



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
 第7号 2000年11月号

東北の麗峰鳥海山の麓、我が矢島町でも稲刈りが済み新米も出始め、秋の気配が急速に深まってまいりました。昨年と同様に今年も大変暑い日が続き、量的には良いのですが品質的にはやや不満足な出来具合となりました。

杜氏を先頭に、造り仕舞以来、清酒の熟成を管理しながら、設備のメンテナンスや可能な限りの改善を行って参りました。造り酒屋の設備は冬場だけしか稼働しない割に、タンクの補修、機械類の分解掃除、果ては蔵の外壁のペンキ塗りまで、まあまあ本当に色々有ります。しかし、地道な施設改善が評価され、(社)日本食品衛生協会において食品衛生優良施設として十月二十日に厚生大臣表彰を受け、光栄に存している所です。

ところで、フランスのワイン、イギリスのスコッチウイスキー、ドイツのビール、中国の老酒、日本の清酒等、文化の高い国には必

収穫の季節を迎えて
 代表取締役社長 大井建史

ずその国固有の酒が有りますが、現在その原産国では例外無く苦戦しております。日本でも世界中のお酒や新しいチューウハイやリキユール類がどんどん発売され、選択肢が大幅に広がってきており、日本酒にとっては大変厳しい冬の時代であります。

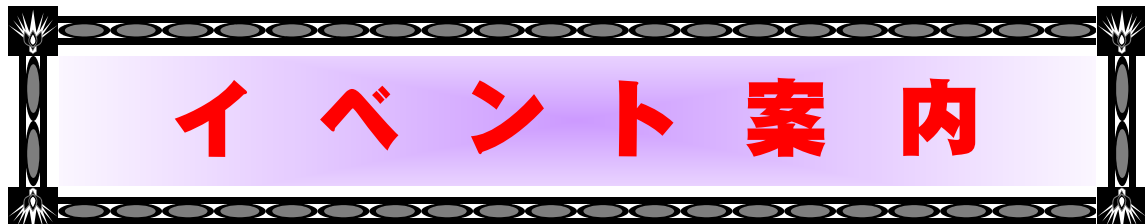
この多岐にわたる嗜好の中で選ばれる日本酒とは、しかも天寿らしくくつろげるお酒とは、私共は、現在日本酒の造り酒屋としての生き残りをかけて、今度の製造計画の詰めを全力を尽くしている所です。これまでもお伝えして参りました様に、地の酒としてその土地で出来る最高の品質を目指し、米作りから心血を注いで参りました。その米をどのように生かした酒造りをして行くのか、これまで何度も試験醸造を繰り返し、試行錯誤して参りました。これはと思つた事も何度かございましたが、なかなか確立したものに成りがたく、毎回新たな気持ちで今年こそと挑戦し続けております。

その様な過程の中で、数々の面白いものが発生致します。例えば

昨年の大吟醸鳥海のしぼりたてにこり生酒や、純米しぼりたて氷温貯蔵(雪室貯蔵)の様に、今だけしか味わえないお酒が、蔵の中には沢山有るのです。それを地酒屋だから出来るご希望本数だけの瓶詰めで、「天寿」今だけ屋」と名打つて、この「酒蔵通信」やよちよち歩きホームページにご紹介して行こうと考えております。是非ご期待下さい。(十月二十日に入蔵し、気合いの入った作業が始まりました。今年の新酒の搾りも、十二月初旬には始まりま

すので、その頃のホームページには是非ご注目下さい。) 入蔵：蔵人が酒蔵に入る事

天寿酒造にとってはもちろん、この地域の母なる鳥海山も紅葉が始まり、冬を前にした自然の最後の美しさが山々を飾っています。顔を出すのをとても恥ずかしかる鳥海山ではあります。秋の美しい一日を堪能し是非いらして下さい。



今世紀の愛顧に感謝 第1回「天寿を楽しむ会」

- マッチングコンテスト
- 無農薬田のアイガモカモ鍋
- 大抽選会

天寿酒造は、明治7年創業以来、人・水・米にこだわり、日本酒を醸し続けて参りました。暑かった夏も終わり日本酒のおいしい季節を迎え「地元産美山錦」で醸した美酒を味わう会を開催致しますので是非ご参加下さい。

