

恋しい醤油

Interview

すがわら ふみ
菅原芙美さん

菅原春吉商店

八郎潟の恵みをもとにした潟上の佃煮文化に触れたあと、やってきたのは醤油の醸造元、
すがわらはるちき菅原春吉商店。こちらでは、特産のワカサギを使った魚ぎょしょう醤が造られています。



菅原 ここは、わたしの曾祖父が始めた醤油屋です。曾祖父の名前、菅原春吉から「春」と、縁起を担いで富士山の「富士」を合わせたフジハルという屋号でやらせてもらっています。富士山の絵が後ろの掛け軸にあるんですけれども、八郎潟でワカサギ漁をしていた「うたせ舟」のイメージと重なる絵で。

佃煮屋から醤油屋へ

高橋 うたせ舟？

菅原 昔、ワカサギの漁で使っていた船です。これは何十年前かに昔の風景を再現したときに撮った写真ですが……。



高橋 独特な形の船ですね。あまり見たことがない。いまはうたせ舟で漁はしていないんですね。

菅原 いまはエンジンに乗せた小型の船でワカサギ漁をしています。当時、どう

やらそのワカサギを

使って、家庭用としてワカサギのしよつるを造っていたらしいというのを、わたしの父が祖父から伝え聞いたみたいで。というのも、醤油屋を始める前、わが家は佃煮屋だったんです。

高橋 へ〜！

菅原 佃煮屋をやっていたので、ワカサギを仕入れることができたのと、しよつるって魚に塩を混ぜるだけで造ることが出来る調味料なので。

ワカサギしよつる

高橋 それを商品にしようと思って、造り始めたのはいつごろですか？

菅原 5〜6年前くらいかな？ わたしが帰ってきてからですね。

高橋 めちゃくちゃ最近じゃないですか。

菅原 父がボロツと「こういうのを造っていたらしい」と話すのを聞いて。その一言がなければ造っていなかったと思います。

高橋 美美さんが最初にチャレンジしよつると言ったんですね。



菅原 そうです。造り方がわからなかった

ので、魚と塩の配合の割合を父にアドバイスしてもらいながら始めました。あとは、より新鮮な魚ほど臭みが出ないので、朝に獲れたものを午前中のうちに塩と混ぜて寝かせて、カビが生えないように定期的に空気を入れるために混ぜ合わせたり。

高橋 口で言うほど簡単じゃないですよ。カビが生えないように空気を入れる作業って、大変そう。

菅原 うちは最終的に女手一人になる可能性があるので、小さい樽つるを使っているんで



す。なので、意外にそこまで大変じゃないんです。

高橋 いまの味になるまでの試行錯誤もありましたか？

菅原 1年寝かせたものと2年寝かせたものでは味が変わるので、何年寝かせて熟成させたものを商品化したらいだろうといったことを試してみました。いま商品として並んでいるものは2年寝かせています。

高橋 長く寝かせたほうが、まろやかになる？

菅原 まろやかになります。色味は1年のほうが透き通ってきれいなんですけど、料理に使うときのことを考えたら、2年ぐらい置いたほうがいいかなということ。

高橋 可能なら味見してみたいです。
菅原 母が、しよつるのお吸い物を作ってくれたので、ぜひ。

高橋 ありがとうございます！



高橋 あー、おいしい。これさえあれば十分。もう何もいらぬ。そのくらいおいしい。見た目はすごくシンプルだけど、味はシンプルじゃない！ めっちゃうまい。

菅原 しょつるって、お鍋の調味料のイメージがあると思うんですが、ペペロンチーノにも合うんですよ。

高橋 えーっ！ 食べたことない。

菅原 ペペロンチーノを作るときの塩味の代わりに使ったり、カレーを作るときの隠し味にちょこっと入れたりするとおいしいです。

ゼロからのスタート

高橋 美美さんが、ここで醤油やしよつるを造り始めて何年ぐらいになるんですか？

菅原 今年で9年目です。その前は秋田市にいて、出産を機に実家に帰ってきたんです。そのときに、父が店をたたむ準備をしているというのを聞いて、醤油といってもお店によって微妙な味の違いがあるので、これがなくなると困るなと思ったんです。と



いうのも、秋田市で一人暮らしをしていたときも、近くのスーパーまでわざわざ買いにいったって使ってたんです。だからわたしが困るということは、きつとお客さまのなかにも困る方がいらっしやるだろうなと思って、跡継ぎがいなくてたたむのであれば、わたしが継ぎます、と。

