



「やりがい」  
 代表取締役社長 大井建史

矢島の里もすっかり秋の景色となり、静寂に包まれていた酒蔵も10月25日から百三十三回目の造りが始まり活気が出て参りました。契約栽培グループである天寿酒米研究会産の米は、平年作をキープした様ですが、春の長雨・日照不足や、夏の高温による障害が無いが慎重に精米している所です。今年の酒造りでも、一歩前進の為の課題が多々ありますが、定年退職等での減員により、担当が替わり蔵人になった常勤社員の教育が大きなキーポイントになりそう

です。彼らの頭の切換えモチベーションが、ベテラン蔵人の働きにだけ付いて行けるかが試されます。人は自分の物差しが受け入れられなかったり、無理やり伸ばされる時は、その物差しを守ろうと強い反発を持ちやすくなります。新入社員ではないので、社内の甘えをどれだけ控え、切り替え、挑戦して行けるかは、私や杜氏のリーダーシップももちろんですが、全くその人間の人生に対する姿勢としか言い様が無いのかもかもしれません。

10月は、まさにお酒のイベントのオンパレードでなかなか家に帰れない日が続きました。どの会も日本酒の啓蒙活動的な物ばかりですが、持ち出しも多く酒蔵同士の根競べの様相も呈してきている感があります。

吟醸酒協会の楽しむ会などはお客様が干名を超え、女性や外国の方も多く、日本酒業界が低迷をきたしていることなど想像も出来なような活況でありましたが、製造量の九割を地元で販売している典型的な地酒蔵の弊社としては、地方との格差に頭を抱えてしまう思いにもなります。

しかし、嬉しい事にこの会の中でも、弊社のお酒三点がお客様の

第7回  
**「天寿を楽しむ会」  
 のご案内**

だいぶ秋も深まりじっくりと熟成されたお酒のおいしい季節がやってきました。人 水 米にこだわり酒造り一筋に歩み続ける天寿酒造が、選りすぐりのお酒でお迎えする「天寿を楽しむ会」を今年も開催いたします。天寿を醸し出す蔵人達との話を楽しみながら、秋の夜長に色々なお酒を利き比べてみませんか？

マッチングコンテスト 無農薬田のアイガモ鍋 **大抽選会**

開催日 平成18年11月18日(土)午後5時30分～

場所 矢島町コミュニティセンター(旧新館ホール)

会費 3,000円(税込)

その他 220人限定

当日参加は出来ませんので予め入場券をお買い求め下さい  
 定員になり次第締め切らせて頂きます  
 会場は立食形式となります



**お申し込み お問い合わせは天寿酒造まで**

天寿酒造株式会社  
 秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下117  
 TEL 0184-55-3165 FAX 0184-55-3167  
 E-mail info@tenju.co.jp URL http://www.tenju.co.jp

**天寿のメールアドレスを変更しました。**  
 これまでのメールアドレスを登録されている方は、お手数ですが下記のメールアドレスにご変更ください。(これまでのメールアドレスも使えます)  
 E-メール以 …… info@tenju.co.jp

**ご意見・ご感想をお聞かせ下さい。**  
 日本酒についてもっと知りたい方、天寿についての情報を知りたい方、ご連絡をお待ちしております。  
 E-メール以 …… info@tenju.co.jp  
 ホームページ以 …… http://www.tenju.co.jp  
 ツリダ係 …… 0120-50-3165

蔵見学希望の方は、準備等の都合がございますので事前にご連絡下さい。  
 蔵元通信(2ヶ月に1度寄数月に発行予定)希望の方はご連絡下さい。無料メールマガジン(天寿情報)希望の方はホームページから天寿プレミア倶楽部へご入会下さい。

http://mainmonojiman.jp/

注目を集めておりました。あの数時間のなかでも口コミでお客様が集まってくるのです。出品酒レベルでの「鳥海の雫」・食べながら飲みたい吟醸としての「純米大吟醸」・リーズナブルな価格とその品質で「純米吟醸鳥海山」この反応とお客様の笑顔があるから、私たちは挑戦を続ける事が出来ます。

