



**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26号 2004年1月号

皆様、明けましておめでとうございませう。本年もよろしくお願ひ申し上げます。お蔭様で、天寿は昨年九月から創業130年目に入りました。社長業も五年目となり、この間、社内体制や製品の方向性とそれに伴う設備の改善等一生懸命に改革を行ってまいりました。しかし、市況は大変厳しく、本格焼酎のブームもまた日本酒の売上不振に追い討ちをかけているのが現状です。大手清酒メーカーの大容量や価格訴求の「コーマーシャル」が流れるたびに、日本酒の価値が消えて行く気がする今日この頃です。

「温故創新」  
 代表取締役社長 大井建史

「温故創新」の言葉の中にその思いを込め、それを実現すべく挑戦し続け、皆様に「これこそ」のお酒と選んで頂きたい。それが天寿130年目の心意気です。昨年未だ、ある方から新年の方針を問われました。そして以上が私どもの答えです。ある意味毎年変わらぬ事ではあるかもしれませぬ。しかし、あえて今、この事にこだわりたいのです。新酒造好適米「秋田酒こまち」・新清酒酵母「農大花酵母」・天寿酒米研究会・冷蔵貯蔵・新精米機・新白米タンク・洗米ノズルと分離機の改善・放冷機の改善等、これら全てが「温故創新」の基本の上で発想され、実行されて来た事です。



平成十六年元旦撮影  
 雪が有りません

「天寿」を応援して下さいと言ふ事の有り難さを噛み締めて、今年も挑戦して参ります。今も酒蔵の中では、静かに酒が醗酵を続けております。その一本一本に「思い」を込めて、それを感じて頂ける様、精進いたします。「温故創新」本年もご愛顧の程よろしくお願い致します。

平成16年  
**2月14日(土)** 「酒蔵開放」  
 ●場所 天寿酒造株式会社 ●時間 AM10:00~PM4:00 ●参加無料

**酒蔵開放催事内容**

- 小野花子がやってくる!**  
秋田県出身の民謡日本一の小野花子さんが天寿で御披露してくれます。(詳細は後日...)
- 天寿名物アイガモ鍋**  
夏の陣、無農薬で活躍したアイガモが酒蔵開放でも活躍します。今年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の組み合わせです。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**  
第一幕 11:00~12:00  
第二幕 13:30~14:30  
「また演員で見えなかった」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。
- 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
- 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ながらご案内致します。
- 酒造り体験**  
(参加10名限定) 14:30~  
酒蔵を見ているだけじゃ物足りない方におすすです。【事前に予約が必要です】
- 純米新酒雪室封印**  
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。この純米酒のまるやかな熟成と安全を祈願し神事を行います。
- 百宅そば「ももや」出店**  
地元鳥海町百宅のそば粉を使った手打ちそばが特別出店致します。お昼も安心。
- 酒蔵開放限定酒**  
酒蔵開放当日のみのしぼりたて限定酒を販売致します。
- 金津町商店**  
金浦産で採れたての海の幸の販売です。煮タコ・沖漬イカ・沼エビ・サキイカetc... タラ汁先着100杯です。
- 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「おぼこ号」**  
 (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

**★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16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-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-mailで

# 130周年を迎える 天寿の歴史(参)-1



## 四代目永吉の虎の巻 代表取締役会長 大井永吉

四代目は明治四年生まれ幼名を亀太郎といった。鶴は千年、亀は万年と長寿の代名詞にも使われることから、三代目永吉は長男に健康と長寿を願ってつけた亀太郎であったろう。

若いときから技術の研鑽を積んだ亀太郎は十七才の頃から当時酒造りの先進地であった羽前大山村(現鶴岡市)の羽根田与次兵衛(銘酒志ら梅)、羽根田喜右工門(銘酒梅川)、羽根田与平太(銘酒あら玉)の三つの蔵に修行に行っている。志ら梅の蔵元とは後年、六代目(建徳)の妻イクの姉が羽根田家に嫁いでいたことから親戚関係になったが、何か目に見えない縁の不思議を感じるものである。

四代目永吉は几帳面な性格で、修行の記録を生紙を綴じた手製の帳面に「改良実施酒造秘書」「秘書」などとして明治二十一年から二十四年に書き残している。各酒造場で会得した、いわゆる「醸造秘法」である。内容は「麹米洗方・麹米蒸シ方・麹製造法・もと立ノ方法・仕込ノ方法」など初心者の手を取って教える風に書きしるし、「梅川様ヨリ内伝を秘聞セリ必ず他人二聞

カシムベカラズ」大亀謹白...と結んでいる。技術が公開されず、人から人へ相伝の時代の様子が伺えて面白い。

明治二十年秋田県が酒質の向上を図り、兵庫県に杜氏推薦の申し出をした際、その選をうけ県内各地で技術指導をした鷲尾久八という、秋田県酒造史に残る人物がいるが、屋嶋酒造組合でも明治二十三年より指導を受けている。酒造史によれ

