

ちょこつとためになる
お酒のはなし

酒に強い人の肝臓は丈夫か？

アルコールが肝臓の中で分解されるのは、ADHという酵素(アルコール脱水素酵素の略)の作用によりです。体に入ったアルコールの80%、90%はこのADHの働きで分解されますが、残りの10%、20%はもう一つの酵素MEOS(エタノール酸化系酵素の略)の働きを必要とします。面白いことに、ADHは酒呑みの強さ・弱さには関係なく、常に一定の働きをしますが、MEOSは酒量が増えるとともに、それにつれて働きが活発になります。弱い人でも酒を呑む度に少しずつ強くなるのは、このMEOSの働きが強くなるからです。

したがって、酒の強い・弱いには酒に慣れているかどうかの問題で、肝臓機能の活力とは本質的に強い関わりがないとされています。

ですから、酒に弱い人でも肝臓は丈夫だったり、弱い人でも肝臓障害があつたりするわけです。「酒は百薬の長」といいます。お酒は適量を楽しく飲みたいものです。

(「日本酒ソウになる本」から引用)



挑戦する企業を目指して

代表取締役社長 大井建史

先日、酒造組合を通じて、今流行の小泉純一郎氏揮毫の『国酒』という、色紙が届きました。実は歴代の首相がお書きになりました。私共にも届くようになっています。一説にはこれは誤字で正しくは、『酷酒』と書くと言つても有りますが、清酒の販売量は25年以上減少し続けていますが、特に、ワインブーム・焼酎ブーム・スーパードライ・発泡酒と影響を受け、この5、6年の減少には大変厳しいものがあります。

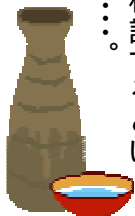
もちろんグローバル化により、世界中のアルコール飲料が益々入って来ている訳ですが、私達も生き残りをかけて、日本の食文化の一翼を担うものとして、誇りを持って努力しております。しかし、国産アルコール飲料で、輸入原料を使用していないのは日本酒だけだと言つ事はご存知ですか。しかも原料米価格は国際価格の8、10倍で世界一高価なのです。又、どの国でもその国固有の酒、所謂

秋はお燗の칸どころ

いよいよお燗の恋しい時期ですね。ところで、意外とよく知られていないのがお燗の温度。



そもそもこの「お燗」という呼び名、冷と熱の間止あ「いだ」であることから間「かん」といい、間「あいだ」と区別する意味から火燗をつけたと言われている。ですから零度と百度の間、つまり50度C位がそれに当り、それ以上を熱燗、それ以下をぬる燗と考えればいいわけです。もっともお酒の味や気分に合わせてみたりするのが通「つつ」というもの。芳香高く、きめ細やかな銘酒などは、人が触れてみて、体温より少々高め(45度C以下)の、いわゆる人肌燗で味わう。又、冷え込む夜なら55度C位の熱燗で寒気を吹き飛ばす、といった具合です。さて、今宵は何燗で参りますか？ お相伴相手と相談するといましましょうか…。



「国酒」イギリスのスコッチウイスキーやフランスのワイン等)は、その国では酒税が一番安いのですが、日本の場合何故かワインの方が安いのです。おまけに消費税が安いです。米税・酒税・消費税のトリプルタックスだと思ってしまう。昔サツチャーがスコッチの売り込みをした時は、日本のウイスキーの税が下がり、焼酎の税が上がったのもその影響だとご存知ですか。何故かついでに日本酒の税も上げられました。又、「国酒」と一国の首相が言っているから、国産を迎えるの晩餐会になると、ワインを使うのはどうしてでしょう。ワイン購入には国家予算が随分使われる様ですが、外務省は昔から首相の言つ事を聞かなかつたのでしょうか…。

我々は自由競争と言われながら原料高のハンデを背負い、保護されていると言われながら税は高く、消費量激減の中で必死にがんばっているのに、テポドンを発射した北朝鮮にポンと差上げた米の代金は、清酒業界の一年分の酒税に匹敵するものであります。全く気前の良いお人もいたものだ。

試飲会等の活動

9月5日(日) 11日 西武百貨店池袋店
 地下1階和洋酒売場にて試飲即売。
 新商品の完全無農薬米美山錦仕込「純吟天寿」をはじめ、多数準備致します。

吟醸酒を味わう会
 札幌 9月11日(火) 18時30分
 ロイトン札幌

大阪 10月5日(金) 18時15分
 南海サウスタワーホテル

東京 10月24日(水) 17時30分
 赤坂プリンスホテル新館

お問合せ・お申込先 日本吟醸酒協会
 03(33378)1238

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-Mailアドレス 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

- ★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

挑戦します。米からこだわって作って行きます。一つひとつを見詰め直し、この地で出来る最高を目指します。蔵開放・やしま駅の市酒蔵の市・水源探索・天寿を楽しむ会等皆様に楽しんで頂く為にイベントを致します。何を目標しているのかご理解いただき、親しみを持って頂く為に酒蔵通信を出し続けます。そして何よりも、ご愛飲頂いている皆様に誇りを持ってお勧めでき「美味しい!!」と言つて頂く事を最大の目標とし、力の限り挑戦し続けます。



イベント活動の様子

蔵のページ

田圃・収穫の秋に向けて
お盆前の8月上旬は、一面緑に
被われた田圃が出穂により劇的に
変化する時期です。
田植え後、すくすくと伸びた美
山錦の稲は十分に分けつ（茎が増
えること）し、稲株としての姿を
呈して来ています。その茎の一つ
ひとつを良く観察すると、丸々と
太った中に幼穂が育っています。
満を持してよいよ出穂です。こ
の時、必要十分な水を与えること
が出来れば、お米作りのひ
とつのポイントでもあります。

