



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29号 2004年7月号

一笑懸命
 代表取締役社長 大井建史
 連続金賞受賞
 東北の麗峰鳥海山の麓矢島の里も梅雨に入り、蒸し暑い日が続いております。
 創業百三十年目も後半に差し掛かりました。五月の末に全国新酒鑑評会金賞受賞のニュースが入り、一同大変喜びました。お祝いの言葉を寄せ頂いた皆様、本当にありがとうございます。心からお礼申し上げます。

品質向上の計画から実行に移行したこの二年間でしたが、その結果が随所に現れご評価を頂く機会が増え本心に嬉しい限りです。ご協力頂いた皆様に心から感謝申し上げます。杜氏との今年の改善計画にも力が入ります。

地元販売比率が90%を超える弊社と致しましては、県内の焼酎ブームが本格化し、残念ながら地元での売上維持が厳しく、全体的にはマイナスの為手放しに喜べる状態ではございませんが、世界に通用する名醸蔵になる事を目標に、益々真剣に取り組みたいと思っております。

天寿酒蔵寄席
 六月十二日には創業百三十年を記念して、三遊亭鳳楽師匠をお迎えし

「落語と天寿を楽しむ会」を行いました。開催に際しましては、日本の酒と食の文化を守る会の村田会長やプロデューサー役の花梨工房の井田さん等色々な方にご助力頂き、いつもとは一味違った、笑いの中にも落ち着いた雰囲気のあるイベントとすることが出来ました。百名近いお客様にご来場頂きましたが、師匠の落語はもちろんです。日本の食文化を標榜しているのだからと、地元の旬の素材にこだわりお出しした料理を、お客様にご評価頂けホッと胸を撫で下ろした次第です。

上海清酒事情
 ここ数年香港のシテイ・スパーやポルドーのヴィネクスボ等、輸出の活動も続けて参りましたが、実績的には全くこれからと言う状態です。弊社も日本酒輸出機構(S.E.A)のメンバーですが、一番市場のアメリカには行った事ありません。今、世界中で日本食のレストランが急激に増えており、外国人のヘビィユーザーも激増しているそうです。ワインがフランス料理と一緒に世界に広まった様に、日本酒も正しい知識・評価と共に和食と一緒に広まって欲しいという思いは、日本の酒蔵共通のものだと思います。海外通の日本人がワインの蘊蓄を語られる事は良くありますが、この方達の中で日本の美味しい文化として日本酒を語る事の出来る方の少なさに、非

常に悲しい思いを致します。さて、初めての中国訪問、それも三千万商圏の上海でしたが、そのエネルギーに圧倒される思いでした。現地の日本の方は「中国が資本主義、日本は社会主義」と口をそろえておっしゃいます。中心部のビルはデザインに、私の共産国のイメージはあえなく壊れるかと思いましたが、ベトナムの地味な平線まで続く同じ形の団地に、「アーヤッパリ」とは思いつつ、昔初めて見た高島平の団地など比較する事も出来ない物量に、やはり恐怖に近い感覚を持つてしまいました。中国の食料輸入国化をすぐに思い出し、自分の子供たちの時代の食料事情を(自分も含めるかな?)ただただ心配してしまいました。

和食レストランは、定額食・放題・飲み放題が主流との事で、中国現地法人産や日本国内大手メーカーのお酒が、断然多く見つけられました。

食の充実と消費の成熟・安定にはまだどうかなとは思いましたが、ごく少数とは言われながらも極端な富裕層があり、その食事情には触れられる機会はありませんでしたが、誰もがその巨大さに将来性を高く評価されているようです。

さて、わが社はどうするか? 厳しい舵取りが続きます。鳳楽師匠の色紙にありますが、「一笑懸命」にがんばって参ります。

2004 天寿夏イベント
水源探索・トレッキングのご案内

鳥海山の大自然を体感してみませんか?
鳥海山の湧き水をさがして山歩き(トレッキング)・温泉に入って美味しい酒と美味しい料理の「天寿を楽しむ会」・アイガモとの出会い 無農薬田視察・美酒天寿の酒蔵見学



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育まれた自然の恵みです。鳥海山に深く降り積もった雪は、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変わり、また新たな感動を我々に与えてくれます。大自然溢れる鳥海山、そこから湧き出る水を求めて快い汗をかいてみませんか?

