



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18号 2002年9月号

この間、平成三年・四年・八年全国新酒鑑評会金賞。平成三年・七年秋田県清酒品評会知事賞。全国新酒鑑評会入賞六回等数々の賞に輝き、大吟醸「鳥海の雫」や純米吟醸「鳥海山」等の商品開発にも尽力され、心から感謝するところでありませぬ。杜氏とは、酒蔵でお酒を造る人全員を指すと思っっている人もおられますが、本当の意は蔵人の頭領(工場長)の事で、その蔵の酒の全責任を担う重要な人物なのです。(杜氏以外は蔵人と言います)

世代交代を経て 代表取締役社長 大井建史

秋田の今夏は超異常気象で、竿灯祭りやお盆休みもずつと雨、台風や熱帯低気圧の通り道状態となり、水の災害が連続しています。隣町では大水害で家・道路・田んぼが冠水した所もありました。天寿酒米研究会メンバーの田んぼには被害こそ有りませぬでしたが、受粉期・出穂期の天候が不良で、長雨続きの中、未登熟や軟質米の心配をしています。創業129年目を迎えた今年、平成三年より杜氏を勤めてきた村上嘉夫杜氏が、後進に道を譲り勇退することになりました。

これが年齢に関係なく「おやじ」と尊敬を込めて呼ばれる所以です。その重大な役目を引き継ぐ、戦後四代目の杜氏は佐藤俊二(38才・昭和61年入社 矢島町出身)です。この蔵元通信でも蔵のページや田んぼのページを担当しています。私自身、社長の交代を三年前に行いました。130年に垂んとする歴史の重みを感じながらも、次代を担う責任者として、柔軟に・積極的に行動しながら、絶対に残すべき事と変革すべき事を取捨選択し、この大激変期の波に飲み込まれる事無く、ご愛飲頂いている皆様の為に、又自



新社長 佐藤俊二(写真左) 前社長 村上嘉夫(写真右)

分たちの為に、如何に良い状態を保ちながら天寿の酒蔵を存続させるかに必死の三年でございました。酒蔵の長い歴史と伝統は、それぞれの時代にあった変革の歴史とその波を乗り越えて来た伝統です。これからも皆様の笑顔とご声援を糧に、社員が一丸となって、「世界に通用する名醸蔵」を目指して参ります。ここに、新社長誕生という新たな兆戦と変革が始まります。我が社といたしましても大きな決断でございました。益々のご指導・ご鞭撻のほど、よろしくお願い申し上げます。

「敬老の日」お祝いプレゼント

抽選で米蔵の方 100名様に
天寿「百年」(720ml) 1本プレゼント

米蔵の方100名様に抽選で
銘酒「天寿百年」1本プレゼント

敬老の日が近づいて参りました。本年米寿を迎える皆様、誠におめでとございませぬ。天寿酒造では、創業百周年を迎えた昭和49年以来28年間に渡り、本荘市由利郡内の米寿を迎えた方々に、銘酒「天寿百年」を送り続けて参りました。これには、米寿の皆様への心からの祝福と益々の長寿祈願、そして、私共が永年この地で酒造業を営んでこられた事への感謝の気持ちが届められています。

この度、私共の「思い」をもっと沢山の皆様にご理解頂き、日頃はなかなか言えないお気持ちをお伝えし、「この酒で百歳まで」と祝って頂きたく、左記の要領でプレゼントを企画させて頂きました。ご応募はご本人はもろろん、お子様お孫様からでも結構です。是非、ご応募ください。

●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)応募下さい。

●応募締切 平成14年9月10日

〒015-0411
秋田県由利郡矢島町城内字八森下117
天寿酒造株式会社
「この酒で百歳まで」係

本醸造
天寿「百年」

「敬老の日」の由来

敬老の日は、元々は昭和29年に「としよりの日」という名前が制定されたのですが、この名前はちょっとピロイのではありませんかといふことでも、東京オリエンティックが日本でも初めて開催された昭和39年に「敬老の日」に改められ、昭和41年から国民の祝日となりました。

