



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15号 2002年3月号

この造り期間中にも、同業者・流通業・飲食業・一般と沢山の方々が酒蔵の見学に来られました。私共も天寿の酒造りをご理解頂く為、心を込めて説明させて頂きました。その中で気がなりましたのが、ベルトコンベアーやホースを見て、随分機械化されていますね」とおっしゃる一般の方が、意外に多かった事です。良く聞いてみますと「手造りの酒屋」のイメージは藍染めの半天と前掛けをした蔵人が、甕から蒸米を掘り出し、その蒸米を木桶に入れ、肩に担いで走って運ばなければならぬイメージです。大手のメーカーがイメージ戦略でお使いの映像を、小さい

聞こえますか？

酒蔵の思い

代表取締役社長 大井建史

今年の甕倒し(蒸米の終了)仕込みの終了は三月十四日です。お蔭様でここまで様々な新しい取り組みをしながらも無事に過す事が出来ました。今年の最重要の取り組みは、麹の造り方を原点に帰ってやり直した事です。結果は上々で、酵素力価も予想以上で良い酒となり、呑み切りの結果を楽しみにしているところです。更に、新しい仕込みの純米と本醸造を仕上げましたので、どうぞご期待下さい。

酒蔵の手造りイメージにされるのは尤もの事とは思いますが、すべて自動化され、プログラムとセンサーにまかせきりで醸造し、搾られるのでは無いのです。機械のセンサー任せになつたら造り酒屋はそれで終わりだと私は思います。今、手造りの最も重要な事は職人が目で見、香りを嗅ぎ、手で触り、口で味わう等の五感(センサー)を十分に働かせる事なのです。それが肉休労働で疲れ果て、一本一本の酒母やもろみの状態を見る事がおろそかになる様ではとんでもありませんし、蔵人の労働環境としても良くありません(毎日2トンの蒸米を掘ったり、その蒸米を30キロ位に小分けにして肩に担いで何回も運ぶ事が貴方の毎日の仕事だとしたらどうですか？物を上げたり下げたり運んだり肉休労働は、出来るだけ機械化して行く努力をするのも蔵元の仕事だと私は考えております。)

町の河川工事の為に弊社には土蔵が残っており、古さはありませんが、蔵にご訪問頂いた際に少し耳を澄ませて頂ければ、天寿の酒蔵の「思い」をお伝え出来るものと思います。そんな私共の「思い」をお伝えし、皆様に天寿の酒蔵にさらに親しみを感じて頂きたく、今年も二月九日に酒蔵開放をさせて頂きました。お蔭様で一三〇〇名を超えるお客様をお迎えする事が出来ました。ご参加頂きまし



予想以上に混雑した玄関入口

た皆様に心から御礼申し上げます。又、今年には更に多くのボランティアの皆様にご協力頂きました。本当にありがとうございました。しかし、反省点が多々ありました。事前にお申し込み頂いたのは三〇〇名弱で人数の予測が付けられず、更にお昼直前にお客様が集中した為、蔵内が満員状態になり、ご案内した食べ物も昨年より随分増やしましたがすべて品切れしてしまいました。楽しみにして来て頂いたお客様には、誠に申し訳なくお詫び申し上げます。冬場の事で外も使えず、限られたスペースと人数での運営ですので、今後の解決策に苦慮しているところでございます。社員一同、皆様からのアドバイスを切望しております。是非ご意見をお寄せ下さい。

ゴールデンウィークにイベント開催!! 第3回 やしま駅の市・酒蔵の市

今年も、「矢島駅前活性化実行委員会」による、地域共創イベント「やしま駅の市、酒蔵の市」をゴールデンウィークの5月3日に開催致します。詳しい内容は、「蔵元通信」5月号(4月中発刊予定)や、ホームページでご案内致しますので、楽しみにお待ち下さい。

メールマガジンでタイムリーな情報も発信いたしておりますので、ご希望の方はメールでご連絡ください。

- 場所 天寿酒造(株)・矢島駅前(鳥海山麓線)
- 日時 平成14年5月3日(金) AM10:00~PM4:00 ●参加無料
- ★お申し込み・お問い合わせ先 (事務局)天寿酒造株式会社 TEL 0184-55-3165

