



# 天寿酒造株式会社

〒015-0411  
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  
http://www.tenju.co.jp  
第27号 2004年3月号

「和醸良酒」  
代表取締役社長 大井建史

それにして今年も異様に雪の少ない冬でした。雪室貯蔵の雪室作りにも困るような状態です。「大雪に不作なし」と言う言葉は有りますが、その反対の場合はどうなるのだからと心配になるこの頃です。今期の米価の値上がりについて、深刻で、酒造り終盤の今でも酒造組合では米価の交渉中です。県内の酒造好適米については、極端な不作ではなかったにもかかわらず、減収以上の大きな値上がりになりそうです。

2月14日の蔵開放には1500名もの皆様にご来場頂き、心から感謝申し上げます。お客様に天寿の姿勢と心意気を感じていただこうと、現在の形式としてから5回目のイベントでした。ご来場者数増加に伴うスタッフ不足の問題に、弊社のOBや親しい方々が、ボランティアスタッフとして力を貸してくださり、共にこのイベントを作り上げました。この様な方々のご協力があればこそ出来得た事で、この紙面を借りて重ねて御礼申し上げます。

昨年からはせっかくご来場頂く皆様に、更に楽しんで頂きながら矢島町のイメージアップも図ろうと、

青団連（矢島町青年団体連絡協議会）が冬祭りを同時に行うようになり、より賑わいを見せるようになり、天寿のイベントが町の活性化の一助に成れました。皆様のご参加のおかげであり、弊社と致しましても欣快とするところであります。

3月5日に甑倒し（蒸米作業が終る事）となりました。弊社にとつての百三十回目、佐藤杜氏の二回目の甑倒しです。もちろん全ての作業が終わる皆造までにはまだ日数はありますが、蔵の中では大きな節目です。この日は、私と杜氏がそれぞれ最近見学させて頂いた酒蔵の報告と、仕込み作業の反省会も行いました。色々な改善提案とその結果を議論致しました。その後の懇親会では、今年受け入れの多かったインターンシップ（計8名）や仕込み体験申込者の話題となりました。中々良い酒のつまみに成りましたので、突然クシャミが出始めた人もいます。

この人達が天寿の蔵で感じた共通の反応は、  
蔵人が自分の仕事に責任を持ち、誇りをもっている事。  
蔵人が自分の仕事を良く理解し、全体を眺め不足のところに自分の判断で助力に行く流れがスムーズ

新種の花酵母3種を仕込みました。今年全部で5種類です。お馴染みの撫子と日々草の他に、マリーゴールド・しゃくなげ・アペリアの3種です。マリーゴールドは協会酵母よりリンゴ酸の生成が多くさわやかな酸味が特徴です。しゃくなげは9



杜氏の酒造り（姿勢）の話に納得するし、蔵人が杜氏の姿勢に共感を持っている事。  
社長と杜氏の話が一致している事。  
感動しました。杜氏と蔵人のお陰です。私の理想とする全社一丸体制のスタートに立てた気がします。

## 5月1日 第5回 やしま駅の市・酒蔵の市

今年で第5回を数える「やしま駅の市、酒蔵の市」をゴールデンウィークの5月1日に開催が決定致しました。このイベントは「矢島駅前活性化実行委員会」による、地域共創イベントです。

- 場所 天寿酒造株式会社・矢島駅前（鳥海山麓線）
  - 日時 平成16年5月1日（土） AM10:00～PM4:00
  - 参加無料
  - ◎2月の「酒蔵開放」で封印した【雪室氷点熟成純米生酒】をその場で場詰・販売致します。
  - ◎今年も、「矢島駅前活性化実行委員会」会員の皆さんが出店。
  - ◎詳しい内容は、「蔵元通信」5月号（4月下旬発行予定）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、ご希望の方はホームページからメールマガジンをお申込み下さい。
- ★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



