



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42号 2006年9月号

先着で米寿の方
88名様に
天寿「百年」(720ml)
1本プレゼント

「敬老の日」 お祝いプレゼント

米寿の方八十八名様に 銘酒「天寿百年」プレゼント

敬老の日が近づいて参りました。本年米寿を迎えられます皆様、誠にありがとうございます。

天寿酒造では、永年この地で酒造業を営んで来られた感謝の気持ちを込め、創業百周年を迎えた昭和49年以来32年間にわたり、由利・本荘地区の米寿を迎えられた方々に、銘酒「天寿百年」をプレゼントし続けて参りました。一昨年から弊社の「感謝の思い」をもっと広くお伝えする為に、この「天寿百年プレゼント」を企画致しました。ご応募はご本人は勿論、お子様、お孫様、ご親戚、ご友人からでも結構です。「いつまでも元気でいてね」の気持ちを込めて、左記要領にて、どしどしご応募下さい。

応募要領

応募者氏名・住所・電話番号・Eメールアドレス・米寿者氏名生年月日・住所・電話番号を明記の上、Eメール又はハガキで「ご応募下さい」。

米寿対象者 大正7年4月〜大正8年3月生まれの方

応募締切 平成18年9月13日

〒015-0411

秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下二七

天寿酒造株式会社

「この酒で百歳まで」係

本醸造
天寿「百年」



天寿が飲める店

JAZZ INN
UNCLE TOM

平成11年9月新装され三軒茶屋でも数少ないジャズを聴ける店です。旨い日本酒のあるバーとして、カウンター10、テーブル4の、こじんまりした中にも落ち着いた着きのある雰囲気のお店です。ジャズを聴きながら天寿「鳥海山爛上がり」と純米吟醸「鳥海山」をじっくり、いってみてはいかがですか？



住所 東京都世田谷区太子堂1-15-15
最寄駅 東急田園都市線三軒茶屋駅 徒歩5分
TEL 03-3410-7903
営業時間 19時～1時ラストオーダー
休日 毎週木曜日

試飲即売会

9/15日、18日
東急百貨店【東横店】B1和洋酒売場に
て試飲即売会を行います。
敬老の日贈答商品等、多数準備してお待ち
しております。

「コミュニティ」
代表取締役社長 大井建史
低温で大雨の続いた梅雨でしたが、梅雨明けから順調に晴天が続き、米の受粉期も無事に過ぎ、酒米研究会の田圃は今の所順調です。十八年ぶりに我が母校の本荘高校が甲子園に出場しました。弊社営業土田の長男も出ましたが、一回戦天理高校と対戦。健闘しましたが、初戦を飾る事は出来ませんでした。ザンネン。
その後、お盆過ぎまで真夏日が続いておりましたが、最近朝夕に少し涼しさが出てまいりました。九月の十日には三百年の伝統がある矢島の八朔祭が執り行われます。前日の宵宮から情緒あるお祭ですが、42歳で若者も卒業です。私もお祭から離れて5、6年になってしまいました。祭の運営も高齢化と人口減から、山車を構成する六丁ともメンバー不足で大変なようです。地方のこの様な行事は、同様の理由で本当に大変になってきました。矢島小学校は長女の頃は3クラスでしたが、今では1クラスの学年が始めめし
た。

阪神の大震災以来その土地のこ

コミュニティが大事だという事は首相も話していますが、中央がやる事は東京基準でその土地に生きていけないので、その破壊を加速する事ばかりです。例えば一月十五日が休日で無くなったことで、どれだけ多くの小正月行事が消えたか、判っているのでしょうか。東京だと成人式の移動しにくい付かなかつたのでしょね。矢島では才の神焼きという行事があります(ある高名な人文学者によると、新潟から秋田南部の地域に残るこの行事は仏教伝来前からのものとの事です)。私の町内も私が子供のころは、小・中学生30人から40人の子供達が集まり準備が全部出来ましたが、今では全員集まっても7人しかおりません。昔から十五日に開催している行事の日にちを変える事に抵抗を感じる方もあるようですが、親はその行事の為に会社を休む事もできず、なかなか解決できない問題となり、町内によつては休止と成った所も有りコミュニティ活動阻害の原因になりました。
この様な問題を考えられていると、今の年金問題が浮上してきます。日本で一番出生率の低い県に成つ

