

酒に十の徳あり
 代表取締役社長 大井建史

このたびの東日本大震災により、亡くなられた方々に心から悔やみを申し上げるとともに、被災された皆さまに謹んでお見舞いを申し上げます。

今年の酒造りは、高温障害の原料米に悩み、観測史上最深の降雪による雪害の対応に追われながら、やっと雪が一息ついた所に、今回の大震災が襲いかかりました。弊社は8本入りP箱三段積みのお陰か破損も無く、お陰様で揺れによる被害はございませんでした。しかし地震直後の停電で、暖房の止まった麹室では杜氏が発芽の熱をうまく誘導し必死の麹づくりを続け、なんとか出麹まで持つて行きました。また、上槽中の酒を救う為に古い発電機と格闘するうち夜が明け、幸運にも翌日のお昼前には電気が復旧し何とか事なきを得ました。

震災翌日から物流が止まり何とも身動きがとれなくなり、何となく重大被害地に燃料が運ばれていく映像は見られますが我が地元にはさつぱり参りませんでした。

在庫の重油を酒仕込みだけに集中させ、通勤のガソリンも次に何時給油できるか分からないので、蔵人と管理職以外は自宅待機をさせておりました。

市での救援物資として弊社製品の「鳥海山自然水（仕込み水）」を詰める為に少量の重油が入ったのが一週間後、仕込みの為に重油が入ったのは二週間後でした。

この間、物流も止まり売り上げは落ち込み、卒業の謝恩会等の歓送迎会系は全て中止で飲食店も大変な状態です。

震災の応援は市の救援物資として出された残りの資材（ペットボトル）の在庫全て（資材もなかなか入ってきません。その時は500ml1000本弱）を寄付させて頂きました。その後は会社の緊急事態対応で中々動けません。皆造（お酒を全てしぼり終わる事）は4月9日に迎えました。火入れも遅れ気味ですがこれからは全力で行います。（瓶火入れの瓶確保が少し心配ですが）

某社から私の所へ、ユーチューブで訴えかけた蔵元の酒で応援キャンペーンを行う事についての意見を求められ「その蔵元は東北の食材や酒を飲む事を呼びかけたはずだ。自社の事ではなく地域の経済の為に頑張る発信していただくと申し上げました。直接被害を受けた壊滅的な地域と比べたら弊社は大変幸運です。しかし、東北の日本海側にも経済活動の停止・停滞と言う深刻な二次被害が起きているのです。

自粛自粛の国内ですが、それでも春は訪れ酒は熟しますが、それは笑いや酒は人のエネルギーです。今最も大切なのは、今を頑張っている人のエネルギーの補給・充填と考え開催を決定いたしました。益々円熟した鳳楽師匠の落語と天寿を楽しむ豪華二本立てです。

『酒の十徳』

- 一、酒は独居の友となる
- 二、労を癒す
- 三、憂を忘れる
- 四、鬱を開く
- 五、氣をめぐらす
- 六、持参に便あり
- 七、百薬の長
- 八、人と親しむ
- 九、縁を結ぶ
- 十、寒気の衣となる

原動力発電所の事故はまだまだ深刻な状態ではあります。しかし、被災地を始め色々な方々の発信で自粛の悪影響の声が出て参りました。

一番ありがたいのは東北の食品やお酒を買って頂ける事です。ご支援の程よろしくお願い申し上げます。

第8回 落語と天寿を楽しむ会
 5月28日（土）開催決定
 吉例

三遊亭鳳楽 独演会

自粛自粛の国内ですが、それでも春は訪れ花は咲き酒は熟します。笑いや酒は人のエネルギーです。今最も大切なのは、今を頑張っている人のエネルギーの補給・充填と考え開催を決定いたしました。益々円熟した鳳楽師匠の落語と天寿を楽しむ豪華二本立てです。



五代目三遊亭圓樂の総領弟子、円樂一門会会長。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。

- 場所 天寿酒造株式会社 ●日時 平成23年5月28日（土）
- 落語 午後4時開演（開場午後3時）
- 鳳楽師匠と天寿を楽しむ会 午後6時20分～8時
- 会費 5,000円（お申し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メールアドレス・・・info@tenju.co.jp
- HPアドレス・・・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カ月に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メールでご連絡下さい。