雪室酒をリニューアル致しました。



### 緊急速報

#### 創業百三十年記念「落語と天寿を楽しむ会」開催決定

6月12日(土)に「落語と天寿を楽しむ会」を開催致します。囃家は三遊亭鳳楽師匠に決定致しました。詳細は蔵元通信5月号とHPで発表致します。

「お酒飲む人花なら曹（つばき）今日も咲け（さけ）咲け（さけ）明日も酒」  
（田舎地）  
埼玉県川越市  
（DJ）  
五代目三遊亭円楽の総領弟子。押しも押されぬ落語界の本格派として評価が高い。もちネタの多さ（約300題）もさることながら、演じるネタすべてに完成度が高いのが、鳳楽の芸の真髄である。  
（受賞歴）  
昭和52年第6回NHK新人落語コンクール最優秀賞受賞  
昭和53年日刊飛切り落語会若手落語家奨励賞受賞  
平成5年文化庁芸術祭賞受賞



号酵母のような酢酸イソアミル系の香り・アベリアは撫子と同じカプロン酸系ですが、より品の良い香りの酵母でした。

前にもご説明しましたが、花酵母は本来分離法を開発した東京農大短期大学の中田久保教授の名を頂き、中田酵母と呼ぶべきだと私は考えたのですが、先生がその名を許さないで花酵母と呼ぶことになったのです。自然界に酵母の好む糖分が有る所は限られており、経験上蜜の有る花から清酒酵母が沢山分離される事からその名になりました。この名から花の香りがするだろうと誤解される方がいらっしやいます。清酒酵母ですので吟醸香はすれども、その花の香りは致しません。(敢えて説明させていただきます)

一つの花から沢山の酵母が分離されるのですが、純粋分離されたその中から、多くの実験を重ね、醸造特性の特に良い清酒酵母が花酵母と呼ばれるのです。これは、歴史上初めて、清酒もろみ以外の自然界から清酒酵母が分離された画期的な事なのです。新酵母なので花酵母研究会メンバーもその良さを最大限に引き出す努力をしております。今後も向上が図られております。今後も是非ご期待下さい。

## 130周年を迎える天寿の歴史(参)-2

### 四代目永吉の巻その二

代表取締役会長

六代目 大井 永吉

四代目の妻トミエは夫亡き後も長生きした三代目永吉夫妻によく仕えた。経理面に優れ金庫番でもあった。当時は店頭の一斗ほど入る焼き物の容器へ蔵から試桶で酒をはこび、枡で量り売りをしていたので小売の日銭が入ったが、毎日の現金残高を数えるために硬貨を掌に重ねて握り、親指で弾くようにさつと畳の上に十枚ずつ並べていく手際は正に熟練の技で、幼い私にはまるで手品のように見えたものだった。

創業のころはわずかに八十石に過ぎなかった造石数が、大正期には三百五十石に伸びを示している。

酒造原料米は主として地元米穀商から買受けたが品種は「亀の尾」が主であった。ただし品評会に備えて備前米の「雄町」なども使用していたようである。又、大正二、三年のころ米酒交換の事案もあったようだ。

明治から大正初期の小売の容器はほとんどが樽で一升樽・二升樽があり、今の瓶集めの様に樽を集める人を樽拾いと言っていた。量り売りには徳利を持って買いに来たものであった。小売店(曳き酒屋と言った)への直卸、本荘支店への輸送は二斗樽や四斗樽で荷馬車便に頼っている。酒の価格は由利酒造組合が決定したころ

は、一升二十五銭から三十五銭台を上げ下げしていたようだが、大正時代になると一石六十円から九十円と高騰している。

トミエは長男の五代目が中学校(旧制)を出、東京の醸造試験所で研修して帰るまでの間、大福帳の記帳など経理はもとより経営全般を支え、若い五代目永吉をよく補佐し事業の発展に大きな内助の功を積んで九十二歳で天寿をまっとうした。

### 天寿賛歌

汲みあげて 永き齢を保つべし  
名も天寿てふ酒のいずみを  
よるづよも いや栄えませ天寿てふ  
ささの杯重ねかさねて  
つるかめのよはひも君やしのくらん  
名も天寿なるうまし酒にて