てしまつておりますが、対策で出てくるのは、出産費の補助や、保育園費の補助等ですが、解決策には程遠い状態です。日本の年金は子供の世代が親の世代の年金を払う方式となつております。今の時代に少々の扶養控除だけで子供を育てた人たちがその子供たちから年金を払ってもらうのは判りませんが、忙しいとか子供は作らない代わりゆつたりと暮らそう、又は親元から離れず結婚もせず一人で暮らそうと考えた人たちと、子供を一生懸命育て上げた人達が、同じ条件で年金を貰うというのは、おかしいのではないのでしょうか？中には子供が出来なかつた人もあつたかと思ひますが、客観的に子供を育てる事で、どれ程のお金がかかるかを考えた場合、年金の税金が子供を育てなかつた人と平等であるのはおかしいと思ふのですが。(実はある人の考えの受け売りなのですが、まさにその通りであると思ひましたので書かせて頂きました子供を育てない人への課税又は年金の減額。まさに結婚・出産促進への決定打ではないでしょうか？

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-メール以 tenju@chokai.ne.jp
ホームページ以 http://www.tenju.co.jp
FAX 0184-55-3167
TEL 0120-50-3165
ご意見希望の方は、準備等の都合がございますので事前にご連絡下さい。
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

130周年を迎える 天寿の歴史 (五) -6



製造場建物の変遷

代表取締役会長
六代目 大井 永吉

酒の醸造技術は、容器の大きさに合わせて進歩してきたと言われる。鎌倉時代「甕」と言う大型の土器になったとき、江戸時代「桶」という大型の木製の容器になったとき、そして昭和初期現在の「ホーロータンク」という鉄製の容器になったとき、と大きく分けて三度の容器革命があったと考えてよい。技術の進歩とは、よりよい製品を生み出すための努力の蓄積である。大きな容器が開発されると、それまでの小さな容器による醸造技術をベースに、大きな容器のための酒造技術の開発が進んだ。

昭和三十年代からの日本の産業発展の中で、清酒の需要もしだいに増大し、五十年には一千万石に達したが、大手による生産の大型化とそれに伴う機械器具の発達、技術の進歩、また、建物も土蔵から鉄筋コンクリート造空調設備の四季醸造工場にすることよって年間の大量生産が可能になった。地方の中小蔵も殆どの作業が手作業であったものが急速に機械化、自動化がすすみ、家業であったものが企業化していった。しかし、生産の集中が過度に進み、販売競争が激化し、大量生産の安酒が

大量に出回る結果となり、中小零細蔵は縮小、合併、廃業に追いやられる一方で、昔ながらの手作業による吟醸酒など品格を備えた良酒が市場で力を得ることで、いわゆる二極化がすすんだ。

天寿酒造もまた時代の大きな流れの中で、幸い顧客のお引き立てにより、売り上げの増加、事業の拡大と共に製造設備・建物の拡張も図る事ができたが、そこにはいろいろの困難も伴ったのである。

大きな工事（投資）を決定するには、それなりの切っ掛け、転機というものがあがるが、天寿の場合工場火災と河川改修がその大きな原因となっている。実は私が物心ついてから現在までに三回の自己失火による火災があった。一回目は私が保育所の頃で、後年伝え聞いた話だが昭和十二年冬、造りの最中であつた。その頃は《もろみ》が冷えこまないように木桶の外側に藁菰を巻き、更に極寒には大鉄鍋に灰を入れた火鉢に炭火を熾して仕込庫の温度を保つたようだが、その炭火が撥ねて蒸につり大事に至つたという。土蔵造りだつたので火はその庫内だけでおさまつたが、仕込み中の酒は駄目になつたと言う。夕方まで残されて歸つた六才の私の目に映つた興奮鎮まらぬ大人たちの動き、慰労の酒席の消防半纏のひと人の高声、家中の

お酒の NEWS



地元矢島町で9月9・10日に行われる「八朔祭り」です。(写真)