高橋 よくぞという感じですね。

菅原 父もびっくりしたと思います。

高橋 一言で継ぐといっても、醤油造りとかの知識は？

菅原 全然ない状態で、まずは『もやしもん』を全巻読めと父に言われました。

高橋 『もやしもん』？

菅原 発酵とか菌のことを描いている漫画なんですけれど、教科書よりも何よりも、まずはこれを読め、と。最初は発酵と言われても、何が作用しているのかとか、まったくわからない状態の、ど素人だったんです。
高橋 その状態からご自身のお仕事になるまでは、どのくらいかかったんですか？

菅原 わが家は家族だけでやっていたので、一人でいろんなことをしなければいけないんです。営業にも、配達にも行かなければ

ばいけなしし、製造もやらなければいけないので、いまだに教えてもらいながら。まだ100パーセントできる自信はないです。
高橋 ご家族からも教えてもらっていたんですか？

菅原 手順を1から100まで教えてくれる父ではなくて、急に「いまからやるから」って呼ばれて、見て覚えるという感じですよ。教科書は「必要だったら勝手に使え」みたいな感じで。

受け継がれる味

高橋 やめたくなるときはなかったですか？
菅原 家族なので、ケンカをしてやめたく

なかったときもありましたけど。いまはないですね。

高橋 続けてこられたのは、何か支えにしていたものがあつたから？

菅原 やっぱり、この味をなくしたくないという思いです。それが一番大きかったですね。

高橋 恋しくなるんですね。

菅原 舌が覚えているというか。

高橋 おばあちゃんの味とか、お母さんの味とか、家で食べていた味が食べられなくなっちゃう寂しさを経験した人って、めっちゃくちやいると思うんです。それを阻止する、そのバイタリティーがあつて、いまに至るんですね。

菅原 はい、阻止したかった。

高橋 味の特徴とと思っているものって、人それぞれ違う気がするんです。でも、お父さまが「見て学べ」ということは、最終的に味覚のフォーカスを娘さんの感性にゆだねているように感じて。親子で受け継いでいるから結果的に同じ味になるのかもしれないけれど、おじいさま、お父さま、娘さんが造られてきたもの、それぞれの、おい



しいと思うポイントがちょっとずつ違ってきているのかもしれない。それもまた受け継ぎ方の一つなのかなと思いました。

菅原 曾祖父の時代に造った醤油の味は、わたしも知らないもので、もしかしたら微妙に違いがあるのかもしれないですね。

高橋 そこもおもしろいポイントなのかなと思います。受け継がれる味を一番楽しめるのは消費者、お客さんですよ。娘さんになってから、こういう味になった」とか「お父さんのときはこういう味だったのよ」



とか、わかったようなことを言う人たちが一番楽しんでいますよね。

菅原 そういう意味ではお酒と近いところがあるのかもしれないですね。

高橋 今後の展望はあるんですか？

菅原 「恋しい」という気持ちから始めたの。おじいちゃん、おばあちゃんになったときに「ああ、昔ここの食べたなあ」って思い出せるような味だったり、若い人とか仕事で県外に行った人が「ああ、地元の味だなあ」と感じられるようなものにしていきたいなと思います。



ワカサギしよつるの醸造蔵へ

高橋 あんまり臭わないですね。さっきおっしゃられていたように、新鮮なうちに仕込みをするから？

菅原 それと、魚体が小さいので、内臓が小さくて少ないんです。淡水魚と海水魚の違いもあるかもしれないです。

高橋 かき混ぜてもいいですか？
菅原 いいですよ。



高橋 良い匂いをする。毎年これを何樽くらい仕込むんですか？

菅原 その年のワカサギが獲れる量によりますね。漁師さんは佃煮屋さんにとっていくのがメインなので、相談しながら、その年の仕込みの量を決めています。



高橋 今年は多いな、今年は少ないな、みたいなことはあるんですか？

菅原 あります。漁師さんから「今年は全然獲れないよ」と言われることもあるし「今年はたくさん獲れているからいっぱい持っていっていいよ」と言われる年もあります。



高橋 ご家族だけでやられているから、生産量は限られてきますよね。注文が殺到しちゃったら大変ですか？

菅原 いかに数をこなすか、という感じですね。本当に小さい樽で造っているのです。

高橋 一個一個、しっかり人のぬくもりを感じられる商品を買えるのがうれしいです。

いろいろあります、

秋田のしょうつる

「ワカサギしょうつる」以外にもまだまだあります、
秋田の伝統の魚醬しょうつる。
地域やお店によって原料の魚はさまざま。
個性あふれる秋田県内各地のしょうつるを、
鍋料理はじめ、料理の調味料やかくし味にぜひ。