四代目の弟国治(本荘支店経営者)が、母のぶの米寿を祝い歌の道の知友から寄せていただいた七百首を越える祝歌 祝句を編集した冊子(昭和十三年刊)

今年の酒造りもあと僅かとなりました。



### 大吟醸「鳥海」

「しぼりたてにごり生酒」

大吟醸酒も搾り終わり、天寿の酒蔵にはその出来ばえに安堵感や達成感がひろがっています。ご好評にお応えして今年も大吟醸「鳥海」しぼりたてにごり生酒を限定発売させて頂きます。今年もうすにごりでの出荷となる大吟醸の旬の味をどうぞご賞味下さい。尚**300本限定出荷**でございますので、誠に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。

3月16日発売予定



限定300本

## お酒の NEWS

月日 曜日

- 日本酒度 +3.0
- 酸度 1.3
- アミノ酸 0.9
- 使用酵母 AK-1
- アルコール分 16.8
- 精米歩合 35%
- 原料米 山田錦100%

### 限定品

大吟醸「鳥海」  
しぼりたてにごり生酒  
720ml  
2,850円(税別)

### ◆◆◆ 試飲会の活動 ◆◆◆

3/11日~3/17日

◎渋谷東急「東横店」フードショー和洋酒売場にて試飲即売会を行います。

3月初めに搾った大吟醸等、多数準備してお待ちしております。

### ◆◆◆ 天寿を祝しむ会 ◆◆◆

◎酒楽活菜50回記念パーティー

4月23日(金) 東京プリンスホテル和食「清水」にて酒楽活菜50回記念パーティーを開催します。当日は酒楽の会6社の社長全員が集合し、企画も盛況山で、皆様のお越しをお待ちしております。

◎参加費の一人様 一万円 80名限定  
日時 4月23日(金) 18時開場

◎CBDA・KOBAYASHI  
東京プリンスホテル「和食清水」  
TEL 03(3)2244(2)2111

◎天寿と各醸造場を繋ぐの輪  
地酒と田舎料理の店「酒楽活菜」で、純米吟醸「ゆりかえり」は鳥海「なごり」のつまい酒・アイガモ農法で活躍した醸造師を味わってみませんか?当日は当社社長も出席致し「酒造りの話・秘話」など酒談義致します。是非参加してみたいです。

◎参加費の一人様 六千円(消費税込)  
日時 3月27日(土) 18時~  
定員 35名

※先着順で定員に達した時点で締め切らせて頂きます。

◎天寿の酒造り  
TEL 03(3)2244(2)2111

◎天寿の酒造り  
TEL 03(3)2244(2)2111

◎天寿の酒造り  
TEL 03(3)2244(2)2111

◎天寿の酒造り  
TEL 03(3)2244(2)2111

◎天寿の酒造り  
TEL 03(3)2244(2)2111

◎天寿の酒造り  
TEL 03(3)2244(2)2111

◎天寿の酒造り  
TEL 03(3)2244(2)2111

◎天寿の酒造り  
TEL 03(3)2244(2)2111

◎天寿の酒造り  
TEL 03(3)2244(2)2111

### ◆◆◆ 天寿の飲める店 ◆◆◆

手造り惣菜とお酒「和厨」



炭火の焼鳥各種から、和中心の手造り惣菜や創作惣菜いろいろ。さらに河岸からその日の活きのよいお魚を、さばいてお刺身にして、オリジナルラベル「和厨」で乾杯!! (天寿の清澄辛口鳥海山です。)

◎住 所 東京都新宿区西新宿1-19-13 青雫ビル3F

◎アクセス JR新宿駅南口徒歩2分  
TEL 03-5562-5151

### 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 宛 tenju@chokai.ne.jp  
●ホームページ http://www.tenju.co.jp  
●TEL 0120-50-3165  
●FAX 0184-55-3167  
★意見希望の方は、準備等の都合がございますので事前にご連絡下さい。  
★郵元通信(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、ホームページからお申し込み下さい。