新たな挑戦として、長年参加している八壺会が発起人となり「旬どき・うまいもの自慢会」を始めまして、是非ホームページをのぞいて見て下さい。

**イベント情報**  
 東京農大花酵母研究会主催  
**第3回「花の宴」** in 東京  
 11/17  
 京王プラザホテル コンコード  
 時間 / 19:00 ~ 21:00  
 料金 / お一人様 6,000円  
 定員 / 200名  
 申し込み・問い合わせ / 東京農大花酵母研究会 石原・原田  
 09200452111  
 http://anakuho.jp/utage/index.htm

**日本名門酒会主催大試飲会**  
 日本酒天国2006  
 11/24(仙台会場)  
 プラズヘいあん 3Fグレース  
 【仙台市青葉区】  
 時間 / 19:00 ~ 21:00  
 入場料金 / 有料(詳細はお問い合わせ下さい)  
 申し込み・問い合わせ / 日本名門酒会・宮城支部  
 0223757070

**首都圏近郊の試飲即売会**  
 東急東横店  
 12/1・2・3(変更になる場合がございます)  
 H19 1/2・3・4  
 西武百貨店池袋店  
 H19 1/4・5・6・7・8・9  
 和洋酒売場にて、しばらくして新酒をはじめ多数揃えて皆様のお越しをお待ちしております。

# 130周年を迎える 天寿の歴史(五)-7



## 製造場建物の変遷

代表取締役会長

六代目 大井 永吉

二度あることは三度あるの響え、三度目は昭和五十四年三月二十六日の瓶詰工場火災であった。防火管理体制、意識の欠如としか言いようがないが、当時瓶詰め製品の搬送容器は殆どが木製の棧箱で、修理の効かなくなつた棧箱が大量に発生したため、それを燃料とする湯沸し付き焼却炉を瓶詰め工場内に設置していた。その日は作業開始と同時に焚き始めたようだが、焼却炉の過熱が煙突の眼がね石の不完全から木造内壁の燃焼を惹きおこし、火の回りが速く忽ち天井の方へ燃え広がり備えの小型の消火器ではどうにもならなかったと言つた。

朝火事で消防署と地域の消防団の駆けつけが早かつたのと、工場敷地内を流れる千砂利川の水利、巾がほんの5、6mの小河川だが、この間隔が川向かいの醸造蔵棟への延焼を防ぐ結果となつた。また地元と隣の丁内の消防分団が大変な決断でポン

プを敷地内、工場内深く曳き入れ消火に当たつてくれたことも大きな力となつた。

一時は延焼の恐れから駆けつけた多くの人々が事務所の重要帳簿類、家財道具を近所の家々に筆筒の引き出しのまま預けたり、細々した生活用品まで運び出し、また治まつてから運び戻して下さつたが、何一つ紛失した物もなくまた多くの励ましを頂いた。心から人びとの善意に感銘し情けを有難く感じたことだつた。

事故以来三月二十六日を防災記念日とし、毎年消防署の指導の下に火災報知器を作動させ消火栓のホースから水を出す実際の消火訓練を行い防災意識の高揚を図つていくところである。

幸い隣家への延焼は食い止められたが、壘詰工場は全焼、休憩所や二階研修所、食堂・厨房など社業関連部分半焼、連続建物の住居部分の一部焼失、土蔵の文庫倉にも火は防げたが煙が入つた。私が社長に就任して最初の大きな試練だつた。

たちまち困つたのが在庫製品の欠品である。日頃から品質管

理と製品の回転を考え出来るだけ在庫を抑えていたので、間もなく在庫切れになつた。社の壘詰ラインは当然使用不能、他社のラインをお借りするしか方法はない。有難い事に同じ矢島町内近所の佐藤酒造店さんが自社の空き日に使わせていただく便宜をはかつて下さり、危機を凌ぐことが出来た。これもまた感謝に堪えない次第であつた。