(A)

鰯しょうつる

(日南工業／にかほ市)

「掛魚まつり」で知られるにかほ市特産のタラをしょうつるに。

〈原料の魚〉タラ

☎ 0184-36-2111

■主な販売先 秋田県産品プラザ
(アトリオン地下)、秋田県内の土産店など

(B)

浜しょうつる

(高橋しょうつる屋／秋田市)

明治40年創業の老舗が、伝統の製法で2年以上自然熟成させて製造。

〈原料の魚〉イワシ、サンマ、イサザ
アミ

☎ 018-828-3016

■主な販売先 高寅(秋田市民市場内)、秋田畑(エリアなかいち内)

(C)

吟醸しょうつる

(ひより会／八峰町)

地元産ハタハタの頭と内臓を取り除き、身だけを贅沢に仕込みました。

〈原料の魚〉ハタハタ

☎ 0185-77-2835

■主な販売先 秋田空港売店

(D)

(E)

(F)

(A)

(B)

(C)



(D)

十年熟仙

(諸井醸造／男鹿市)

10年間熟成させたビンテージしょうつる。生産本数限定。

〈原料の魚〉ハタハタ

☎ 0185-24-3597

■主な販売先 秋田空港売店、秋田銘産品(西武秋田店地下)

(E)

秋田名産 塩魚汁

(仙葉善治商店／秋田市)

しょうつるの発祥の地・秋田市新屋地区に受け継がれています。

〈原料の魚〉イワシ、サンマ、イサザ
アミ

☎ 018-828-2120

■主な販売先 秋田県内のスーパー、土産店など

(F)

岩魚のしょうつる入りしろだし

(安藤醸造／仙北市)

イワナのしょうつるにカツオや昆布などのうま味を加えた万能だし。

〈原料の魚〉イワナ

☎ 0187-53-2008

■主な販売先 秋田県内のスーパー、土産店など



石川理紀之助と こどもたち



Report

おおよ

大豊小学校 6年生 ふるさと学習 特別編

「^{がっこう} ^{いしかわり} ^{きのすけ} 田んぼの楽校と石川理紀之助さんのつながりについて伝えよう」

潟上市ゆかりの偉人、石川理紀之助。秋田では農業の神様として知られていますが、
いったいどんな人物だったのでしょうか？ 地元の小学生たちに教わります。

大豊小学校へ

高橋 こんにちは、どうもおじゃまします。

児童一同 え？ えー！ 本物？

先生 今日は、石川理紀之助について知
りたいということでお越しになりました。さ
っそく4人の発表を始めてみたいと思います。
よろしくをお願いします。

高橋 よろしくをお願いします。

発表する人

藤田桃果さん

島山純希さん

石井琳太郎さん

淡路美和さん





石川理紀之助という人

淡路 わたしたちが5年生のときに取り組んだ「田んぼの楽校」という環境学習では、ここからずっと山奥の草木谷の田んぼでお米を育てました。そこが理紀之助さんゆかりの田んぼなんです。

石井 田んぼの楽校は平成19年（2007）に始まり、わたしたちで16年目となった大豊小学校の伝統のプロジェクトです。

淡路 じつは、この草木谷は理紀之助さんが約130年前に粗末な小屋を建てて、3年間寝泊まりして暮らした場所なんです。

畠山 理紀之助さんは、農家の生活を理解して、向上させたいと考えていました。質素な暮らしと貧しい農業体験をして、1日12時間働き、自分がやってきたことが正しかったと証明したかったそうです。

藤田 ところで、理紀之助さんはどんな人だったのでしょうか。

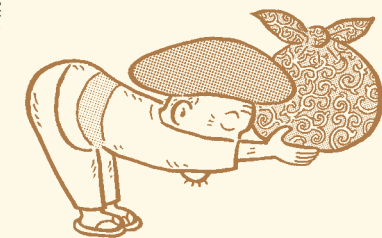
淡路 理紀之助さんは潟上市と秋田市の境の小泉村（現秋田市）で生まれ、勉強好きなおじいさんの影響で、勉強や和歌を読むことが好きな子供だったそうです。昼も夜も働き、朝早く起きて勉強していたそうです。

