



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11号 2001年7月号

酒の話と申しまして、造り方とか味わいの話ではありません。なぜ「さけ」と日本では言うのかという話です。ご存知の方がいらしたらごめんなさい。私自身はつい先日聞いたばかりの話です。

代表取締役社長 大井建史

古事記や日本書紀より昔、日本に漢字が伝わる前の事になります。それ以前は日本には文字がありません。そこで、慶応大学文学部の西岡先生のお話ですが、日本人はモンゴル・中国・ポリネシア・アイヌ等北方民族・アメリカインディアン等色々な人種の雑種だとのこと。調べるとそれぞれの民族の特徴が出ており、神話にも各地と同じような話があるようです。

去る五月三十日に全国新酒品評会の一般公開がありました。平成9年の金賞以来、毎年入賞する事が出来、大変うれしく思いました。前にも一度品評会について少し書かせて頂いた事がありました。

全国新酒品評会で入賞

酒の話と申しまして、造り方とか味わいの話ではありません。なぜ「さけ」と日本では言うのかという話です。ご存知の方がいらしたらごめんなさい。私自身はつい先日聞いたばかりの話です。



広島会場の様子

出品酒を一生懸命懸命醸す重要な点は、半年間の酒造りの間に、杜氏の持つ尺度の最高の出品酒醸造のために、本人は勿論、蔵人全員が一丸となり、すべてにおいて現在の最高を必死に造ろうとする。その目的と緊張感がベテランの蔵人の、さらなる技術向上と気合充実につながるからです。現在の人選酒のタイプが、味わう時に本当に良い物なのか、又入選する為のブレンド出品等、色々な物議をかもしますが、その様な中でも、天寿らしく頑なに醸し続け、一つの達成感を得る事が出来る貴重な機会であるからこそ、杜氏を始めとする蔵人達と共に、嬉しく思うので

水源探索イベントのご案内

鳥海山の大自然を体感してみませんか？



イベントの目玉

鳥海山水源探索・アイガモ無農薬田視察・酒蔵見学
【天寿を楽しむ会】で美味しい酒と美味しい料理

美酒「天寿」の仕込み水となる「鳥海山自然水」は雄大な鳥海山によって生まれた自然の恵みです。鳥海山に降り積もった雪は、静かに地下に浸透し、長い年月を経て伏流水となり、蔵元の井戸に、或いは地表に湧き出てきます。この豊かな恵みの仕込み水は蔵人の手によって日本酒へと生まれ代わり、また新たな感動を我々に与えてくれます。

水源探索イベントの日程		開催日 平成13年9月1日(土)～2日(日)
秋田市発	東京発	宿泊先 HOTEL フォレスタ鳥海
=9月1日=	=9月1日=	会費
13:20 アトリオン前集合 出発	10:00 羽田空港集合 11:20 羽田空港発 12:20 秋田空港着	東京から・・・お一人様 29,800円 (税別) 航空券・宿泊・食事・【天寿を楽しむ会】費込み
15:30 天寿酒造到着(酒蔵見学) 16:40 原料米の田んぼ (無農薬アイガモ水田等の見学) 17:20 ホテル着(HOTEL フォレスタ鳥海) 18:30 【天寿を楽しむ会】		秋田市から・・・お一人様 13,850円 (税別) 宿泊・食事・【天寿を楽しむ会】費込み
		お申込み締め切り日 平成13年8月17日(金) お問合せ先
		天寿酒造株式会社 フリーダイヤル 0120-50-3165 受付時間(月～金曜日 8:00～17:00)
9:30 ホテル発 10:00 法体の滝(名滝100選) 12:30 水源探索(鳥海山の麓 中島台)		お部屋の利用料金について 東京からのお客様2～3名1室ご利用の場合、29,800円の会費ですが、お一人様1室(ツインルーム)ご利用の場合35,000円となります。また、秋田市からのお客様2～3名1室ご利用の場合、13,850円の会費ですが、お一人様1室(ツインルーム)ご利用の場合18,850円となります。(消費税別)
17:30 アトリオン着 地元参加者解散	16:20 秋田空港着	長靴または登山靴・雨具をご準備ください。 先着40名限定(参加者5名以上の決行) フォレスタ鳥海ホームページ http://www.chokai.ne.jp/
注 秋田空港最終便は現在20:00発ですが、9月から19:30になる可能性があります。		

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

蔵のページ

無農薬「美山錦」の苗がスクスクと育っております。



無農薬田について

5月の半ばを過ぎる頃、「天寿」のお膝元、矢島の地では田植えが盛んに行われ、健やかに伸びた美山錦の苗達も無事デビューを果たしました。

これに先立ち、田起、代掻きといった農作業が行われ、乾いた田んぼが満々と水を張った水田となりました。今年は春先の天候が良すぎるとはいえ、代掻きには例年よりも多くの水を必要とした程です。

又、この頃、いつも年のように空と海からのお客さんがやって来ました。トンビ、ムクドリ、ウミネコなどの鳥たちの事ですが、今年は何故かカラスの集団も出没しました。鳥たちの目当ては、土の中から掘り出された虫達（ミミズ、カエル、オケラ等）です。特に代掻き直後にはオケラが追い出されて水面に浮く為、鳥たちの格好の餌食となります。鳥たちは、この餌を求めてトラクターに乗っている私の周りを常に旋回したり、間近で待っています。鋭い眼力を放つウミネコなどは、あまり近くを飛ばれると少々恐怖感を覚えます。

