚介類：軽く塩をふってしばらくおき、水けをふき取ってから漬ける。タラ、塩鮭、赤魚、帆立貝柱、いくら、たらこなどがおいしい。塩鮭やたらこはそのまま漬けてもよい。たらこ、いくら以外は粕床をぬぐい取って焼いていただく。漬け時間：半日～3日

●卵、豆腐、チーズ：卵はゆでで殻をむく。豆腐は硬めの木綿豆腐を選ぶ。チーズはプロセスチーズがおすすめ。厚手のペーパータオルなどを巻きつけてから粕床をまぶすと、まんべんなく漬かる。漬け時間：2～3日

●肉類：全体に軽く塩をふってから漬ける。粕床をぬぐい取って焼いていただく。漬け時間：1～3日

●野菜：菜の花はさつとゆがいてから、大根、ニンジン、セロリ、キュウリなどは塩もみしてから、粕床をまぶして漬ける。漬け時間：3時間～2日

驚くほどしっとりする。自家製酒粕パック

材料（つくりやすい分量）

酒粕 100g
精製水（なげればミネラルウォーター） 50ml
小麦粉 大さじ2

酒粕と精製水をすり鉢やミキサーに入れ、滑らかになるまで混ぜる。小麦粉を加えてさらに混ぜたらできあがり。肌に塗布して10～20分おき、洗い流す。

※ 冷蔵庫で1週間程保存可能
※ アレルギーのある方や肌の弱い方はご注意ください



いそいで
つくる





酒粕レシピ



根菜の粕汁

サトイモ 1個、大根 30g、ニンジン 1/4本、レンコン 30g、ゴボウ 1本は皮をむき、小さめの一口大に切って水にさらす。厚揚げ 1/2枚は熱湯をかけて油抜きをし、こんにゃく 1/2枚とともに一口大に切る。鍋にすべての具材とかぶるくらいの出汁を入れて火にかけ、沸騰したらアクを除き、中火にして火を通す。酒粕大さじ 3と味噌大さじ 1に、鍋の煮汁を少しずつ加えて溶かしてから加える。茶漉しなどで漉すと溶けやすい。一口大に切ったネギ適量を加え、塩で味を調える。

2種の酒粕ディップ

それぞれ温野菜やスティック野菜、クラッカーなどにつけていただく。

酒粕のマヨネーズ風(上) 酒粕大さじ 5、湯大さじ 5を合わせて滑らかにのばす。(ハンドミキサーなどを使うと早い)。酢大さじ 4、オリーブオイル大さじ 4を順に加えながらよく混ぜ、塩、こしょうで味を調える。

酒粕クリームチーズ(下) 酒粕 100g、クリームチーズ 200gを練り混ぜる。かたくて混ぜにくい場合は、常温に少し置いてから混ぜるとよい。好みではちみつやラムレーズンなどを加えてもおいしい。



3種の酒粕クラッカー

酒粕大さじ 3、薄力粉 100g、オリーブオイル(または菜種油)大さじ 3、塩小さじ 1/2をボウルに合わせ、粉っぽさと酒粕のかたまりがなくなるまで手でつぶしながらこねる。3等分にし、それぞれに黒ごま大さじ 1、粉チーズ大さじ 2、こしょう少々を練り込んでまとめ、3種類の生地をつくる。ラップの上で麺棒などで薄く伸ばし、包丁で細長く切る。170℃に予熱したオーブンで 10~15分焼く。オーブンによって焼きムラが出ることもあるので注意しながら焼くこと。



ゴーダチーズと酒粕のピザ

酒粕 150g、カットトマト 230g、水 50mlをミキサーにかけてペースト状にする。オリーブオイル大さじ 2で玉ねぎ(みじん切り) 1/2個分を強火で炒め、薄く色づいたら取り出す。オリーブオイル大さじ 2を足してにんにく(みじん切り) 20gを 3分ほど炒めて香りに移し、最後の1分で赤とうがらし 1/2本も加える。玉ねぎを戻し入れ、酒粕トマトペーストを加え、混ぜながら煮立ててアルコールを飛ばす。トマトの酸味を味見し、黒こしょう適量、塩2つまみ、しょうゆ小さじ 2で味を調える。ピザクラフト(市販)にたっぷりめにひき、薄切りにしたトマト、ゴーダチーズ、バジルのをせ、オリーブオイル小さじ 2を回しかける。250℃に予熱したオーブンで 5分ほど焼く。

ピザにひいたこのソースは、パスタにからめてもおいしい。

くろだめし

いろいろ

つくろい
るえで



焼き酒粕

酒粕は一口大にちぎり、分厚いものは薄く伸ばす。ポロポロしているものは団子状にまとめてから伸ばす。オーブントースターの天板にオープンシートを敷いて酒粕を並べ、表面に砂糖を多めに振り、焦げ目がしっかりとつくまで焼く。砂糖を振りかけずに焼き、しょうゆをつけて食べてもおいしい。

酒粕アイスクリーム

バニラアイスクリーム 100gをボウルに入れ、少し溶けて混ぜやすくなったなら、酒粕約大さじ 3を手で細かく砕きながら加える。ざっくりと混ぜ、冷凍庫で冷やし固める。途中、何度か空気を含ませるようにふんわり混ぜると、仕上がりが柔らかくなる。完全に冷え固まったらできあがり。