石井 19歳のときに横手や雄勝で和歌



農業指導で全国へ

や農業の師匠と出会い、21歳のときに山田村（現潟上市）の石川家に婿入りし、借金を返すことに取り組みました。借金を7年で返す計画を立てて、5年で借金を返すことに成功しました。



畠山 その後、農業を豊かにする活動で有名になり、秋田県から県庁職員になってくれと頼まれたそうです。

藤田 県庁時代の理紀之助さんは、現在の「種苗交換会」のもとになる「種子交換会」を初めて行いました。貧しい農民を救うために良い種を交換して、全県に良い種が広がっていくようにしたのです。

石井 こうして理紀之助さんは、農業指導で有名になり、全国のあちこちで指導を頼まれるようになりました。その一方で、山奥の草木谷の生活を始めたことは先ほどもお話ししたとおりです。

畠山 理紀之助さんは「適産調」という、この土地に合った農業



読み書きなどを教えたそうです。

藤田 都城の人たちは、いまでも、自分たちの暮らしがあるのは理紀之助さんたちのおかげだと感謝して、理紀之助さんの本を作ったり、銅像を建てたりしているそうです。

淡路 都城と潟上の交流は続いていて、秋田から都城の小学校に行ったときは「りきのすけカルタ」を一緒にやりました。今年は向こうの小・中学生が秋田にやってくる順番の年です。いまから交流がとても楽しみです。

石井 宮崎県など、全国や秋田県内の貧しい村を救う仕事をして、理紀之助さんは71年の生涯を終えました。



500年後まで響かせる音

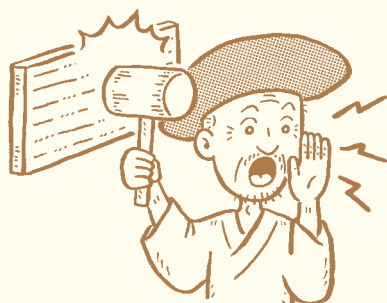
畠山 「寝て居て人を起こすことなかれ」。理紀之助さんが一生大切にしていた言葉の一つです。自分ができないことを他人にあれこれと言わない。人を動かそうと思うなら自ら進んで行動しなさいという意味です。

藤田 理紀之助さんは、農民に早起きと朝仕事をすすめるため、毎朝3時に板木を打ちました。理紀之助さんの言葉「世にはまだ生まれぬ人の耳にまで響くはこの掛け板の音」には、500年後、500里先の人にも聞こえるようにという思いが込められています。

畠山 「寝て居て人を起こすことなかれ」。理紀之助さんが、わたしたちにこの教えを残してくれた、大豊小学校では毎年5年生が農業体験を通して、その土地に適した農業や環境問題を考える学習を受け継いでいます。

藤田 これからも自分たちでできることを考えていきたいと思えます。発表はこれで終わります。お聞きいただきありがとうございます。

高橋 めっちゃわかりやすかったです。勉強になりました。





りきのすけカルタ

先生 発表のなかにも出てきたカルタ取りと一緒にやりたいと思うんですが、いいですか？

高橋 お！ ぜひ！

先生 代表者を決めたので、優さんに加わってもらって決勝戦を行います。

高橋 えー！ いきなり決勝戦！？

先生 特別だけいいよね？

児童一同 うん！

先生 では、代表の人たち集まってくだささい。





種苗をね
交換すると
良いはずだ



かまどつぶし
いわれてもなお
諦めず



たにんより
二時間はやく
起きればよい

板木をね
トントン叩いて
起こしたよ



カルタで学ぼう! **理紀之助** ってどんな人?



受け継ごう
人づくりの
精神を



「ゆきます」と
言っても
付いてくる人々

県内の小学生たちの石川理紀之助学習
にも使用されている「**りきのすけカルタ**」
を、フェス会場で両日限定数販売します。
ぜひ、秋田キャラバンガイドブースへお
越しください。

販売価格

1800円+税

※数に限りがあります
ので、売り切れの際は
ご容赦ください。



第**146**回
**秋田県
種苗
交換会**



石川理紀之助らが創設したといわれる
秋田県的一大農業イベント『種苗交換会』が
今年は理紀之助ゆかりの潟上市で開催されます!

会期 2023年**11/2**(木)~**6**(月)

会場 **潟上市内各所**