日時 平成12年11月25日(土)
 午後6時30分～

場所 矢島町コミュニティセンター
 日新館ホール

会費 3,000円 (消費税込)
 ※お申込時にお願いたします。

その他
 300人限定
 ★定員になり次第締め切らせて頂きます。
 ★会場は立食形式となります。
 ◎お申し込み・お問い合わせは
 天寿酒造まで

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 …… 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)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

県外での活動

「秋田美酒の日 2000」県内三十二の蔵元が一同に会し、自慢の地酒を紹介します。天寿でも古酒をはじめ大吟醸、純米酒等を準備し皆様のお越しをお待ちしております。

日時 12年11月13日(月)
 午後5時30分～午後7時30分

場所 渋谷マークシティ1階
 渋谷エクセルホテル東急6階

会費 1,200円(味わう会)
 お申込先 秋田県酒造組合
 018(863)6455

「吟醸酒を楽しむ会 in 福岡」福岡で全国の吟醸酒が一堂に揃うイベントが日本吟醸酒協会主催で行われます。今回天寿では、古酒大吟醸をはじめ数々の吟醸酒を準備し、当社社長が伺うことになりました。

お近くにお越しの際は是非お立ち寄りくださいませ。

日時 平成12年11月21日(土)
 午後6時～午後8時迄

場所 ホテルオークラ福岡

会費 5,000円
 お申込先 (株)高橋商店
 0943(23)5101

会場は立食形式となります。

田んぼのページ



完全無農薬「美山錦」水田で働くアイガモたち

10月4日、蔵に新米が入荷致しました。いよいよ造りが始まります。今年の仕込み本数は昨年よりも16本多い117本を計画しております。特に純米酒の仕込みが増加しており、お客様の期待に添えるよう蔵人一同、身を引き締めて造りに向かいたいと考えております。

昨年新商品として仕込んだ純米吟醸「鳥海山」は8月に販売開始以来スリムなボトルデザインと軽快な酒質とが相まって、好評を頂いております。今年も又、マル秘「新商品」が計画されております。12月初旬にご注目下さい。

さて、前号より続きの無農薬への挑戦のお話は今回が最終回です。数年来、手作業による除草作業を行って来たところで、アイガモを田んぼに放すと雑草が生えないという情報を入手しました。

早速アイガモを手に入れましたが、孵化して間も無い小ガモは見るからに頼りなく、本当に大丈夫だろうかという一抹の不安がありました。が、何はともあれ田んぼに放してみました。

小ガモたちは一斉に田んぼの中を物凄い勢いで走り回り、水を掻いて、雑草をつつきながら動きはじめました。社員はもとより、我々も歓声を上げて喜びました。

これなら行ける！。誰もがそう思い

ながら小ガモの働きぶりに見入っていました。

ところが、10分も経たないうちに小ガモ達の動きが鈍くなり、スロームーション映画のごとく次々と倒れ、泥まみれになって動かなくなっていました。

溺れてしまったのです。

あわてて田んぼの中に飛び込み、救い上げ、お風呂に入れて泥を落とし看病しましたが、その甲斐なく数羽は息をひきとりました。

この経験で得たことは、最初元気良く動き回ったのは水鳥の習性ではなく、人間が恐かったのだらうという推測と羽が水を弾くようになるまで馴らす必要があるという結論でした。

又、カモを放すタイミングは田植え直後でなければ効果が上がらない事も経験しました。

結局アイガモ導入初年度は今まで通り人海戦術による手作業となりました。

期待が大きかったため今までになく手取り、足取りも重い年でした。これらの反省を踏まえ、一昨年より田植え前から小ガモを準備し本番の田んぼに入る前に水に馴れる場所（小ガモの意志で水に入り、自由に岡に上がってひなたぼっこができる訓練場）を設け羽が生え変わってから放しました。又、この間エサを与