日本酒度 +2.0~+4.0
酸度 1.2~1.4
アミノ酸 0.8~1.0
使用酵母 自社保存株
アルコール分 16.0~16.9
精米歩合 35%
原料米 山田錦100%



限定500本 限定300本

平成17酒造年度
天寿大吟醸栗酒
『鳥海の雪』
春に袋吊りで自然落下させたお酒をビン火入れし、この時期まで低温で熟成させました。原料米は山田錦100%、酵母は自社保存株の仕込みです。これは、出品酒と全く同じ扱いで、本年はお蔭様で金賞を受賞しております。今年は720ml500本、18L300本の限定です。
注文は先着順とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

10月1日発売
1800ml
10.500円(税込)
720ml
5.250円(税込)

日本酒度 +1.0~+3.0
酸度 1.2~1.4
アミノ酸 1.4~1.6
使用酵母 ND-4
アルコール分 15.0~15.9
精米歩合 60%
原料米 美山錦



限定500本 限定300本

季節限定酒
純米吟醸『ひやおろし』
今年も「ひやおろし」の季節がやつてまいりました。東京農大花酵母研究会の「ND-4酵母」を使用し、天寿自慢の「天寿酒米研究会」産美山錦100%で醸し上げた香り高い、ふくらみのある 純米吟醸「ひやおろし」を発売致します。日本酒が美味しいこの季節、旬のお酒をお楽しみ下さい。
尚、数量限定の為、品切れの際はご容赦下さいますようお願い申し上げます。

9月1日発売
純米吟醸
「ひやおろし」
1800ml・720ml
2.835円(税込)
1.418円(税込)

煙の臭いなどが記憶の底に残っている。

二度目は二十六年八月盛夏、私が大学に入学した年の夏休みで、高校時代の友人と川泳ぎに出かけ、終わって田んぼの畦道をぶらぶら近くまで帰って来たときのことだった。サイレンの音に驚いて探した煙の方向がややしい、必死に線路の土手を駆け上ると家の倉庫から火の手が上がっているではないか、その時のショックは今でも忘れることが出来ない。

当時麹室の断熱は藁と土で、毎年解体して天日に干し秋の造り前に新藁を足して床下、四側面、天井にぎっしり詰め込み最上面を土で覆って断熱していた。麹室作りはその年の麹の出来に影響する大切な、しかも難儀な仕事であつた。その解体した藁を取り込んでいた裏手の木造倉庫からの失火で、高温、乾燥期であつたので火は忽ち隣接の桶の枯らし場を焼きつくし更に別の木造倉庫に移つたが、昼火事で消防団の出動が早かつたのと土壁の倉庫だつたことがそれ以上の延焼を食い止めたのであつた。

その頃は製造、貯蔵とも既にホーロータンクに代わり木桶は殆ど使っていないが、大小五十本からの木桶を消失した事は大きな損失であつた。

【由利・本荘の地酒を楽しむ会】

秋田県酒造組合由利支部が主催する地酒を楽しむ会です。天寿・由利正宗・飛良泉・秋田誉・出羽の富士の五蔵が、秋田県悲願の酒米「酒こまち」仕込みのお酒を含め、自慢の酒を持ち込んで開催します。

日時 10月6日(金)
時間 18時30分
会場 秋田県由利本荘市 ホテルアイリス
会費 3,000円(税込み)
形式 チケット制・着席スタイル
お申込み・お問い合わせは天寿酒造まで

【2006酒まつり】

全国的にも酒づくりが盛んな地域、広島県。東広島市では、平成2年から市民が楽しく豊かな心のふれあいを求める場として「酒まつり」を開催しております。昨年実施した「酒ひろば」では全国896銘柄の日本酒が集まって利き酒大会が楽しく催されました。今年も、天寿酒造では「純米吟醸鳥海山」を出品致します。全国の地酒を味わえるチャンスぜひご来場を！

日時 10月7日(土) 11時~21時
10月8日(日) 10時~17時
会場 JR西条駅周辺 入場無料
TEL 08224212775
HP <http://sakematsuri.com/>