今年各地で雨が少なく、一部
で取水制限も話題に上り
ましたが、矢島町は天然
のダム、町のシンボルで
ある鳥海山に抱かれています
ため、水不足の心配は
ありません。今なお、中
腹には万年雪を抱え佇ん
でいます。

鳥海山の豊かな自然の恵みは、
時として意外な一面も見せます。
無農薬田のフェンスの中で一生
懸命泳ぎ回るアイガモ達に、今年
は異変が起きました。何者かが
フェンスを破り侵入し、アイガモ
達の一部が餌食にされました。そ
れも一度や二度ではありません。そ
フェンスが破壊される度に補強
し、最後には有刺鉄線まで張り巡
らせ、彼らを守る努力をしまし
た。

犯人は野生の動物です。水を恐れ
ず、網をくぐり抜ける事ができる
キツネの仕業でした。
出そろった稲穂が実り、頭を垂
れ無事収穫される事を信じ、「台
風よ、来ないでくれ!」と願うの
は私だけでは無いでしょう。
製造課 佐藤俊二



蔵人の紹介

杜氏 村上嘉夫（むらかみよしお）
昭和19年生 平成3年杜氏就任以
来、全国新酒鑑評会 金賞3回、
銀賞5回を受賞。秋田流・花酵母
AK1の特徴を十分に活かした
吟醸酒造りを実践。

出穂と同時に開花



出穂直後の稲穂は直立不動



実るに従い頭が垂れてくる



蔵のページ

『純吟天寿』 新発売のご案内

完全無農薬米美山錦仕込み
蔵元通信で度々ご案内しており
ます、「天寿酒米研究会」で育てた
完全無農薬酒造好適米美山錦で仕
込みました、純米吟醸酒「純吟天寿」
を新発売致しました。全社員での草
取りや、アイガモ農法で育てた米へ
の思いは格別なものがありません。
又、環境への配慮から、壇は最もリ
コース率の高い丸正720ml、カー
トンやラベルは古紙を使用し、印刷
には大豆インクを使用致しました。
蔵元の思いを込めたお酒を、是非ご
賞味下さい。



日本酒度 +2.0
酸度 1.5
アミノ酸 1.3
使用酵母 協会9号
アルコール分 15.0~16.0
精米歩合 55%
原料米 「美山錦」
(天寿酒米研究会産無農薬米)

好評発売中
完全無農薬米美山錦仕込
「純吟天寿」
720ml
2,000円(税別)

天寿大吟醸酒『鳥海の雫』 発売のご案内

今年も500本限定で大吟醸
酒『鳥海の雫』を発売致します。春
に袋吊りて自然落下させたお酒を
ビン入れし、この時期まで低温で
熟成させました。原料米は山田錦、
酵母は秋田流花酵母「AK1」の仕
込みです。これは、出品酒と全く同
じ扱いです。今年の味をお楽しみ頂
ければ幸いです。
尚、数量に限りがございますの
で、ご注文は先着順とさせて頂きま
す。あらかじめご了承下さい。



限定500本

日本酒度 +5.5
酸度 1.3
アミノ酸 0.8
使用酵母 AK-1
アルコール分 16.0~17.0
精米歩合 35%
原料米 山田錦

10月1日発売
大吟醸
「鳥海の雫」
1800ml
10,000円(税別)

杜氏のコメント

酒造りは子供を育てる事と似て
いる。素直に醸したもろみが必要
しも狙い通りの酒になるとは限ら
ない。思い通りにはなかなか育た
ないものだ。だからこそ奥深さを
しみじみ感じている。

昭和40年全国青年会相撲大会個
人二位の成績を修めたスポーツマ
ン。力強く強靱な肉体と同じく酒
も相当に強い・・・料理にも探
求心が強く、特製の馬肉料理は天
寿の隠れた名物である。最近は一
T革命の影響を受け、パソコン
操作に興味を持つ現代的杜氏。

天寿特別頒布会 『蔵出しの酒めぐり』のご案内

今年も頒布会の季節となりました。今回も
お客様の意見を参考にさせて頂き、「呑み
比べ満喫コース」(5回)と「こだわり吟醸コー
ス」(4回)の2種類を企画いたしました。
蔵人たちが丹精込めて醸し上げた、自信作の
美酒をご堪能下さい。

お申込み方法

別紙パンフレットのお申込書にご記入の上、
最寄りの取扱酒販店又は直接天寿酒造まで
お申し込み下さい。

- 10月 本醸造あきたこまち (1.8L)
本醸造美山錦 (1.8L)
- 11月 純米あきたこまち (1.8L)
純米美山錦 (1.8L)
- 12月 旨口 (1.8L)
辛口 (1.8L)
- 1月 本醸造さざにこり (1.8L)
本醸造しほりたて生酒 (1.8L)
- 2月 純米酒日々草 (1.8L)
純米吟醸なでしこ (1.8L)

- 10月 美山錦大吟醸 (720ml)
美山錦純米大吟醸 (720ml)
- 11月 美山錦純米吟醸(なでしこ) (720ml)
完全無農薬美山錦純米吟醸 (720ml)
- 12月 山田錦純米吟醸 (720ml)
山田錦大吟醸 (720ml)
- 1月 しほりたてさざにこり純米吟醸 (720ml)
しほりたてさざにこり大吟醸 (720ml)

「こだわり吟醸コース」(5,600円×4回)

お酒の NEWS