「敬老の日」の由来については【聖徳太子説】【養老の滝説】の二つの説があるようですが、ここでは【養老の滝説】を簡単に紹介いたします。

『美濃の国にお酒の好きなお爺さんと、木こりをしてる孝行な息子がおりました。しかし、貧乏なので息子はお爺さんに、あまりお酒を飲ませてやる事ができませんでした。ある時その息子が、足を滑らせ谷間へ落ちたところ、そこに酒の流れる滝があるのを見つけた。息子は喜んでこの酒を持ち帰り、お爺さんに沢山のお酒を飲ませてあげました。』

ちなみに、9月15日が「敬老の日」なのは今年限りで、来年からは「成人の日」や「体育の日」と同様に移動祝日となり、9月の第3月曜日になるそうです。



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-MAIL tenju@chokai.ne.jp
- ホームページ http://www.tenju.co.jp
- TEL 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)・メールマガジン(天寿情報)御希望の方はお申し込み下さい。無料でお送り致します。

毎年十月になると、我が故郷矢島の「美酒天寿」の特別頒布会が始まり、翌年二月までの五ヶ月間丹精こめて造られた大吟醸やそれに一杯詰めて我が家へ送られてくる。秋の夜長に、また賑やかな故郷の思い出に浸りながら一献傾ける幸福は何ものにも替え難い。「天寿」はどこにかおおい。何故か?百三十年に及ぶ酒造りの技術や伝統もさることながら、何と云っても麗峰鳥海山から湧き出る清冽な伏流水のお陰ではないか。真夏に食する象潟産の岩牡蠣の絶品の美味しさもこの伏流水から生まれる。故郷にとって鳥海山は、まさに恵みの宝庫である。

(札幌秋田県人会会報より抜粋 札幌市在住・小番正八様)

蔵のページ



もろみ師の重圧

精米師（こめや）、釜師（かまや）、麹師（こうじや）、酒母師（もとや）それぞれが、その技を結集し仕上げた、蒸し米、麹、酒母はもろみへ引き継がれます。これらを原料に仕込みを行い、適切に管理し、長い発酵期間を経て熟成したもろみを搾って（こして）初めて清酒が生まれます。この酒造りの本体であるもろみ管理を担っているのがもろみ師です。

清酒もろみには数々の特徴があります。最大の特徴が、仕込みタンクの中で米デンプンが麹の力によって分解され糖分に変わる糖化と、その糖分を酵母が利用してアルコールや香りを造り出す発酵が同時に行われていることです。

この発酵型式を並行複発酵といい、世界で唯一、日本の清酒醸造だけに確立された独自方法です。それ故、酒造りは糖化と発酵のバランスが重要で、糖化の変化と発酵をつかさどる酵母の健康状

態を見極める、細やかな観察と管理が全てを左右します。

もろみ師は、朝昼晩と、定期的に検温し、各もろみの僅かな温度や状態の変化から健康状態を推察し、日々行われる成分検査で裏付けを取りながら温度調整を進めて行きます。雪が少ない初冬や春先は夜中に急激な天候の変化がある場合があり、もろみ達が冷え込んで風邪をひいたり、熱を出したりはしないかと、心配は絶えません。そんな時は真夜中であっても様子を覗くに行く事は珍しくなく、その心配りは、まるで子を思う親のようです。

良いもろみとは、目的とする酒の品質を持つものであり、又、この特性を搾りによって損なうことなく、そのまま清酒へと移行させることがポイントとなります。それ故、最終的に良いもろみ（蒸し米、麹、酒母も同様です）が出来なければ、決して良い酒は出来ません。造りの期間中、もろみ師は他工程の責任者と共にこの重圧を背負っています。

製造課 佐藤俊二



蔵人の紹介
もろみ師 土田邦夫（つちだくにお）
 昭和25年生 昭和53年蔵入り
 樽師を兼任しながら一貫してもろみ担当。平成7年もろみ主任に就任
 矢島町出身 酒造技能士一級
 天寿酒米研究会会員