早速壘詰工場の再建に取り掛かつた。前の工場はすでに狭くラインも能力不足であつたので、思い切つて文庫蔵(明治二十四年四代目建築の土蔵造り)を解体し床面積616平方メートルの建築面積を確保、ポイラー室とトイレ、一部二階に物品倉庫と和室40畳の研修場(一尺角の杉の床柱は当時の大井製材所が納めたもの)を持つ鉄骨造陸屋根の不燃建築とし、ラインも洗壘機を連結1,8リットル壘 時間2000本の能力のものを設置した。完成後飛躍的な能力アップにより効率化が図られたことは勿論のこと、従業員の仕事環境も大きく改善された。建物の設計は山脇健氏、施工は山科建設(株)である。

## 心も体もぬぐだまる。お燗酒のススメ



秋も終盤のこの季節：呑むことで心まで「ほっ」と安らぐお燗酒を。適温を知ることで、新たな旨味と出会えます。

適温 50 熱燗

温めると旨味がより広がり、キレのよい辛口になります。このような力のある酒を楽しむときは、カツ煮込み等、味や脂の強いものにも良く合います。

適温 40 ぬる燗

ぬる燗は風味が広がり、後味のスッキリ感はそのまま。あつさり淡白な味わいの肴をつまみながら、じっくりチビチビと味わいましょう。

**純米酒**

鳥海山の清冽な伏流水と天寿自慢の酒米研究会産美山錦を100%使用。酒造りは米作りから、この天寿の思いを込めた、清澄でふくらみのある辛口のお酒です。

1800ml 1,785円(税込)  
720ml 987円(税込)

鳥海山の初冠雪の様子です。  
(10月14日撮影)

**清澄辛口 鳥海山**

1800ml 1,785円(税込)  
720ml 987円(税込)

お燗の美味しい季節になりました。世界のお酒の中でもお燗で楽しめる物はめつたにありません。日本の食文化の繊細さをあらわすお燗酒を注文するときに、何でも「熱燗!」では無く、「お燗」と注文して頂きたいのです。

お燗の美味しい温度はお酒により全て異なります。一本の酒でもその本当の美味しさを探して頂きたいのです。そこでご紹介したいのが、私がハッキリ燗工門とミニ燗工門とを聞き分けたい。是非お話し下さい。

社長 大井建史

**燗の呼び名**

30	=日向燗(ひなたかん)
35	=人肌燗(ひとたかかん)
40	=ぬる燗
45	=上燗(じょうかん)
50	=熱燗(あつかん)
55	=飛切燗(とびきりかん)

**燗工門** 2,000円

**ミニかんすけ** 12,000円

お湯の力でお酒の味を損なうことなく優しく温める酒燗器「燗工門」「かんすけ」販売しております。詳しくはホームページをご覧ください。

**イベント報告**

～旬どき・うまいもの自慢会・秋田 第1回秋の集い～

「旬どき・うまいもの自慢会」は、天寿酒造が加盟している「八重会」が立ち上げた、食と酒の啓蒙運動です。9月23日(秋分の日)に、その第一回目となるイベントを、16名限定で由利本荘市の「割烹勝山」にて開催しました。今回は「脂ののつた秋のハタハタ」をメインに、旬の酒「ひやおろし」やお燗酒などを飲みながら、旬の食と旬の酒の相性の良さや、旬を大事にする心で食文化が楽しくなるということを体験して頂き、大変楽しい会となりました。詳しくは、ホームページのイベント報告をご覧ください。

「旬どき・うまいもの自慢会」は、天寿酒造が加盟している「八重会」が立ち上げた、食と酒の啓蒙運動です。9月23日(秋分の日)に、その第一回目となるイベントを、16名限定で由利本荘市の「割烹勝山」にて開催しました。今回は「脂ののつた秋のハタハタ」をメインに、旬の酒「ひやおろし」やお燗酒などを飲みながら、旬の食と旬の酒の相性の良さや、旬を大事にする心で食文化が楽しくなるということを体験して頂き、大変楽しい会となりました。詳しくは、ホームページのイベント報告をご覧ください。

次回開催は12月23日(冬至)を予定しております。乞うご期待!

<http://akita-no-umaimono.cocolog-nifty.com/blog/>

