



一部二十五円 月二回発行  
編集・発行 加賀谷毅  
住所 秋田市土崎港中央六丁目14-21  
発行所 (有)加賀谷新聞店  
電話 845-1416 FAX 857-4930  
E-mail shinko-2@na.ne.jp

# 秋田県立大学×那波商店 「究」

## 今年も再醸造も発売



上槽の様子

今年も秋田県立大学×那波商店共同制作の日本酒「究」が発売された。これは清酒造りに興味を持つサークルの学生がメインとなり企画されたもので那波商店との共同となり3年目となった。普段日本酒をあまり飲まないような若い層に好まれる飲みやすい味が特徴的である。今年度は通常の今年オリジナルの

「究」に加え昨年の「究」を使用した「究 再醸造」の2本を発売した。今年度の「究」は昨年とは違う酵母を使用したためまったく違った雰囲気となっており、特に香りを重視したそうだ。昨年度の「究」が淡麗のすっきりとした味わいとなっていたが今年の「究」は香り華やかで旨口の可愛ら

しい仕上がりが。今年初の試みとなった「究 再醸造」の特徴は本来、水を使用する仕込み水に昨年度の「究」を使用しているところだ。甘く何にでも合うようなまろやかな仕上がりとされている。コロナ禍の中、遠隔授業等で学生同士も顔を合わせる機会が減り、人と人との関わりが大切さが改めて分かった今だからこそ、卒業をしていった先輩達との繋がりを大切にしたいとの思いから今回再醸造を作ったそうだ。年齢を越えて日本酒造りという絆で結ばれていた究プロジェクトの繋がりはお酒で表現するのが一番で、先輩の作った「究」を使用することでまた先輩とお酒造りをしていると思えるそ

ろ。また今回はラベルのデザインも県立大学の中で公募し選んだそうだ。昨年までは公立美術大学にデザインを依頼していたがコロナ禍で大学の交流も控えなければならぬ状況となり、当初は外部への依頼も考えたが県立大学内でも優れた才能を持った人がいるのではないかと考えラベルデザインの公募に至ったそうだ。想像以上の応募数があり応募されたデザインのどれも素晴らしいと選ぶことも難しかったそう。「究」のデザインを担当した本間さんは「究は「普段日本酒を飲み慣れない同世代の人々にも手に取ってもらいたい」というコンセプト

トなので、きれいで可愛いデザインにしたら若い女性も手に取りやすいのではないかと考えた。ラベルの図柄は全て三角形で作成しました。これは、造り手である学生、飲んでくださるお客様そして醸造元である那波商店の皆様の三者がそろって初めて完成することが出来る「究」を表現しています」とのこと。こちらは昨年の「究」を連想される黒を基調としたデザインとなっており、繋がりを感じつつ高級感のある再醸造らしいデザインとなっている。県立大学からは「今回は通常の究に加え、再醸造という味も香りも異なるお酒ができました。香りにこだわり、ラベルも一新した新しい究、私たちの新たな挑戦である再醸造 究、ぜひ、二つの究を手にとって、飲み比べてみてください」と話が合った。この代のメンバーでしか作りだせないオンリーワンの「究」をぜひ味わってみたいかが、秋田市内では中礼商店(下新城)・松田酒店(土崎)・最八商店(土崎)・酒のえびな(外旭川)・石川酒店秋田駅ビルトピコ店・菅久商店(中通)・秋田空港にて発売



左が通常の究(価格・税込1609円)  
右が究 再醸造(価格・税込1500円)

# 秋田臨海鉄道事業終了



一時停止不要となったベイパラダイス近くの踏切

秋田港周辺で貨物専用列車を運行していた秋田臨海鉄道は先月31日、事業を終えた。秋田臨海鉄道は1970年に県や旧国鉄、秋田港周辺の企業が出資し設立した。ピーク時は67万トンあった輸送量もトラック輸送が主流になった近年は、7.5万トンほどまで落ち込んでいた。厳しい現状で事業継続の見通しが立たなくなったこと。クルーズ船寄港時に運行する臨時列車の発着駅になつている秋田港駅は、JR秋田支社がJR貨物の奥羽線貨物支線で運行しているため「クルーズ列車」への影響はないとのこと。