天寿一の酒豪。酒を共にした者で彼の乱れた姿を見た者はいない。本人曰く、「色々な酒を試している内に強くなった。一種の職業病だ」と嘯く。自ら育てる美山錦は毎年最高品質を保つ。

もろみ師のコメント
 もろみは一本一本個性があっても物は無い。一定の管理だけではうまくいかないのが、常に初心者のもりで見守っている。

お酒の NEWS



地元矢島町で9月7・8日に行われる『八朝祭り』です。（写真）

- 日本酒度 +2.5
- 酸度 1.8
- アミノ酸 0.9
- 使用酵母 AK-1
- アルコール分 18.8
- 精米歩合 35%
- 原料米 山田錦

10月1日発売
大吟醸
「鳥海の雫」
 1800ml
 10,000円（税別）



限定500本

天寿大吟醸酒「鳥海の雫」
発売の1ヶ月前

今年も500本限定で大吟醸酒『鳥海の雫』を発売致します。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、酵母は秋田流花酵母「AK-1」の仕込みです。これは、出品酒と全く同じ扱いです。今年の味をお楽しみ頂ければ幸いです。

尚、数量に限りがございますので、ご注文は先着順とさせていただきます。あらかじめご了承下さい。

天寿大吟醸酒「鳥海の雫」

発売の1ヶ月前

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。お客様のご意見を参考にさせて頂き、「香み比べ清酒コース」(5回)と「だわり吟醸コース」(4回)を、新しいお酒を加えて企画いたしました。蔵人たちが丹精込めて醸し上げた、自信作をご堪能下さい。

☆お申し込み方法

別紙パンフレットのお申込書に記入の上、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。

10月	11月	12月	1月	2月
本醸造あきたこまち(1.8L)	純米吟醸なでしこ(1.8L)	旨口(1.8L)	本醸造さきにがり生酒(1.8L)	本醸造なでしこ(1.8L)
本醸造美山錦(1.8L)	純米美山錦(1.8L)	辛口(1.8L)	本醸造しぼりたて生酒(1.8L)	純米酒日々草(1.8L)
純米吟醸なでしこ(1.8L)	旨口(1.8L)	本醸造なでしこ(1.8L)		

【お申し込み先】〒670-0004 西宮市西宮1-1-1

10月	11月	12月	1月
美山錦大吟醸(720ml)	完全無農薬美山錦純米吟醸(720ml)	山田錦純米吟醸(720ml)	美山錦大吟醸(720ml)
美山錦純米大吟醸(720ml)	純米大吟醸なでしこ(720ml)	山田錦純米吟醸(720ml)	美山錦純米吟醸(720ml)
美山錦純米大吟醸(720ml)	山田錦純米吟醸(720ml)	山田錦純米吟醸(720ml)	美山錦大吟醸(720ml)
美山錦純米吟醸(720ml)	山田錦純米吟醸(720ml)	山田錦純米吟醸(720ml)	美山錦大吟醸(720ml)

◆◆◆ 試飲会の活動 ◆◆◆

9月4日(水) ～ 9月10日(火)
西武百貨店池袋店 地下1階酒売場
 で試飲販売を行います。
 旬のお酒を多数準備して皆様のお越しをお待ちしております。

◆◆◆ 天寿の飲める店 ◆◆◆

気持ちが勇気づけられたり、癒されたり、そんなお客様の気持ちのよきところが銀座の『そら』にあります。鶏がらスープと和だしのおでんの他に、自慢の「炊きたて秋田白飯」はご注文いただいたあと炊き上げます。天寿では本醸造「あきたこまち」を扱っていただいております。仕事仲間、気の置けない友人、一番大切な人と・・・「そらだ、銀座で飲もう。」そんな時は是非「GINZA A」『そら』に行ってみませんか？

酒・肴・秋田白飯 **GINZA A**
 中央区銀座7-11-6 銀座磯野ビル地下1階
 TEL 03(5567)3100
 営業時間 17時30分～23時00分 日曜・祝日休み

