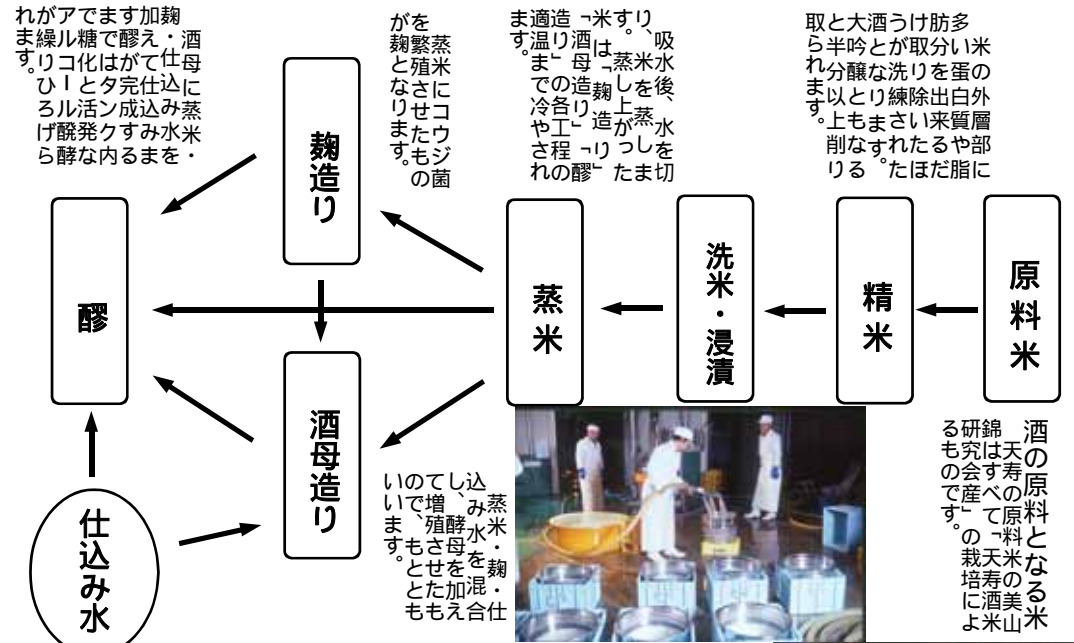


# 天寿 蔵元通信

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  
<http://www.tenju.co.jp>  
 第31号 2004年11月号