天寿の歴史

補遺-9

補遺-9 創業時の提出書類

六代目 大井永吉

先号(補遺-8)記載の清酒製造に使用した容器(仕込桶)についての書き上げである。

酒造桶書上

第四大区三小区由利郡城内村 稼人 大井永吉

一酒造桶四本

壱番	口径	五尺八寸四分
桶	底径	五尺三寸八分
	深サ	五尺一寸七分
貳番	口径	五尺八寸
桶	底径	五尺三寸五分
	深サ	五尺五分
参番	口径	五尺八分
桶	底径	五尺三寸五分
	深サ	五尺一寸
四番	口径	四尺九寸
桶	底径	四尺五寸
	深サ	四尺一寸六分
右之通、奉書上ケ候処相違無御座候、		
第四大区三小区		
由利郡城内村 大井永吉印		
明治八年七月廿日		
秋田県権令 石田英吉殿		

桶材は鳥海山麓の秋田杉、一番から三番桶は十一石(2100L)入り、太い「たが」(竹を割ってたがねた輪。桶・樽その他の器具にはめて、外側を堅く締め固めるのに用いる。)のかけた通称六尺桶といわれた大桶、四番桶が八石(1600L)入り。十一石はその頃の地元の桶屋(矢島では「たが屋」または「たんが」と言った)の技術で出来る最大のものであった。当時、酒造の器具・道具類はほとんど木と竹で出来ていたので、蔵にはそれぞれ出入りの桶屋がいて細工場も用意してあった。大桶の場合は「たが」を締めるのに外の広場に足場を組んで大槌を振り下ろしていたことが子供のころの記憶に残っている。現在の容器は金属製のホーローやガラスライニングタンクやステンレスタンクになって、大きさは二百石、三百石のものもあるが、十一石桶は今の我が社では吟醸酒用七五〇kg仕込用の小型タンクにあたる。



昔の桶の手入れ風景

清酒は政府にとって大切な税財源であったので、製造数量、在庫数量は税務署の厳しい管理下にあった。その容器についても同様で、検尺(満杯の線からの空き寸を計測すること)で内容量を測定できる表、「桶帳」を全ての容器について備えて置くことが義務つけられた。それは現在も「酒類・酒母・もろみ製造設備(異動)申告書」、「同付表(容器の容量の測定事績の明細)」として申告・整備義務が継続されているのである。



今年の桜はまだツボミです。(4/21撮影)

雪室氷点熟成純米生酒

いよいよ発売です!!

2月の酒蔵開放で雪室に封印し氷温貯蔵した純米生酒を、4月29日にいよいよ開封!! 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は是非ご賞味ください。春だけの人気限定商品です。お早めにご注文下さい。



【2500本限定】720ml
1,365円(税込)

鳥海山自然水の発売再開致しました

この度救援物資出荷を優先し、震災による資材等の入荷遅延で大変お待たせしておりました鳥海山自然水の500mlペットボトルの発売を再開致しました。2Lペットボトルにつきましては、5月中旬に出荷再開予定です。ミルクにも安心して使える国産軟水です。ご予約も引き続き承っておりますので、何卒宜しくお願い申し上げます。

【2Lペットボトル】1本 306円(税込)
【500mlペットボトル】1本 137円(税込)

楽しむ会のご案内

2011年吟醸新酒祭

日本吟醸酒協会加盟の56蔵が、今春の吟醸酒の出来を披露する大試飲会です。是非ご参加ください。

◎日時 5/10(火)
第1部 15時00分〜19時00分
(受付は、14時30分から)

◎会場 東京交通会館12階
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
(当日 2,500円)
※お申込み・お問い合わせは「日本吟醸酒協会」まで。

TEL 03(3378)1231
URL <http://www.ginjyoshu.jp>

ゴールデンウィーク 試飲即売予定

ゴールデンウィーク期間中に下記の道の駅各店と秋田市アトリオンビル県産品プラザ、秋田空港で試飲即売会を行います。4月29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
秋田空港 (秋田市)
アトリオン (県産品プラザ) (秋田市)

◎5/3日・4日
道の駅【にしめ】(由利本荘市)

◎5/4日・5日
道の駅【ねむの丘】(にかほ市)

試飲即売会

◎6/8日・14日
西武百貨店【池袋本店】

地下1階和洋酒売り場にて試飲即売会を行います。期間中、営業担当の佐藤博輝(鳥海町出身)が皆様のお越しをお待ちしております。

◎6/9日・15日
東急百貨店【東横店】

地下1階フードショー和洋酒売り場にて試飲即売会を行ないます。期間中、杜氏の佐藤俊二(矢島町出身)が売り場に立ちます。この機会に自分に合ったお酒を杜氏との話で探してみませんか?

どちらの売り場も『父の日』贈答商品等、多数準備しております。どうぞお気軽にお声掛けください。

