



天寿酒造株式会社

〒015-0411
秋田県由利郡矢島町城内字八森下117
TEL 0184-55-3165
FAX 0184-55-3167
第10号 2001年5月号

前号でのご案内させて頂きました「大吟醸烏海しほりたてにこり生酒」は如何でしたでしょうか？お陰様で予定本数を完売する事が出来、そのうち何人かの方にお褒めを頂き大変嬉しく思っております。また、品切れでお送り出来なかった皆様には大変申し訳ございませんでした。

現在、五月のイベントで記念発売

127回目の酒造りを終えて
代表取締役社長 大井建史
前号をお送りした頃から、急に春めいてきました。気温が少し上がる、蔵の周りの雪が急速に融け始め、屋根の雪が雨だれとなって軒下の雪を溶かし、窓から光が入り始めます。この頃には雪室氷温貯蔵用の雪を確保する為、雪を高く積み上げシートを掛けておきます。空にも明るい青空が続くようになると、北国にも春がきた事を実感します。
3月24日には甑倒し（こしきだおし・蒸し米作業の終了の事）4月15日には皆造（かいぞう・酒造り全作業が終了する事）となり、良い酒を無事造り終えられた事を神に感謝し、全社員でお祝いを致しました。

する雪室貯蔵純米生酒や生酒以外のお酒は、火入れ（第一回熟殺菌・醗酵を停止させ熟成を促す）の真つ盛りです。この号が着く頃には蔵人も家に帰り、田植えの準備で忙しい時を過ごしている事でしょう。
酒蔵は静かな熟成の時を迎えました。
麹の造り方を変えた大吟醸・純米酒、新酵母ND 4・NI 2で醸したお酒等、今年の進路決定は総て終わりました。後は熟成の環境作り以外できる事はありません。待望の冷蔵倉庫も完成し、大量のびん貯蔵も可能になりました。
今後は、タンク一本一本について、どの子がどんな育ち方をしてくれるか、親ばか話？をさせて頂きたいと思っております。

五月三日はイベントです。

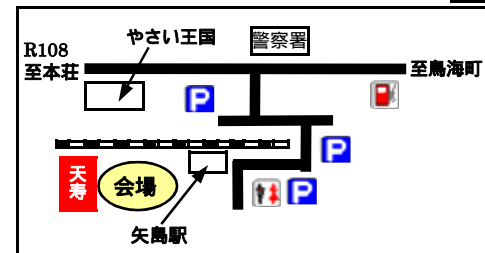


村上杜氏を始めとする天寿の蔵人たち

出し合っております。
皆様と直接お会いできる大切な機会です。社員全員、どうやって日本酒をご理解いただき、天寿に親しみを持って頂くのかと一生懸命です。是非、声をかけて頂き、色々なご意見や質問などをぶつけて見て下さい。上手くお応え出来るかはさておき、私共の精一杯の「思い」をお伝えできる事と思えます。
五月三日の「やしま駅の市・酒蔵の市」へ是非お出かけ下さい。

2001年 地域共創イベント「地域と共に・・・」 やしま駅の市・酒蔵の市

●場所 矢島駅前
●日時 平成13年5月3日(木)
午前10時～午後4時
★お問い合わせ先 (事務局)天寿酒造株式会社
TEL 0184-55-3165



イベントの目玉

- 雪室貯蔵純米生酒タンク開封
2月に雪室封印したタンクより直接びん詰め・試飲販売
- 社会派ソングライヴ - 中村ブンライブコンサート
酒蔵から熱いメッセージを発信します。どうぞ期待!!
- 由利高原鉄道鳥海山麓線「おぼこ号」無料列車運行!
鳥海山麓線「おぼこ号」本荘駅～矢島駅間の無料運行
※列車時刻
行き 本荘発10:55→矢島着11:36
帰り 矢島発15:40→本荘着16:21
- モンゴル遊牧民の移動式住宅の展示(駅前広場)
究極のアウトドア住宅 モンゴリアン「ゲル」
- その他盛りだくさん