2月の「酒蔵開放」で封印した【雪室氷温熟成純米生酒】(写真右下)をその場で壇詰・発売致します。

今年も、「矢島駅前活性化実行委員会」会員の皆さんが出店。

今年のゲストは、「蔵元通信」5月号で発表致します。

ホームページでイベント案内を開始致しました。是非ご覧下さい。

<http://www.tenju.co.jp/ibento/iventflam.htm>

雪室氷温熟成純米生酒
720ML
一三〇〇円(税別)



◆◆◆ 試飲会の活動 ◆◆◆

4月18日(木)赤坂プリンスホテルクリスタルパレスで恒例の日本吟醸酒協会「春の吟醸酒メッセ」を開催します。鑑評会出品酒をはじめとした、大吟醸酒・純米吟醸酒を持寄り皆様のご来場をお待ちしております。(有料・要予約)

お問い合わせ先 日本吟醸酒協会
TEL 03(33378) 1231

吟醸酒協会のホームページ
<http://members.jcom.home.ne.jp/n-ginjo/>

◆◆◆ 天寿の飲める店 ◆◆◆

釜飯と串焼 [とりでん]

都内・神奈川にて14店舗を有する釜飯と串焼「とりでん」で天寿「純米酒」が賞味いただけます。明るくゆったりとした店内で、香ばしく焼きあがった串焼は天寿「純米酒」とも相性が抜群です。お酒の後の釜飯も絶品の妙。お腹をペコペコに行きましよう。詳しくは、「とりでん」ホームページをご覧ください。 <http://www.tori-den.com>

◆◆◆ 天寿を楽しむ会 ◆◆◆

3月27日(水)午後6時より東京プリンスホテル「和食清水」で天寿と音楽長を楽しむ酒楽会を開催します。石川料理長が、旬の素材にこだわった料理とお酒で会費1万円です。27日は、弊社社長が出席します。

東京プリンスホテル 「和食清水」
TEL 03(3432) 1111

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

★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

お酒の NEWS



「雪室水温熟成純米生酒」は、只今雪の中で静かに熟成中です。5月の「やしま駅の市・酒蔵の市」で販売開始いたします。乞うご期待。

コンクールは地域の特性を生かした優れた食品を表彰するもので、農水省と財団法人・食品産業センターが昭和63年から実施している。表彰式は3月12日、千葉市の幕張メッセの「ふるさと食品全国フェア」で行われる。

(2/14 秋田魁新聞記事より)

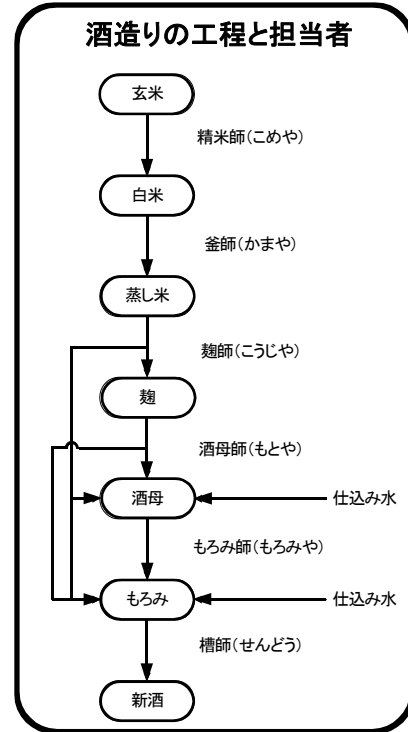
蔵のページ



精米師(こめや)から釜師(かまや)へ

精米によって磨かれた白米は通常2週間程、紙袋に入れたまま白米置き場で静置されます。これは、精米工程で摩擦熱により米粒の品温が上昇し水分が蒸散され、表層部と内部に水分量のムラが生じる為、品温を下げ、米粒内の水分が均衡するまで待つのが目的です。(この事を白米の枯らしと呼んでいます) 枯らしを行わずに水洗いをする表層側が過吸水し、白米が割れてしまい軟弱な蒸し米になってしまいます。これは通常我々が食する飯米にもあてはまります。巷では新米、擦きたてのお米が美味しいとされていますが、軟らかすぎて炊き方が難しいと思っただ経緯はありませんか？

