

家業の造り酒屋を継ぎ、一人前の蔵人になるべく昨年九月から修行に励んでいる女性がいます。銘酒「宮寒梅」で知られる寒梅酒造（西古川）の岩崎真奈さんがその人です。

洋服のリメイクやダンスが大好きな真奈さんは、現在、大学四年生。東京の服飾メーカーへの就職が決まっていたが、千人の中の一人よりも、やりがいと自分がどれだけ生かせるかを考え、家業を継ぐことを決意。大学に通いながら、仕込みや事務仕事などに追われる忙しい日々を過ごしています。

「小さい頃から慣れ親しんだ環境でしたが、働いてみて改めて家業を知ったと思います。父や蔵人の皆さんの指導のもと、毎日が新鮮な驚きと感動の連続です。」と目を輝かせます。その一方で、少しのミスがお酒の味を大きく変えてしまうため、緊張の日々でもあるそうです。

「人との出会いやつながりを大切に、一人でも多くの人にとってのお酒を知ってほしい。」と、新たな試みとしてホームページとブログを自ら立ち上げました。また、若い人たちにも日本酒を楽しんでもらえるような、日本酒専門のバーを開業したいという大きな夢も持っています。

「父や蔵人の皆さんは、自分の子どものようにお酒に話しかけながら、気持ちのこもった、あたたかみのあるお酒を造っています。わたしもそんなお酒が造れる蔵人になりたいです。」と満面の笑顔で話してくれました。

作り手の 気持ちのこもった あたたかみのある お酒を造りたい

蔵人 岩崎真奈さん（古川）

夢は大きく、やるからにはとんが信条の真奈さん。「うちにしかない味や伝統は、しっかりと守りながら、時代を見据えて、新しいことにもチャレンジしていきたい。」と話します。



「うちには、すごい師匠がたくさんいる。」と、先輩蔵人の熟練の技、丁寧な仕事を見て、学ぶ毎日。



（名）寒梅酒造 大崎市古川柏崎字境田 15
☎ 26-2037 ☎ 26-2263
ホームページ
<http://homepage2.nifty.com/miyakanbai/>
真奈さんのブログ
<http://miya-kanbai.cocolog-nifty.com/>



岩出山の気候・風土がはぐくんだ伝統の味

岩出山地域発【凍り豆腐】



このコーナーでは、誰かにすすめたくなる伝統的工芸品や物産など、大崎市自慢の逸品を毎月紹介していきます。

冬の味覚は数々ありますが、大崎市を代表する冬の味覚と言えば、岩出山地域の「凍り豆腐（凍み豆腐）」が挙げられます。

江戸末期の一八四二年、斎藤庄五郎という人物が、奈良で氷豆腐製造法を伝授され、冬の換金作物として、さらには貴重なたんぱく源として岩出山にもたらしました。以来、百六十年余にわたり、岩出山の気候や風土にあつた製法へと改良を加えながら、伝統ある食材として、今に伝えられています。

岩出山の凍り豆腐と言えば、自然乾燥が売り。毎年十一月を過ぎると、かつて百軒以上あつた生産者の庭先に無数に吊り下げられ、寒風に揺れる凍り豆腐が風物詩でした。現在は九軒の生産者が生産組合を組織し、そ



- 20 枚入り（※岩出山産大豆ミヤギシロメ使用）
：480 円（税込）
- 30 枚入り
：480 円（税込）
- 50 枚入り
：580 円（税込）

短冊状の豆腐を丁寧にすばやく編み上げる技は、脈々と続く伝統の証し。一つひとつに真心がこめられています。



の伝統を受け継いでいます。他産地との最大の違いは、凍らせて熟成させたものを一旦水に浸けて解凍し、水分をしぼること。灰汁などの雑味を取り除かれ、凍り豆腐本来の味が際立ちます。また、口当たりを軟らかくする重曹などの膨軟剤は一切使っていないので、しっかりとしたかみ応えがあります。料理に使うときは、下処理としてぬるま湯で戻しますが、たっぷりと時間をかけて戻し、調理にもたっぷり時間をかけて味を染み込ませるのが、おいしく食すコツです。

寒ければ寒いほど味が良くなる凍り豆腐。現在は、岩出山産大豆（ミヤギシロメ）を使い、産地岩出山にこだわって、伝統の味を皆さんの食卓へと届けています。

◎ JA いわでやま
凍り豆腐事業所 ☎・FAX 72-1121
ホームページ
<http://www.ja-iwadeyama.or.jp/>
Eメール
info@ja-iwadeyama.or.jp