



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20号 2003年1月号

大吟醸新酒の香が蔵内に
 代表取締役社長 大井建史

新年おめでとございます。この冬は、早い時期にドカ雪が降ったり、その後雨が続きたりと、根雪になるのは早かったのですが、中々安定した寒さにならず、11月から装着したスタッドレスタイヤが、随分減ってしまいました。そんな中でも、この正月は寒波の中で迎えました。楽しみにしていた年賀状を眺めながら、「あれっ？」私の名前の建史はパソコンの辞書に載って無いので健史と良く間違われますが、なんとパソコン出力の半分以上がこの間違いでした。「なんだお前さんもか」と親しい友人の年賀状を眺めながら「ふっ」と弊社の名簿は大丈夫かと考え、落ち着かない状態になっております。良く見ると中には苗字のみの名簿もあり汗顔の至りでありました。自分の名前を間違われる事は本当に不快なものです。失礼を省みず申し上げます。是非名簿の不備なものはご指摘ください。

い。すぐに対処致したく、よろしくお願ひ申し上げます。

前置きが長くなりましたが、1月6日から美山錦大吟醸の上槽が始まりました。これにつきましては、杜氏からの説明もありますが、精米後の調湿・洗米・浸漬・蒸し・放冷と原料処理のやり方を全て変えました。経験的な蒸米の見方をすると、非常に良くなったと思います。

麹造りの温度経過も、もつとキレイなふくらみにしようと思いましたが、全ての結果は搾った大吟醸に出ます。

新社氏はめずらしく同じ話を繰り返して報告し「経過は順調なんです。香がおとなしくて、アミノ酸が何時もより低くて...」とつぶつぶ。「そうだなあ。」と私。「胃の調子が」と杜氏。原料処理の提案や改善で「これは社長賞出さなさいいけんね」と蔵人と一緒に元氣一杯の時とは別人のようです。「大吟醸は思うとおりにはやれと言った。結果は杜氏の責任。責任を持つとはそう言う



事。」と偉そうに私。(そして、その最終責任は俺だぞ！こっちだつて具合が悪くなりそうだよ...)そんな時に「味は良くなって来たが、香がおとなしいなあ。粕と共に去りぬにならないだろうな。」と会長の一言。「グツ」と二人。

そんな中でドキドキしながら、見守り・搾った佐藤俊二杜氏作「美山錦1号大吟醸」や翌日雪取りをしながら杜氏ニヤリの「秋田酒こまち大吟醸」前半の地元米大吟醸の搾りが続きます。

新しい試みがこれからの常識となるように、今年もよりご満足頂けるお酒造りに邁進致します。本年もご愛顧の程よろしくお願ひ申し上げます。

イベント案内

平成15年
2月15日(土)
「酒蔵開放」
「やしま冬まつり」 同時開催!!
 場所 天寿酒造株式会社 時間 10:00AM ~ 4:00PM **参加無**

酒蔵探検
 新酒が薫る酒蔵を、蔵人が酒造りの行程毎に詳しく説明し、ご案内致します。

酒造り体験
 (先着10名様限定) 14:30~
 酒造りを見ているだけじゃ物足りない方におすすめ。(事前に予約が必要です)

天寿名物アイガモ鍋
 夏の間、無農薬田で活躍したアイガモが酒蔵開放でも活躍します。今や名物となりました天寿のカモ鍋。寒い冬、アツアツのカモ鍋と日本酒が最高です。先着500杯です。おしるこもあります。

郷土芸能「猿倉人形」上演
 第一部 11:00 ~ 12:00
 第二部 13:30 ~ 14:30
 「また満員で見えねがった」との声にお応えして、今年も「猿倉人形芝居」を2回上演します。

純米新酒雪室封印の儀
 しぼりたての純米新酒を雪室に封印し5月まで氷温で貯蔵します。この純米酒のまろやかな熟成と安全を 祈願し神事をいたします。是非皆様も5月の封印解除をお楽しみに。

百宅そば「ももや」出店
 地元鳥海町百宅のそば粉、手打ちソバが特別出店致します。お昼も安心。

座敷で抹茶を一服
 築170年の天寿の座敷で抹茶をサービスいたします。先着300名

蔵元訪問者限定酒
 酒蔵開放当日のみのしぼりたて限定酒を販売致します。

無料列車運行
 冬道の不安がありません。お酒もゆっくり楽しめます。是非ご利用下さい。

鳥海山麓線「おばこ号」
 (下記列車に限りフリー乗車できます。)

本荘発	矢島発
10:50	14:50
11:58	15:40
16:46	16:46
	19:15

お得な宿泊プラン
 (秋田市より送迎付) 秋田駅東口 天寿 宿泊先 秋田駅東口
 酒蔵見学・温泉・料理・送迎と至れり尽せりなプラン
宿泊プランのお申込・お問合せは、天寿酒造まで

宿泊先	参考料金 (1室2名)	JR秋田駅 東口発	備考
ホテルフォレスト鳥海	5,000 1泊朝食付	11:00	夕食各種コース
ホテル まさか	8,000~ 1泊2食付	11:00	夕食 オプション有
休養宿泊施設 鳥海荘	8,000 1泊2食付	11:30	

急募 蔵開放のボランティアスタッフ10名募集 (〆切日 平成15年1月31日)