いなと思ったからです。また、今年大学を卒業するので何か記念に残るものが作れたらと思いい応募しました。ラベルの図柄は全て三角形で作成しました。これは、造り手である学生、飲んでくださるお客様そして醸造元である那波商店の皆様の三者がそろって初めて完成することが出来る「究」を表現しています」とのこと。こちらは昨年の「究」を連想される黒を基調としたデザインとなっており、繋がりを感じつつ高級感のある再醸造らしいデザインとなっている。県立大学からは「今回は通常の究に加え、再醸造という味も香りも異なるお酒ができました。香りにこだわり、ラベルも一新した新しい究、私たちの新たな挑戦である再醸造 究、ぜひ、二つの究を手にとって、飲み比べてみてください」と話が合った。この代のメンバーでしか作りだせないオンリーワンの「究」をぜひ味わってみたいかが、秋田市内では中礼商店(下新城)・松田酒店(土崎)・最八商店(土崎)・酒のえびな(外旭川)・石川酒店秋田駅ビルトピコ店・菅久商店(中通)・秋田空港にて発売

# 夜食や晩酌にぜひどうぞ

## 金曜、土曜夕方限定販売「出来たて寄せ豆腐」

豆腐と大豆加工品の製造元「臨海食品協業組合」(秋田市飯島字砂田)では、金曜・土曜の夕方限定で、出来たて寄せ豆腐を販売しています。

購入は前日17:00までの予約が必要。工場直売所で金曜・土曜の16:00から17:30にお渡しします。出来たては、まだほんのり温かく、大豆の風味濃厚。販売は400グラム(約3人前)からで、約5人前(1.2キログラム)以上の大人数用の販売も行っており、ホームパーティーや宴会、イベントにもおすすめです。

### 臨海食品 金曜・土曜夕方限定 「出来たて寄せ豆腐」

【お問い合わせ先】

臨海食品協業組合

秋田市飯島字砂田 105-3

TEL.018-845-4875 FAX.018-846-0197

rinkai@acbb.net 担当:矢吹

【オフィシャルサイト】<https://www.rinkai-foods.com>

【ファンサイト】<https://www.rinkai-foods.com/zanmai>

・予約……………前日17:00まで【予約受付時間/日曜を除く  
9:00～17:00】

・商品のお渡し…金曜、土曜の16:00から17:30まで。

臨海食品 工場直売所にて(看板あり)

・量・価格……………販売は400グラム【約3人前】から

価格は100グラム税込100円

・使用大豆……………秋田県産リュウホウ

◎工場直売所到着後、駐車場から携帯電話などで臨海食品 TEL.018-845-4875 までご連絡いただくと、スタッフがお客様の車まで商品をお届けする「豆腐ドライブスルー」も行っています。お車に乗ったまま豆腐をご購入いただけます。



工場直売所は「豆腐ドライブスルー」の看板が目印

約5人前。お好みの薬味でどうぞ



盛り付け例



聖霊短大入口坂向のソメイヨシノ

政庁へ向かう広小路西側の山桜



秋田港ロータリークラブ(加藤耕会長、住谷一男社会奉仕委員長)が2018年から秋田城跡公園に植樹してきた桜が花をつけた。2018年聖霊短大入口坂向に3本植えたソメイヨシノの内真ん中の1本が小さなピンク色の花をつけた。日当たりが良くないせいか樹勢はいまひとつ。2019年に政庁に向かう広小路西側に植えた山桜10本の内一番下側の2本にも花が咲いた。ヤマザクラは白色と思っていたが咲いた花はほのかにピンク色、上の方の8本は冬の季節風が少し強いせいかまだ花はついていない。昨年植えた6本はまだ花芽はついていなかった。写真はどちらも4月12日撮影。

### 港ロータリー桜植樹

#### ☆定期購読を希望されるお客様へ

新興土崎の定期購読を希望されるお客様は、住所・氏名・電話番号と、新興土崎の購読と一言お願いします。

お申し込みは・電話(0120-40-1416)・FAX(0120-57-4930)・E-mail(shinko-2@cna.ne.jp)のどれかでお申し込みください。

#### ☆掲載記事・写真の募集

新興土崎に取り上げてほしい記事や掲載してほしい写真があれば、上記までご連絡ください。

また、あわせてご意見やご要望もお待ちしております。