



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51号 2008年5月号

21日の今日は桜が満開の晴天で季節の変化を気持ち良く感じられる陽気です。三月後半から急速に春めき、平年より7、8日も開花が早く、連休には葉桜も過ぎているだろうとの事、角館等の観光名所は気の毒な事になりそうです。こうやって季節を感じながら落ち着くと、長女に続いて次女も大進学のため今春から家を離れ、子供部屋が二つ空いていることが思った以上に寂しく感じられ、一

四月も後半になり、慌しく火入れや片付け作業に追われていた蔵人も、18日に家路に着きました。瓶詰め部門は昔と違い、瓶火入れ・瓶冷蔵貯蔵が増え、酒種も多量も増えたため、冷蔵倉庫の借り上げも視野に入れた貯蔵管理計画に、社長・杜氏・詰口係長は眉間に皺を立てながらの検討となりましたが、前に思い切った増した大型冷蔵倉庫のお陰で、何とかかなりそうな気配にホッと一安心です。

『春』
 代表取締役社長 大井建史

昨日の高校PTA総会での会長退任でその思いを強めたり、中学三年の末娘はまだ四年は家にいる事を家内と確認して慰められたりしています。今年の大吟醸は全て年初に仕込んだ為、大吟醸しぼりたての発売が3月26日になってしまい、「搾りたてには遅い時期、盛り上がりチト欠けるなあ」と思い、ここで宣伝(笑)

天寿では「地元で出来る最も良い酒」を目指して、全国でも最も早い時期から酒造好適米の契約栽培を開始し、天寿酒米研究会を立ち上げました。人も水も米も地元で最高の物で造りあげようと頑張っておりますが、そうであるからこそ、これまで最高の米と言われ続けた山田錦を社内の比較検討の為に750kg仕込で何本か大吟醸を造り続けております。秋田の自慢の酒米「酒こまち」も出ましたが、鑑評会出品酒として考えると、社内では未だ山田錦の大吟醸を超えていないと判断しています。その山田錦大吟醸の澱絡みの生酒が「大吟醸「鳥海」しぼりたてに「ごり生酒」です。槽で搾った



桜満開の天寿酒造玄関前《4/21撮影》

大吟醸の澱引きを致しますと、皆さんが想像する以上の澱が絡んだ酒が出ます。これが、しぼりたての生酒だと何ら遜色の無い酒質ですし、短時間で非常に柔らかな味になります。これが世に出ないのは何とも勿体無いと言ふことで、価格を抑えて発売したのがこのお酒です。残り108本です。合わせて、天寿酒米研究会で育てた酒造好適米美山錦で醸した「天寿大吟醸搾りたて生酒」も残り僅か74本となりました。「雪室氷点熟成純米生酒」と共に春の大吟醸の生酒を新緑を愛でながら、是非お楽しみください。

第5回 落語と天寿を楽しむ会

5月31日(土)開催決定



三遊亭鳳楽



落語会



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。

今年も、三遊亭鳳楽師匠をお迎えし、「落語と天寿を楽しむ会」を開催致します。益々円熟味を増した鳳楽師匠の話芸をお楽しみいただき、その後は師匠を交えての天寿のお酒を楽しむ会。日本の伝統文化に浸れる機会は今にありません。是非ご参加下さい。



場所 天寿酒造株式会社
日時 平成20年5月31日(土)
開場 午後3時 (蔵見学も出来ますのでご希望の方は2時30分までお出で下さい)
落語 午後4時～午後6時
鳳楽師匠と天寿を楽しむ会 午後6時20分～8時中々
会費 5,000円 (お申込み時にお願い致します)
 先着100名様限定・定員になり次第締め切らせて頂きます。当日参加はできませんので予め入場券をお買い求め下さい。
 お申し込み・お問い合わせ先
 天寿酒造株式会社 TEL 0184-55-3165



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 …… info@tenju.co.jp
 ホームページ …… http://www.tenju.co.jp
 フリダイヤル …… 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

イベント NEWS



雪室からの酒出し

手詰め風景



天寿の歴史 (六)-8

杜氏の系譜(4)

代表取締役会長
六代目 大井 永吉

前号で渡辺兼蔵杜氏については勤務歴不明と記したが、うれしいことに、以前から蔵元通信の読者でご注文も頂いている札幌市の光延沙苗さんが実は兼蔵さんのお孫さんで、現在秋田市新屋に在住の弟さんの渡辺一義さんに連絡、一義さんが当社に訪ねてこられ、兼蔵さんが大事にとつておいたと思われる賞状や表彰状、講習の習得証類、写真などを多く持参されたのである。

これらの品は、兼蔵さんの当社における足跡ばかりでなく、秋田県酒造史の一時代を窺がい知る貴重な資料でもある。よく保存されていたものと感心し、わざわざお届け頂いたご厚意に心より感謝申し上げます。

渡辺兼蔵さんの当社での職歴は、大正十一年の酒造講習会受講証を始めとして、毎年のように受講証が残っている。大正十一年からの蔵入りと思われる。蔵人と一緒に写真では地元以外は彼一人だけなので、当時新屋地区の蔵で浜田杜氏と呼ばれる人たちが