タイムスケジュール

- 10:00 オープニング
- 10:20 きき酒スタンブラー(当日受付)
- 10:30～ 雪室開封の儀及び試飲販売
- 11:00～ 【中村ブン】ライブコンサート 第1部上演
- 11:30～ もちつき大会
- 13:00～ きき酒スタンブラー決勝大会
- 14:00～ 【中村ブン】ライブコンサート 第2部上演

ご意見、ご感想をおきかせください。

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 …… tenju@chokai.ne.jp
ホームページ …… http://www.tenju.co.jp
フリーダイヤル …… 0120-50-3165
FAX …… 0184-55-3167

出店内容

- 天寿酒造…雪室氷温熟成純米生酒・他
- えびす屋…やきそば・なめこそば
- 由利高原鉄道…ソフトドリンク・他
- J A矢島青年部…やきとり・牛たん
- 三浦園芸…植木・盆栽
- やさい王国…山菜・朝取り新鮮野菜・手造りクロック
- ユースプラ…ジャージー牛乳製品(3-グル等)
- りえ子…アイスクリーム・たこ焼き
その他いろいろ



中村ブンさん

1950年福島県生まれ。攻玉社高等学校卒業。俳優。「たんぼぼ」「太陽にほえろ」など多数出演。「欽どこ」の主題歌「想いだしてください」をはじめ多数作詞作曲。
CD「とり残されて」(パイオニア)
著書に「風の中の天使たち」(東京新聞出版)



モンゴリアン「ゲル」

モンゴル民族は北方遊牧民として独特な民族伝統をもっており、中でも蒙古ゲルは草原遊牧民の特有な住宅です。矢島駅前で開催します。
直径6.0m 高さ2.7m

- ★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度奇数月に発行)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、e-Mailで

蔵のページ

美山錦の種籾が
びっしりと蒔かれ
た苗箱。



酒造りが終わる そして始まる。

4月に入ると今年の酒造りは終盤を迎えます。昨年よりも仕込み本数で17本多い119本目のもろみを搾り上げると皆造となります。

今年の造りは特に純米酒の仕込みが増えました。又、純米吟醸酒「雪ごよみ」もおかげさまで当初計画より2本多い仕込みとなりました。お客様の「美味しいお酒を楽しみたい」という声の高まりと、酒蔵開放を始めとするイベントやこの酒蔵通信を通じて、「蔵には今、こんなに美味しい酒があります」という発信が、直接伝わった結果でもあると考えています。

お客様の生の声が励みになったせいも、村上杜氏も、いつもの年にもまして目を光らせていました。出来上がった純米酒は、ふくらみとキレのある天寿らしい仕上がりと成っており、自信を持ってお薦めできるものとなりました。氷温熟成の雪室酒もその仕上がりが楽しみです。

さて、皆造が近づくと、蔵では今年使用した道具類の手入れと後かたづけを始めます。その後、新酒の殺菌と熟成促進を兼ねた火入れ作業が最盛期を迎えます。そしてこれが終了すると蔵は秋まで眠りにつきます。今年の酒造りが終了するのです。

しかし、実はすでに来年の酒造りは始まっています。酒造りは米作りから

始まるのです。4月はもう次年度の原料米を育てる準備の月なのです。

一日の仕事を終えた蔵人は、自宅に戻ると農家の顔に戻り、これからの種蒔き準備に余念がありません。

初めに種籾を水に浸け十分に吸水させます。美山錦は他の品種と比べて発芽率があり良く無いいため、水温と日数を種蒔き日に合わせて調整しています。そして今、苗を育てる培土の調整を行っています。

「苗作り八作」と昔から呼ばれます。育苗は米作りの8割を占めるという意味です。従って培土の調整は苗の善し悪しを左右する第一の関門です。昨年の苗の状況を脳裏に浮かべながら肥料の配合を検討し、土に馴染ませ、種まきのタイミングを見計らっています。