そして、適度に枯らした白米が精米師から釜師へと引き継がれます。釜場は白米を酒造りに適した蒸し



米に仕上げる場所であり、蔵の仕事の中心です。ここでの責任者が釜師(かまや)です。

酒造りの極意として、「一、麹、二、もと(酒母)三、造り」という言葉が有名ですが、高名な杜氏さん達が揃って口にする極意は「一、蒸し、二、蒸し、三、蒸し」という言葉です。前述の極意を達成するためには何を於いても良い蒸し米を得ることが絶対条件である事を指しています。

釜師は最良の蒸し米を得る為、手早く米粒に付着した糠分を洗い取り、どの位白米に吸水させるかを推し量ります。酒造好適米程、又、高度に精米される程、吸水し易く、浸漬時間が短縮されます。特に大吟醸用の白米を洗米するときは秒単位での処理となります。そして、仕込一本の原料米は非常に高価なので、毎回の失敗の出来ない真剣勝負となるのです。

こうして適度に吸水させた白米を蒸し上げ、出来映えを手で握り、或いは指で押し伸ばしながら、蒸し米の弾力や米粒が均一に広がり粒が残らないように確認し、わずかな差違を見きわめ、翌日の蒸し米へとフィードバックされるのです。

製造課 佐藤俊二

ジャージー牛乳発泡酒「ミルシュ」農林水産大臣賞受賞

平成13年度優良ふるさと食品コンクールの国産畜水産品利用部門で最優秀賞の農林水産大臣賞を受賞した。

フレッシュなミルクのお酒といった意味でネーミングされた「ミルシュ」は、脂肪分を除いたジャージー牛乳をワイン酵母で醗酵させた発泡酒。ビタミン、カルシウムなど栄養分が豊富で、アルコール分は7%未満。色は透明感のある緑色。やや酸味があり、低アルコール、微炭酸でシャンパンのような口当たりが女性や若者、観光客らに人気。



上写真は、3本入りセットです。

- 酸度 / 6.0 ~ 7.0
- アミノ酸 / 0.3 ~ 0.5
- アルコール分 / 7%未満
- 原材料 / 牛乳(ジャージー牛乳)

ジャージー牛乳発泡酒
「ミルシュ」
300ml
1本 450円
セット

3本セット 1,500円
6本セット 3,000円

送料込みセット

3本セット 2,000円
6本セット 3,600円

上記価格に消費税は含まれておりません。

蔵人の紹介

(かまや)
釜師 佐藤 直千代(さとう なおちよ)
昭和22年生 昭和53年入蔵以来一貫して釜を担当。掘り出した蒸し米で「ヒネリモチ」を造り、出来具合を確かめ、微妙な硬軟を見分ける。
酒造技能士二級 矢島町



入蔵前、航空自衛隊に所属。特技の卓球は航空自衛隊千歳大会で優勝する程の腕前。蔵での機敏な動作はこの時に培われたと思われる。出身は隣町の由利町であるが柔和な性格を見初められ佐藤家に婿入り。この事が天寿酒造入社の一きっかけになる。

釜師のコメント

酒造りは一つひとつの行程が最高の状態で次行程へと渡す事が出来るようにする事が重要だ。常に次の人が最善を尽くせる様に思いやる酒造りはチームワークに尽きる。

大吟醸しぼりたて「にごり生酒『鳥海』のご案内

天寿の酒蔵では大吟醸酒も搾り終わり、社内ではその出来映えに安堵感や達成感がひろがっています。

さて、昨年に引き続き、大吟醸しぼりたてにごり生酒「鳥海」を限定発売させていただきます。今年も、うすにごりでの出荷となります。どうぞこの機会に日本酒の旬の味を、ご賞味下さい。

尚、数量限定でございますので、勝手ではございますがご注文は先着順とさせていただきます。



限定300本

日本酒度	+3.0
酸度	1.2
アミノ酸	0.9
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

3月20日発売
大吟醸しぼりたて
にごり生酒「鳥海」
720ml
2,850円(税別)

お求め方法
お近くの天寿取扱店又は、天寿酒造へお申し込みください。