育つたと文献にあることから、最初から杜氏としての採用だったと推察されるが、賞状の名前の肩書きに大井永吉酒造場方 杜氏渡辺兼蔵とあるのは大正十三年のものからで、この年からは杜氏として勤められたことは確実である。

明治・大正の頃の酒造従事者への酒造に対する理解、技術の習得は、中央における酒造講習会の修了者が手本になったと推察されるが、秋田酒の勃興期と言われる大正十一年代には各地で酒造従業員に対する酒造講習会が始められている。

- 1、秋田杜氏養成講習会
大正九年、秋田酒造組合
- 2、雄平酒造講習会
大正六年、雄平酒造組合
- 3、由利郡酒造講習会
大正九年、由利酒造組合
- 4、下三郡酒造講習会
北鹿、山本酒造組合

渡辺杜氏の受講証は主催が秋田酒造講習会、由利郡酒造講習会、秋田酒造杜氏養成講習会、とあるが、何れも「産業講習規定により終了したることを証す」として、時の県知事名で習得証を出している。県としても

雪室氷点熟成純米生酒

5月2日解禁

前回の蔵元通信(50号)でもお知らせしましたが、いよいよ雪室氷点熟成純米生酒を5月2日午前10時に発売いたします。

2月の酒蔵開放で雪室に封印し、氷温貯蔵した生酒をお越し頂いた皆さんと一緒に開封し、その場で瓶詰めする特別限定商品です。

氷点熟成により、コクのあるとろりとした春の生酒をこの機会に是非ご賞味下さい。

お近くの天寿取扱店、又は直接天寿酒造までお申し込みください。人気の限定商品ですので、品切れの際はご了承ください。



5月2日には、必要な本数分をお客様ご自身がピンに手詰めすることが出来ます。(空ピンは天寿でご用意致します。)

2,500本限定
雪室氷点熟成
純米生酒
720ml
1,365円(税込)

楽しむ会のご案内

2008吟醸新酒祭

日本吟醸酒協会加盟の62蔵が今春の吟醸酒の出来をご披露する大試飲会です。是非ご参加下さい。

日時 5月12日(月)
第1部 14時30分～16時30分
第2部 18時～20時

会場 東京交通会館12F
ダイヤモンドホール
(千代田区有楽町2-10-1)

会費 お一人様 2,000円
お申込みなどの詳細は「吟醸酒協会」まで。
TEL 03(32112)2931

「酒楽活菜」

東京プリンスホテル「和食清水」にて毎月恒例のお酒と料理を楽しむ会第99回「酒楽活菜」を開催いたします。今回のテーマは「初鯉と鑑評会出品酒PART」。担当蔵元は「天寿」と「八鹿」です。

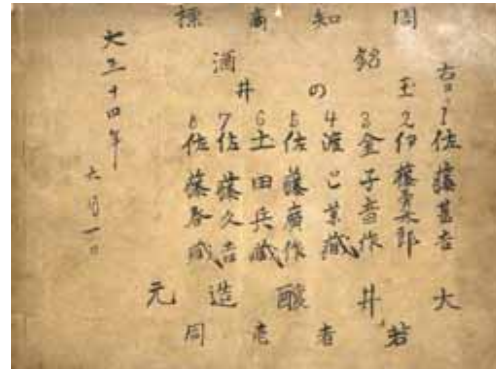
当日は弊社の社長が皆様と楽しい時を過ごさせていただきます。是非ご参加下さい。

日時 5月13日(火)
6時30分開会(午後6時受付開始)
参加費 お一人様 一万円
お申込み・お問合せ先
東京プリンスホテル「和食清水」
TEL 03(3432)1143

産業としての酒造業の育成に力を注いだ証左である。



当時の蔵人たち 印が渡辺さん



大正十四年 若者一同(右写真の裏書)

試飲即売会

6/4日、10日

西武百貨店【池袋店】
地下1階食品部和洋酒売場にて試飲即売を行います。

6/5日、8日

東急百貨店【東横店】
和洋酒売場にて試飲即売会を行います。「父の日」贈答商品等、多数準備し、杜氏の佐藤俊二(矢島町)が売り場に立ちます。どうぞお気軽にお声掛けください。

「ゴールデンウィーク」

試飲即売会

ゴールデンウィーク期間中に地元の岩城・西目・象潟の道の駅各店と秋田市アトリオンビール県産品プラザ・秋田空港で試飲即売会を致します。5月2日に雪室タンクから瓶詰めしたばかりの「雪室氷点熟成純米生酒」などを準備して皆様のお越しをお待ちしております。

- 5/3日・4日・5日 道の駅【ねむの丘】 (にかほ市)
- 5/4日・5日 道の駅【にしめ】 (由利本荘市)
- 道の駅【アilandパーク】 (由利本荘市)
- 5/5日・6日 アトリオン【県産品プラザ】 (秋田市)
- 空港【秋田空港】 (秋田市)