# 美酒天寿が出来るまで

酒は気候・原料・造り方で大きく変わります。天寿酒造は、気候・原料・造り方のすべてを、天寿酒造のこだわりで実現しています。



多量に取られるので、洗米の工程は非常に重要で、米粒の表面の油分を洗い落とすことで、酒の味に大きく影響します。

吸水後、蒸米を冷やして、酒母の造りかたが、米粒の吸水率によって変わります。

麹造りには、コウジ菌を繁殖させるために、蒸米と水を加えます。

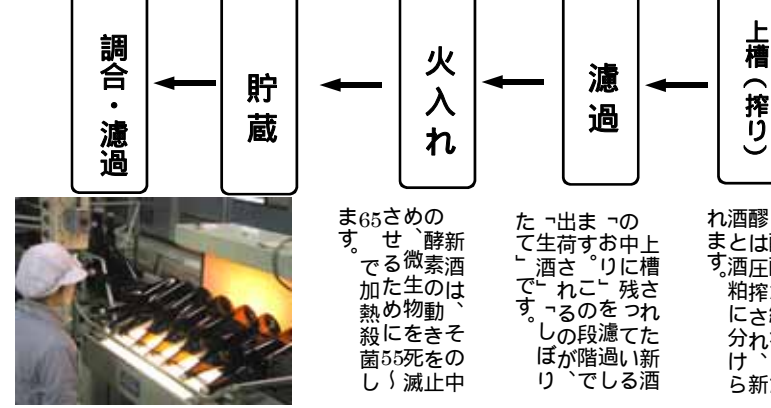
酒母造りには、酒母の造りかたが、米粒の吸水率によって変わります。



天寿の原料となる米は、酒の原料となる米の栽培に、天寿酒造のこだわりが詰まっています。



火入れは、酒の味を安定させるために、火を入れて調整します。



酒は、醸す過程で、雑味が残る場合があります。濾過の工程で、雑味を除去し、酒の味を清潔にします。

火入れは、酒の味を安定させるために、火を入れて調整します。

貯蔵は、酒の味を安定させるために、一定期間貯蔵します。



## 百三十一回目の酒造り

代表取締役社長 大井建史

このところ、大変な災害の連続ですが、被災された皆様には心からお見舞いを申し上げます。秋田県は連続する台風も去る事ながら、お盆の風台風による塩害による被害が一番でした。米作の秋田県平均は三割以上の減収となりましたが、天寿酒米研究会の美山錦の収量は、内陸の為、平年に比べ平均4〜5%の減で済みしました。秋の長雨と台風の影響で、うか、未登熟米の比率がやや高く、米質はやや脆い様ですが、まああの出来の様です。

弊社は9月決算ですが、前期の結果は大変厳しいものとなりました。秋田にも本格焼酎の大波が6月頃から押し寄せ、大変な苦戦を強いられております。しかし、小さな船では有りますが、その大波も上手く乗り越えたいものと、社員一丸体制を益々強固に行きたくと思っています。

今年10月25日から実際の酒造り作業が始まりました。今年も洗米分離機・甑・放冷機の更なる改善加工を行いました。

弊社の酒質は現在のところ、従来型と花酵母の物の二本立てに成っているかのように見えます。(私はそれでも、それぞれの酒に天寿らしさがしっかりと有ると思っております)これは別物ではなく、最終的には一本の流れの中に統合される酒質を目指す途中経過とお考え頂きたいと思っております。

### 花酵母について

これまでも何度か花酵母の説明をさせて頂きました。しかし、「香りが強い」と今までの物とタイプが違う」と言う事で、何か変な物を使っていると、強く偏見を持っている方が散見されまます。これは大変な誤解です、これまでの各県で開発された新酵母とされる協会酵母のセルレニン耐性株と混同されているところだと思っています。解り辛い表現になったかと思ひます。ただ、ご理解頂きたいのは、以下に説明がありますように、花酵母には色々なタイプがあり、香りを出す為の物では有りませんし、大正時代に協会酵母が分離されて以来、初めて自然界から分離された新しい清酒酵母ですので、タイプが違って当たり前で、だからこそ面白いのだとお考

え頂きたいのです。農大花酵母研究会のメンバーは、最初に個人的な撫子分離酵母ND14から使い始めますので、香りの強い物との印象があるかと思いますが、色々な酵母を、長年使用した協会酵母に負けぬよう使いこなせる様努力して参ります。ご理解とご支援のほどよろしくお願い致します。

### 花酵母の種類

- ・カブロン酸エチル系
- ・なでしこ分離酵母 ND14
- ・カブロン酸系の香りが高く酢酸イソアミル系が低い。アミノ酸多めで、フルーティな香りの中に、ふくよかな味わい。
- ・アベリア分離酵母 AB12



**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  
 を知りたい方、ご連絡をお待ちしております。

Eメールアドレス …… [tenju@chokai.ne.jp](mailto:tenju@chokai.ne.jp)  
 ホームページ …… <http://www.tenju.co.jp>  
 テレホン …… 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、E-mailで

カブロン酸系の香りが高く酢酸イソアミル系が低い。甘くフルーティな香りとはバランスの良い味わい。リンゴ酸高く飲んだ後に爽やかなキレを感じさせる

酢酸イソアミル系

・ベゴニア分離酵母 B K 1

酢酸イソアミル系の香りが高くカブロン酸系が低い コハク酸高く男性的どっしりタイプ

・しゃくなげ分離酵母 S N I 3

酢酸イソアミル系の香りが高くカブロン酸系が低い スッキリ系

・マリーゴールド分離酵母 M R I 4

酢酸イソアミル系の香りがやや高くカブロン酸系がやや低い爽快で冷・爛 O K

・カトレア分離酵母 K A F I 2

優美な香りとしつかりした味わいの中に、爽やかさを感じさせる

・月下美人分離酵母 G E I 1

リンゴ酸を含め、酸がやや多くでるタイプ。スッキリ系  
カブロン酸エチル、酢酸イソアミル双方系

（香りの強くないタイプ）

・蔓バラ分離酵母 H N G I 5

約千七百石、販売数量約二千五百石を見るに至り、ここでやっと戦前の販売量を超えることが出来たのだった。

しかし当時は、製造数量が戦時統制時の「基本石数」によって制限されていて思うに任せず、止むを得ず一部を未納税酒の買い入れ（桶買）で補完せざるを得なかった。入社早々桶買を担当させられた私は当然経験も無く、「天寿」としての品質維持、またブレンドできる酒質を探すこと、買入れ量をまとめることなどいろいろ苦勞したが、酒質の見極めや取引の交渉など後の経営にとつていい経験になったと思っている。