える人間しか近寄らない様にしました。

効果は絶大で1羽も溺れる事無く、雑草もほとんど発生しないほぼ期待通りの結果となりました。（最終的な仕上げは手作業で行いましたが軽作業）

この様にして栽培した無農薬米は、純米吟醸酒「矢島物語」と「ふりかえれば鳥海」に使用されます。

無農薬米を使用した仕込みは、精米、洗米浸漬、麹、酒母では大きな違いは現われません。

しかし、もろみの段階になりますと醱酵経過が順調で素直に熟成もろみに変化していくような感触を覚えませんでした。

その結果、搾った純米吟醸酒は口当たりまるやかな、穏やかな香りの味わいを与えてくれます。

東北の麗峰「鳥海山」の伏流水と地元だから為し得た無農薬米、そしてこれを育んだ杜氏を先頭とする蔵人、天寿の社員、酒米研究会の会員。人、水、米それぞれにこだわりをもって生まれたこの酒は一つの物語を創り出しました。

「無農薬純米吟醸酒」「矢島物語」・「ふりかえれば鳥海」は天寿を想像させるお酒です。

製造課係長 佐藤俊二

「ふりかえれば鳥海」は、プライベートブランド商品の為、取扱店限定商品です。

NEWS & 商品案内



白い雪と色鮮やかな紅葉が見事な鳥海山 5月中旬より撮影

天寿特別頒布会 『蔵出しの酒めぐり』のご案内

今年も頒布会の季節となりました。今回はお客様のご意見を参考にさせて頂き、コース1（5回）とコース2（3回）の2種類を企画いたしました。蔵人たちが丹精込めて醸し上げた、自信作の美酒をご堪能下さい。

お申込み方法

別紙パンフレットのお申込書にご記入の上、最寄りの取扱酒販店又は直接天寿酒造までお申し込み下さい。

コース1 4,000円 x 5回

11月	あきた美山錦本醸造 (1.8L)
12月	あきたこまち本醸造 (1.8L)
1月	純米吟醸 (720ml)
2月	大吟醸 (720ml)
3月	しほりたて本醸造生酒 (1.8L)
3月	ささにこり本醸造生酒 (1.8L)
3月	甘口 (1.8L)
3月	辛口 (1.8L)
3月	あきた美山錦純米酒 (1.8L)
3月	あきたこまち純米酒 (1.8L)

コース2 6,500円 x 3回

11月	山田錦純米吟醸 (720ml)
12月	美山錦純米大吟醸 (720ml)
12月	美山錦純米吟醸 (1.8L)
12月	美山錦大吟醸 (1.8L)
12月	山田錦大吟醸 (720ml)
1月	古酒大吟醸 (720ml)

秋の吟醸酒を味わう会の報告

日本吟醸酒協会が主催する「吟醸酒メッセ&味わう会」がさる10月4日大阪南海サウスタワーホテル、10月20日東京赤坂プリンスホテルで開催されました。全国82社の加盟蔵が一同に会し、各社自慢の吟醸酒を蔵元と対談しながら試飲出来るイベントです。

弊社からは社長自らがブースに立ち、蔵元の思いや取り組みを語らいながら、お客様と交流して参りました。

この会を筆頭に全国各地で試飲会へ参加致します。お近くへお越しの際は是非、お声をおかけ下さい。

製造課係長

佐藤俊二



10月4日の開催された秋の吟醸酒を味わう会（大阪）会場風景。社長自らブースに立ちお客様の声を聞き、新商品開発の参考にします。

天寿の飲めるお店

銀座 よしひろ

銀座並木通り幸稲荷奥におでんの店「銀座 よしひろ」があります。カウンターが鍋を囲む店内はいつも女性のお客様を中心に賑わっています。それは野菜をだして味わうという和風ポトフのような新感覚のおでんと関西風のだしに人気の秘密があります。

トロトロの里芋、茎までやわらかく煮込んだがぶ、だしと素材の酸味が絶妙な味わいの、まるごと一個のトマトなど他のお店では味わうことのできない逸品の数々に驚かされます。

いままでのおでんに新風を巻き起こした「銀座 よしひろ」は数々のTVや雑誌の取材を受けた銀座の有名店です。オリジナルの大吟醸酒・本醸造辛口・純米酒と味の引き立て役として天寿の酒をご用意いただいております。暖かいものが恋しくなるこの季節是非お立ち寄り下さい。

東京中央区銀座一 五十四
tel 〇三(五二五)〇一一五(代表)
営業時間 17時〜23時
定休日 日曜日