4月中旬には種蒔きが始まり、約1ヶ月の育苗期間を経て、健全な苗だけが田んぼにデビューし、来年度の酒造りに使用される美山錦となります。

自ら育てた美山錦を蔵に持ち込んでより良い酒造りをするという事は、1年の最初の仕事として、品質向上を目指した米作りから始まるという事です。「天寿」の蔵人は酒造りのプロであり、米作りのプロでもあります。

その年の気候や稲の成長過程を知りつくし、原料米に合わせた酒造りを行える蔵人は天寿の誇りです。

製造課 佐藤俊二

「今だけ屋」

雪室氷温熟成純米生酒

5月3日解禁

2月の蔵開放で、雪室に封印し氷温で熟成した、しぼりたて純米新酒は、いよいよこの5月3日のイベント「やしま駅の市・酒蔵の市」で封印が解かれます。そのまろやかに熟成されたお酒を、皆様の目の前でびんに詰め、販売いたします。

是非、酒蔵の市にお越しいただき、お買い求め下さい。

直接蔵に来られない方は、お近くの天寿取扱店、又は直接天寿酒造までお申し込みください。

数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。



限定2500本

日本酒度 +3
酸度 1.7
アミノ酸 1.3
使用酵母 協会9号
アルコール分 17.5
精米歩合 65%
原料米 美山錦
(天寿酒米研究会産100%)

5月3日発売開始

雪室氷温貯蔵
純米生酒
720ml
1,300円(税別)

季節商品

今年もまた、「天寿酒ゼリー」の季節がやって参りました。

冷蔵庫でキンキンに冷やすか、凍らせてお召しあがり下さい。

夏のギフトとして、大変人気の商品です。



夏季限定商品
酒ゼリー
9個入り
2,000円(税別)
全国一律送料込み2,500円(税別)



今年の1月号でご紹介致しましたのでしこの花から分離した酵母で醸した純米吟醸「雪ごよみ」に三〇〇mlビンが仲間入り致しました。



日本酒度 +5.0
酸度 1.4
アミノ酸 1.4
使用酵母 ND-4
アルコール分 15.3
精米歩合 60%
原料米 美山錦
(天寿酒米研究会産100%)

ニューラインナップ商品

純米吟醸ささにごり
『雪ごよみ』
生貯蔵酒 300ml
480円(税別)

☆白口地酒の試飲会☆

- 4月29日
 - ◎秋田ひばり(村)横手市
 - 5月4日~5日
 - ◎秋田まつり(市場)秋田市
 - ◎道の駅(なむの丘)象潟町
 - ◎道の駅(しめ)西目町
 - ◎道の駅(アイランドパーク)岩城町
 - 5月4日~6日
 - ◎アトロン(県産品プラザ)秋田市
 - ☆アトロン(県産品プラザ)秋田市
 - 6月10日
 - ◎秋田駅(三川酒店)秋田市
- ★是非お立ち寄りください。

読者の声

埼玉県人間市 伊東様

今から30年ほど前、そちらの酒蔵でよく遊ばせていただきました。子供頃、おやつにいただいた、炙った酒粕の香りと味がメモリーされるようで、矢島の山菜やキノコ、ハタハタを食べる時には天寿でなければなりません。

雪室貯蔵酒は、どんなメモリーを開けてくれるか楽しみにしております。

「やしま 駅の市・酒蔵の市」の成功と社業の発展を祈念しつつ...

天寿の飲める店

表の喧騒から開放してくれる「AZZ」の調べ、囲炉裏を囲み肩を寄せ合う空間がそこにあります。

名物の「よたれ」を初め、ボリウム満点の炉端焼の肴が、御店主厳選の地酒を一層引き立たせてくれます。こちらでは天寿本醸造を取り扱って頂いております。

お近くにおいでの際は、名物「よたれ」を肴に、美酒天寿を是非楽しんでみて下さい。

西武新宿駅

