



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33号 2005年3月号

「合併直前の矢島から」
代表取締役社長 大井建史

暖冬と思われた今年の冬は、一月半ばから数十年ぶりの大豪雪となり、酒蔵の圧壊防止のための除排雪に、大変な労力を費やしてあります。農家の作業小屋や建設会社の車庫の圧壊のニュースの中、本日(三月二日)も危険な箇所が増えた為、今年三度目となる全社員での重機も使用する除排雪作業となりました。(もちろん毎日除雪作業はしておりますが…)三月にこの様な作業を行わなければならないのは、いくら雪国秋田でも異常な事ですし、これで気温が上がりますと一挙に雪が重くなり、建物の圧壊や屋根の軒の損壊につながります。

二月二十七日には花酵母研究会の酒蔵見学研修で、中田先生を始めとする会員の皆さんが弊蔵にいらっしやいました。その際も夕方から大雪で視界不良となり、雪の多さと猛威に度胆を抜かれた様でした。

そんな中、二月の四週目から昨日にかけて今年の大吟醸の上槽が無事終了致しました。杜氏曰く「ねらい通りに行きました。」との事です。が、今年の杜氏のねらいは当たっているのか外しているのか?皆様に「評価頂きたいと思います。」

確かに原料処理に関するこの3年間の努力の結果、私共の理想とする蒸米に限りなく近づいてきたとは思っております。杜氏と釜屋の研究により甑肌も完全に出なくなり、その目標水分も誤差の範囲に収まるようになりました。結果、味に幅とふくらみが増したと思います。また、花酵母の仕込みの研究や中田先生のお教えにより、弊社は汲水歩合が少なく造りですが、追水の使い方定番商品の質的向上がかなり図られたと思っております。

二月十一日の蔵開放へご参加頂きました皆様、ボランティアスタッフとしてお手伝い頂きました皆様本当にありがとうございました。お蔭様で千四百人を超える方々にお越し頂きました。何かと対応不足や不手際・失礼があったかと存じますが、日頃の感謝の気持ちと、天寿の思いをお伝えしたいという熱意で一杯の対応をさせて頂きました。その熱意に免じてご容赦頂ければと存じます。

平成の大合併の嵐の中、矢島藩、矢島県、矢島町となって以来百十六年独立歩の町として頑張ってきたが、三月二十二日から一市七町合併による新市「由利本荘市」となります。(私は市名「鳥海市」



推進派でしたが、いまだに残念でありません(住所は由利郡を由利本荘市に変えるだけで郵便番号等他に変更箇所はありませんが、ラベルや裏張りダンボール箱等全ての住所表示を変更しなければならず、大変な状態になっております。(在庫のラベルや変更経費は誰が…誰も心配してくれませぬ…)

まだ次女の受験が終わっておりませんので、もうしばらく緊張の日々が続きますが、益々精進して参ります。今後ともご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。

雪室氷点熟成 純米生酒 解禁日決定 4月28日



“限定2500本! 本日より事前予約を開始!”
2月12日の天寿蔵開放の日に生酒のまま雪室に封印し、氷温で静かに熟成させてきた天寿の“雪室氷点熟成 純米生酒”を、鳥海山の麓も新緑を迎える季節4月28日に、雪室を開きます。限定2500本ですので、本日より事前予約を開始させて頂きます。お早めにご予約ください。

4月28日 雪室開封 10:00
試飲販売 10:15~12:00まで

今年は趣向を変えて、駅前イベントとしてではなく天寿酒造として、雪室開封を皆様とお祝いしたいと思います。もちろん当日は、今年の雪室酒の出来ばえをお確かめ頂く為、試飲即売会を行います。

只今熟成中!!



“2005雪室氷点熟成 純米生酒発表会”
同日の夕刻より“2005雪室氷点熟成 純米生酒発表会”と題し、秋田県内数箇所の料飲店で同時開催する予定です。皆様と一緒に今年の雪室氷点熟成酒と各店の自慢料理を味わいながら、雪室の解禁を祝うパーティーにしたいと思います。是非ご参加ください。詳細は後日、HP等で発表させて頂きます。



雪室氷点熟成 純米生酒
720ml 1,365円(税込)
すっかり春の風物詩となりました、天寿自慢の酒米研究会産美山錦で仕込んだ雪室純米酒。低温でじっくり熟成させる事により、今年もとろりとした丸みのある、春の生酒に仕上がっているものと期待しております。

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

お酒の NEWS

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 16.0~16.9
 精米歩合 35%
 原料米 山田錦100%

限定300本
 大吟醸「鳥海」
 しぼりたてにごり生酒
 720ml
 2,993円(税込)



大吟醸「鳥海」

しぼりたてにごり生酒

《三月十八日発売》

天寿の酒蔵では杜氏の下、大吟醸酒も搾り終わり、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いただきます。今年もうすにこりの出荷となります。どうぞこの機会に大吟醸の旬の味をご賞味下さい。