四十年代に入り製造数量が三千石にも近づいたので、従来の家業的経営から脱皮し、企業としての酒造業を目指して経営の合理化を図るべく、個人経営の大井酒造店から法人組織に改め、昭和四十三年八月一日、天寿酒造株式会社を設立した。代表取締役社長に五代目永吉、専務には私が就任した。

当時販売先のほとんどが本荘

含み香が有り、ふくらみのあるタイプ

・日々草分離酵母 N E I 2

しつかりした味わいがありながらすべりが良く、飲み飽きしないタイプ

・コスモス分離酵母 K S I 3

（開発されたばかりの新酵母）  
カーネーション分離酵母  
C A R I 1

等があり、今後が期待されます。

（注）カブロン酸エチル 洋ナシの様な香りの物質。アルプス酵母系の香り。

酢酸イソアミル バナナ・デリシャスリンゴの様な香りの物質。協会9号系の香り。

前記二つの香りのバランスによって、香りのタイプが変わる。



天寿酒造株式会社

<http://www.hanakoubou.jp/>



## 130周年を迎える 天寿の歴史-4

### 五代目永吉の飛躍その四

代表取締役会長

六代目 大井 永吉

戦後の日本経済が占領軍の指揮命令で自由自在に解体、改組されたなか、酒造業界も解体団体のリストに載った。再起の改組に手間取ったが、昭和二十八年戦後新たな秋田県酒造組合が誕生し復元復活の道が開けた。企業整備の苦難の道を歩むこと実に十一年、遂に昭和三十一年十二月二十日、由利酒類製造株式会社から天寿工場は分離し、独立操業の新スタートを切ったのである。

私は昭和三十年広島大学発酵工学科を卒業し、国税庁醸造試験所に助手として勤めていたが、独立操業のこともあってか父の強い要請で三十一年春に帰郷、直ちに入社した。

その頃は完全な売り手市場ではあったが、五代目永吉の良心的な酒造りの姿勢と酒質で、「天寿」の銘柄に対する評価は高まり、売り上げは年ごとに順調に伸びを示し、昭和三十七年には生産数量

みて千石をこえ、昭和四十五年には販売数量1、290キロリットル（七千七百七十石）。四十八年には販売数量1、454キロリットル（八千石）と八千石台に乗る大きな躍進の中で、昭和四十九年創業百周年を迎えたのである。

- ◆◆◆ 試飲会の活動 ◆◆◆
- ◎ 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。
- 12/2日～5日
- 12/27日～30日
- 2005年
- 1/2日～5日
- ◎ 高島屋「横浜店」和洋酒売場にて試飲即売会を行います。（日程は未定）
- ◎ 横浜そごう「食品売場」にて試飲即売会を行います。
- 12/7日～13日

### 天寿の飲める店

日本酒好きにはこたえられない銘酒がズラリと並ぶ。メニューには出ていない吟醸酒や古酒などの限定品も丁寧な説明付きで紹介されているの



で、迷った時の強い味方!! この時期は天寿の「鳥海山燗上がり」が旨い。肴は新鮮な刺身や焼魚、珍味がメイン。この店に来たら喫煙者もタバコを我慢して、お酒の味と香りを存分に楽しみたい。

住所 東京都世田谷区三軒茶屋 2-15-3 寺尾ビル1F  
電話 03-3410-9918  
営業時間 17時30分～23時30分



旧精米所の建築

由利の市場に限られていたが、その壁を破り県都秋田に進出したのもこの時期からである。時代の進展に伴い秋田市との経済交流、転勤等人の交流も活発になり、本荘、由利で「天寿」の味を覚えた人々が秋田で愛飲、購買して下さり、その口コミと、TV・CMをはじめネオン看板など積極的な宣伝も効果を挙げて、秋田市場の



昭和39年当時の天寿野球チーム