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)・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。



ちょこっとためになる お酒のはなし

- 守って飲みたい
お酒のマナー十則**
- 一、笑いながら共に楽しく飲もう**
お酒を飲むときは愉快に楽しくが一番。怒ったり、やたらと議論を吹きかけたりするのは慎みたいものです。
 - 二、自分のペースでゆとりと適量をマイペースで飲むのが、本当のお酒の楽しみ方です。**
かけつけ、杯とか、勧められるままについ、はやめまじょう。
 - 三、食べながら飲む習慣を**
飲む前に少し食べ、飲むときは食べながら飲みます。アルコールの吸収を遅らせ、大事な肝臓を守ってくれます。
 - 四、自分の適量にゆとりをもつ**
もつ適量だなと思ったら、どんなに勧められても、そこでストップ。断る勇気のある人こそ、本当のお酒好きだと思います。
 - 五、週に2日は休肝日を**
できれば2日続けて肝臓を休ませましょう。タフな肝臓は、休ませる事で急速にその機能を回復させます。
 - 六、人に酒の無理強いをしない**
人それぞれのペースを認め、守り合うのがお酒飲みのマナーです。さしつかされつはほどほどに、後はマイペースで楽しみましょう。
 - 七、くすりと一緒に飲まない**
薬もアルコールも、同じ肝臓が分解します。一緒に飲むことで、身体に悪い影響が出やすいので避けましょう。
 - 八、イッキ飲みはしないさせない**
急性アルコール中毒の原因になりますから、絶対にいけません。お酒好きなら、やめさせるのが常識です。
 - 九、遅くとも夜十二時で切り上げよう**
飲み会は楽しいうちにお開きにするのがマナー。その後のお酒は「百害あって一利なし」。終電前には帰りましょう。
 - 十、肝臓などの定期検診を**
年に数回は定期的に検診を受け、自分の健康度を知っておきましょう。身体を悪くしてからでは遅すぎます。



蔵のページ

酒蔵は今・・・

杜氏 佐藤俊二

「和醸良酒」という言葉があります。これは、蔵人が自分の仕事を確実に仕上げ、各工程の役割を尊重し合い、皆が一丸となって取り組む事が良い酒を醸す秘訣である事と理解しています。

ところが、昔から「麹師（こうじや）」と「釜師（かまや）」は仲が悪い」というのが酒造業界の隠れた定説でした。これは、毎日最良の蒸し米を麹師に渡したつもりでも、釜師に対して、麹師が「今日の蒸し米は柔らか過ぎる」とか、或いは「硬過ぎる」と注文をつけます。

一方、釜師は「今日も昨日も水加減、火加減は同じだ。それなのに柔らかい？硬い？何故」と両者なりの主張が対立するわけです。

この様な麹師と釜師の意見の違いは、洗米前の白米水分が大きく影響します。同じように見えても、白米毎に微妙な水分差異は必ずあります。白米水分が少ないと洗米後、吸水量は多く、逆に白米水分が多いと吸水量は少なくなります。この事が、蒸し米が柔らかくなったり、硬くなったりの主

な原因です。

今年の造りにあたっては、蒸し米のグレードアップを目標としました。品質向上の鍵は蒸し米にあるという基本を忠実に実践したかったのです。

今年度設備更新した精米所と調湿白米タンクは、水分の管理精度を高める事を可能にしました。併せて洗米方法を一から見直し、十分に濯げる様に改めました。そして、麹用蒸し米の冷却方法を新たに考案しました。これら品質向上に繋がるアイデアは全て蔵人同士の対話から生まれました。チョークで図を書きながら輪になって皆でアイデアを出し合い、良いと思われることは即実行してみたのです。

今日も釜師が蒸し米を手にとって仕上がりを確認しています。釜師と麹師の笑い声が響く「天寿」です。



蔵人の紹介

もろみを搾り、新酒を生み出す道具を槽（ふね）と言います。この槽の担当を船頭と呼んでいます。天寿ではその責任者を船長と呼んでいます。

船長 豊島昭一（とよしましゅういち）
昭和二十一年生 昭和六十年蔵人以来、槽担当。
矢島町出身 酒造技能士、林業士



物静かで、誠実な性格の豊島さんは、背中で仕事を語る典型的な「日本のお父さん」です。

こよなく山を愛し、二十年後、三十年後を見据えて木々を育てています。

船長のコメント
「搾りは酒造りの最終段階。皆が手をかけて醸したもろみを生かすも殺すも槽次第。特別な事は無い。やるべき事をキチンとやるのが「ええ酒」造る事だと思つよ」と、申しておりました。脱帽

天寿の飲める店

「馳走 きむら」
横浜の閑静な住宅地を沿線とする田園都市線。その、あざみ野駅から徒歩7分のところに「馳走 きむら」があります。コース主体の京懐石料理が楽しめる店内は落ち着いた和風の佇まいです。吟味された旬の素材を生かした料理と、器の一つ一つにまで感じられる御主人の繊細な心配りに、京懐石を目で舌で存分に味わって頂けます。女性同士でも安心してくつろげる「馳走 きむら」はコースも3,500円からでとてもリーズナブル。天寿純米吟醸鳥海山生原酒をテーブル酒に、素敵なお酒を過ごしてみませんか？