## 四代目永吉 肖像



## 四代目永吉妻 肖像



ば、「氏は灘の技術を導入し、また後継者の教育育成に努めた。その結果各醸造元の酒質の向上は目覚しく、特に長年酒造に当たった矢島町では、酒造家による改良組合を設けて旧来の醸造法を捨てて同氏の醸造法をとり入れた。その結果矢島酒の名声は著しく高揚し、中略 矢島酒の確固たる基礎が築かれた」とあり、これをひも解くとき銘醸地矢島の名を高めた先輩達の結束と心意気が偲ばれ、胸の熱くなるのを覚えるのである。

「夫レ酒造ノ技タル米素水質八論ヲ俟タス天ノ時地ノ利人ノ和等皆宜キヲ得テ至極至妙ノ間ニ自然機能ヲ媒シ以テ発酵成熟セシムルモノニシテ口以テ言ウヘカラズ指以テ示スカラズ所謂以心伝心ナルモノ先進後進相接シテ...余多年司醸中傍ニ在リテ業ヲ受ケ斯道ノ順序ヲ解セシモノヲ拳クレバ左ノ如シ」

矢島町 明治二十四年 大井亀太郎。以心伝心とまだ相伝の考えは変わらないが、亀太郎は卒業免状を貰い、初めて科学的製造技術が進められた明治末期以前において、灘の技法を導入実施したのである。

四代目亀太郎は明治二十三年に矢島酒造組合の蔵元(銘柄・玉泉)武田源吉の妹トミエと結婚、体力気力共に充実していた時代と思われるが、

自分の蔵は勿論のこと妻の実家である武田の蔵と、弟吉松の婿養子先、矢島町大井平三郎の蔵(銘柄・富士川)も指導しながら手伝っていたという。五代目(昌助)の話で、父亀太郎が武田の麹室で仕事中、当時は室温を上げるのに炭火を使っていたが、不完全燃焼のため炭酸ガス中毒で蔵の麹師と共に倒れ、亀太郎は若かったために息を吹き返したが麹師は遂に助からず、悲しむ家族の様子が、駆けつけた幼い昌助の脳裏に焼きついているとのことだった。

四代目は夜中の仕事が多かった当時の酒造りで、酒蔵に寝具を持ち込むほど真剣な人だったが、その真面目さ故か他の蔵まで見なければならぬ無理が重なったためか、蓄積した技術を十分伝える間もなく、また長寿を願って付けられた名前の甲斐も無く五代目(昌助)が十五歳の時に病気でこの世を去っている。(以下次号)



百三十年目の新酒が出来あがりました。



## お酒の NEWS

- 日本酒度 +2.0~+4.0
- 酸度 1.2~1.4
- アミノ酸 0.8~1.0
- 使用酵母 AK-1
- アルコール分 16.0~17.0
- 精米歩合 40%
- 原料 米 美山錦 (天寿酒米研究会産100%)

### 限定品

大吟醸しぼりたて生酒  
720ml (化粧箱入)  
2,400円 (税別)



限定600本

## 「大吟醸しぼりたて生酒」

吟醸酒の仕込みも最盛期です。屋外の寒さとは逆に杜氏の下、蔵の中には一層の活気と緊張感が充ちており、社員一同、今年の酒の仕上がりも期待が高まっています。

さて、極寒のこの時期だけの限定品「大吟醸しぼりたて生酒」720mlを発売致します。大吟醸酒ならではのキメ細かであるやかな味わいと豊かな香り「しぼりたてのフレッシュなまま」出荷致しますので是非ご賞味下さい。

600本の限定販売です。  
ご予約もお受け致します。  
一月十九日発売予定

## ◆◆試飲会の活動◆◆

1/7日、13日

◎西武百貨店池袋店地下1階和洋酒売場にて試飲即売を行います。「しぼりたて」の新酒生酒など多数取り揃え、皆様のお越しをお待ちしております。

1/21日、26日

◎小田急百貨店新宿店本館11階にて試飲即売を行います。季節限定酒など多数取り揃え、皆様のお越しをお待ちしております。

## 「クイーンズ伊勢丹」で天寿販売開始

ハイクオリティスーパー「クイーンズ伊勢丹」様にて天寿をお取り扱い頂く事になりました。

この度、オープンした「クイーンズ伊勢丹」自由が丘店と、錦糸町店にて天寿「大吟醸」・純米吟醸「鳥海山」等の販売が始まりました。その他、一月十日には、仙川店・小石川店・北浦和店・錦糸町店・本八幡店・自由が丘店の6店舗にて、天寿「初しぼり」本醸造生酒が販売されます。今後のご愛顧をお願い致しますと共に、是非、蔵元直送の旬の味をお楽しみください。