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。



創業130周年 天寿の歴史(四)-6

五代目永吉の飛躍その六
 代表取締役会長
 六代目 大井 永吉

五代目は旧制本荘中学校の六期卒業生だが、スポーツは柔道、剣道(撃剣と父は言っていた)野球と、なんでもやったよつだ。特にボートは対校試合の選手で、当時(明治四十年代)は秋田中学との定期戦のみだったよつだが、レースに勝った時の記念か優勝旗を立てたクルーの誇らしげな顔の写真が残っている。

本荘高校のボートは学校創立と共に端艇部として創部された校技と言われる伝統スポーツで、全国優勝も数多く全国にその名が知られている。私も本荘高校でオールを握り、京都国体に出場、私の三男仁史(現天寿酒造常務)もまた本荘高校で艇に乗り国体、インターハイに出場した三代に亘るボートマン家系である。その故で、本荘高校ボート百周年の式典で親子三代表彰の栄誉を受けている。

五代目はまたリーダーの資質に富み、中学時代軍事教練で全校が二つに別れての模擬戦争で一方の大将となり、作戦から攻撃までを

指揮して勝利した話や、家業についてからは消防の小頭をやるなど、若いころから地域のリーダーであったことを聞かされている。昭和十二年、四十四歳で推されて町議会議員に当選、以来連続八期三十年間総務委員長、副議長などを歴任、最後の二期は議長として、国鉄矢島線開通、矢島中学校創立、矢島町消防団常備部設置、鳥海山国定公園指定、上水道の設置、県立矢島高校の誘致や国道108号線の実現などに携わり町の発展、近代化に貢献した。「町が発展しなければ会社の発展もない」が信条だった。

五代目は戦後、極端な食糧難で酒造も規制・減産された時期、酒造業だけでは生活も苦しく、また復員してくる従業員のためにも、他に事業を求めて悩んだ末、地域から原料を調達でき、初期投資が少なく始めて始められる製造業として製材業を選び、昭和二十四年隣接の敷地に工場を建て、大井製材所を創業(二十二年株式に改組、社長に就任、専務に私が就任した。最初は自分の持ち山から木を切り出して製材技術を向上させながら次第に販路も広げていった。

時代は戦後復興期であり、木材の需要はうなぎ昇りに上がった。東京木場の秋田材の間屋からの引き合いも始まり、度々の設備投資に伴い生産量も急速に増え、四十年代のピーク時には杉専門の一般製材として年間二万五千石をこなす迄になった。その頃は本業の酒造業も成長期にあり、工場建物の増改築建築材の提供、資金面や人的な応援などは本業の発展に大きな力となったのである。しかしその後、製材業を囲む経済環境は急速に変化、外材の輸入拡大、建築の非木質化などによる需要の減退は、容赦なく零細工場を窮地に追い込んだ。最盛期には矢島町だけでも十指を超える製材所があり、木材産地を形成していたが、次々に撤退、平成十年には当社ともう一社の二社のみとなっていた。当社も市場悪化に耐え切れず、工場を任せていた役員の高齢化もあって遂に十月一日をもって撤退を決議、丁度五十年に亘る営業を閉じたのである。

五代目は酒造業のみならず地域の政治経済に大きな足跡を刻み、子孫の我々にも強い影響を及ぼしている。

天寿の飲める店

AKITA DINING
 「なまはげ」六本木店
 三月一日オープン



築百二十年の民家を移築した座敷やBGMに秋田民謡、毎日行われる迫力のなまはげショーなど、秋田のぬくもりを体感できます。食も秋田名物「きりたんぼ」「比内地鶏」「八タ八タ」「七代佐藤養助稲庭うどん」など産地直送の食材をメインにした郷土料理を堪能できます。お酒は秋田の蔵元すべてありますが、「天寿」からはタイプの異なる5種類が揃っています。是非飲み比べてみてください。

住所 東京都港区六本木3-13-12
 エルサビル2F
 TEL 03-5410-0012
 営業時間 月~土 18時~5時
 日・祝 18時~23時30分無休
 URL http://www.hy-japan.com/ginza_namahage/

秋田のおばんざいとつまい酒
 「きりたんぼ」



米俵をかたどった提灯が大通りを光で埋め尽くす「竿燈祭り」をテーマにした郷土料理ダイニングが二月一日銀座にオープンしました。秋田の古民家を活かしたこだわりの店内で、秋田の料亭「九重」の新鮮素材で作るおばんざいと秋田男鹿半島に伝わる幻の石焼き料理を一日十品限定で提供しているほか、比内地鶏の備長炭焼きやきりたんぼ鍋を堪能できます。お酒はいろいろありますが、その中でも「天寿」のお燗がおすすめです。

住所 東京都中央区銀座2-6-9
 ジブラルタ生命銀座ビル9F
 TEL 03-3538-6099
 営業時間 月~土 17時~23時30分
 日・祝 17時~23時無休
 URL <http://www.hy-japan.com/kiritampo/>