5月20日、無農薬田を管理していただいている、天寿酒米研究会会長、佐藤近美氏も美山錦の田植えを

行いました。今後、水管理のし易さが雑草の繁茂を左右するため、前作業の代掻きは念入りに行われていました。一見どの田んぼも平らに見えますが、田んぼには少なからず高低差が有ります。田んぼに水を張ることにより、高いところは水面から露出し雑草が生えやすくなります。逆に低い所は水が深く、苗が水没してしまい、窒息又は藻に囲まれてしまいます。代掻き作業は、単に田んぼの土を捏なすばかりでなく、田んぼ全体を水平に修正出来る、一年の中で唯一の機会なのです。

通常栽培の場合、代掻き後と田植え後に除草剤を散布して雑草の繁茂を防ぎます。しかし、この無農薬田には除草剤や殺虫剤等の農薬は一切使用しませんから、田植え後2週間を経過した今、雑草が顔を覗かせてきました。雑草は生え始めるともの凄くスピードで成長し、すぐに稲を追い越します。除草のタイミングとしては今頃が適期です。除草方法は人間の手でむしり取る方法で行われて来ましたが、それは筆舌に尽くしがたい重労働です。その除草作業の手助けをしてくれるのがアイガモ達です。田んぼの中を掻き回る事で、雑草の繁茂を防いでくれます。

これから田んぼにフェンスを張りアイガモ達を放す訳ですが、この

フェンスは逃亡を防ぐだけではなく、外敵から守る為でもあるのです。アイガモを田んぼに放つとすぐに、上空にはタカが旋回し始めます。アイガモ達が溺れない事を祈りつつ、美山錦が成長し、アイガモ達が身を隠せるようになるまで心労は絶えることはありません。

製造課 佐藤俊二



無農薬アイガモ農法水田の様子

若鮎 天寿の近くを流れる子吉川では、7月1日に鮎漁の解禁となります。



お酒の NEWS

新商品のご案内

純米吟醸「雪の詩」生酒 300ml
清澄辛口「鳥海山」生貯蔵酒 300ml

この度、特別純米「雪の詩」生酒を、酒質・ラベルとも一新し、純米吟醸「雪の詩」生酒300mlとして、また「鳥海山」シリーズに新しく清澄辛口「鳥海山」生貯蔵酒300mlを新発売致しました。

東京農大短期大学部醸造学科 中田久保教授により、撫子の花から採取された新酵母を使用した「雪の詩」は、華やかな香りと気品ある味わいが特徴です。

清澄辛口「鳥海山」生貯蔵酒も、日々草から採取した新酵母を使用し、醸した、きめ細かで、ふくらみのあるスッキリした味わいのお酒です。

是非、「ご賞味ください。」
生酒セットは、全国一律運賃込み価格と致しました。

鳥海山ゼリーセット

この度、季節商品のご提案として、清澄辛口「鳥海山」720ml1本と、天寿酒ゼリー5個をセット商品に致しました。

是非、「ご贈答品に」ご利用ください。



夏季限定商品

鳥海山ゼリー
セット
2,000円(税別)

日本酒度 +5.0
酸度 1.0~1.2
アミノ酸 1.1~1.2
使用酵母 NI-2
アルコール分 13~14度未満
精米歩合 70%
原料米 美山錦
(天寿酒米研究会産100%)

日々草酵母

清澄辛口「鳥海山」
生貯蔵酒
300ml
380円(税別)



日本酒度 +2
酸度 1.3~1.5
アミノ酸 1.3~1.5
使用酵母 ND-4
アルコール分 14~15度未満
精米歩合 60%
原料米 美山錦
(天寿酒米研究会産100%)

なでしこ酵母

純米吟醸
「雪の詩」生酒
300ml
550円(税別)

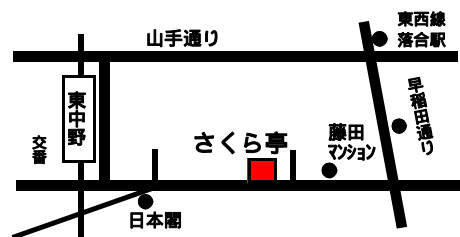


天寿の飲める店

さくら亭

JR東中野駅から徒歩3分、昔ながらの洋食屋風の居酒屋「さくら亭」があります。心地よい音楽が流れる店内は、ゆったりと長いカウンターとテーブル席があり、ホッとさせてくれる空間です。夕方になると一日の疲れを癒しに来られるお客様で賑わいます。「ご主人厳選の旬の食材は大皿料理をはじめ、今日のおすすめメニュー等、皆を楽しませてくれます。色々なお酒が揃う中、天寿は清澄辛口「鳥海山」を扱って頂いており、程よく冷やされたお酒はお料理のおいしさを一層引き出してくれます。

サッカ―好きの元気なご主人と奥さんが迎えてくれる「さくら亭」にあなたも足を運んでみませんか。



〒164-0003 東京都中野区東中野4-20-20
藤田ビル1階

【さくら亭】

TEL 03-3367-4325 PM6:00~