水源探索イベントの日程	
=9月4日(土)=	
9:40	JR 秋田駅東口集合 (JRご利用の方・一般参加の方)
10:40	秋田空港到着ロビー集合(航空機ご利用の方)
12:00	元菊見学・昼食
13:00	水源探索・トレッキング (鳥海山の麓 中島台 獅子ヶ鼻温泉)
16:30	ホテル着(HOTEL フォレスト鳥海)
18:00	【天寿を楽しむ会】
=9月5日(日)=	
9:00	ホテル発
9:30	【法体の滝】散策(名滝100選)
11:00	原料米の田んぼ (無農薬アイガモ水田等の見学)
11:30	天寿酒造(酒蔵見学)
12:30	八森苑見学・昼食
15:30	JR 秋田駅東口着(解散)
16:30	秋田空港着(解散)

●開催日 平成16年9月4日(土)~5日(日)
 ●宿泊先 HOTEL フォレスト鳥海
 ●会費 自治・食事・「天寿を楽しむ会」会費
 お一人様 **16,000**円(税込)
 ※集合場所への交通費は含まれておりません。
 ●お切り日 平成16年8月30日(月)
 ※お申し込み・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)
 ◆お部屋のご利用に関して
 お客様2~3名1室ご利用の場合、16,000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21,000円となります。
 ※長靴または登山靴・雨具をご準備ください。
 ※先着40名限定(最少催行人数20名)
 HOTEL フォレスト鳥海 ホームページ
<http://www.chokaine.jp/foresuta>

アクセス(参考) 時刻が変更になる事があります。ご注意ください

航空機ご利用の方(9月時刻)		JRご利用の方
行き	帰り	帰り
ANA 873 東京発9:25	ANA 878 秋田発18:10	新幹線「こまち」28号 秋田発17:58

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-メールで …… tenju@chokai.ne.jp
 ●ホームページ …… <http://www.tenju.co.jp>
 ●フリーダイヤル …… 0120-50-3165

★メールマガジン(天寿情報)希望の方は、E-mailで
 ★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
 ★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。

130周年を迎える 天寿の歴史(四)-2



五代目永吉の飛躍その二

代表取締役会長

六代目 大井 永吉

創業のころは造石数わずかに八十石にすぎない蔵だったが、大正初期には三百五十石と日飛躍的な伸びを示している。販売先のほとんどは矢島を中心に由利郡内と限られていたが、昭和十五・六年ころには生産石数千八百石、販売石数では二千石を突破するまでになった。この発展は東京の醸造試験所での研鑽を基礎に、その後も熱心に県内外の先進の蔵元を訪ね研究するなど、酒質の改良に力を注ぐとともに、本荘の支店に力を入れるなど販売に努力した五代目の手腕によるものである。

そうした事業発展途上での太平洋戦争勃発であった。加えて昭和十八年の戦時企業整備の嵐はすべての希望を奪い去るに充分だった。食糧難から原料米は極端に制限され、すべての醸造場は操業中止、そして統制で生まれた由利酒類製造株式会社は矢島第一工場としてかろうじて操業を続けることになった。糠を原料とする合成酒の製造、こうりやんを原料とする焼酎の製造等

を苦勞して行ったのもこの頃である。

五代目には大正十一年生まれの長男、私の兄である泰蔵がいた。旧制秋田中学、広島高等工業醸造科を卒業後西条にあった広島県醸造試験所に一年間技手として勤め、まさにこれから家業に就けるといふ時期が不運にも軍隊に現役で入隊の時と一致したのであった。泰蔵は弘前の十九連隊戦車隊に入隊し渡満、ソ満国境警備に就いたが、幹部候補生となり現地で戦車学校を卒業、フリーピンに渡って少尉に任官後間もなく、昭和二十年の一月に壮烈な戦死をとげた。(特進で中尉・從七位勲六等)

中学一年から下宿で家を離れ広島、西条と学校の長期休暇以外は家に帰ることなく、やっとこれからという時の期待の跡取りの死は、戦死とはいえ五代目にとっては大きな人生の番狂わせであり、痛恨事だったと思う。その時十歳年下のまだ中学二年の私にとっても、天寿酒造の将来を背負う運命になるうとは考えてもいないことだった。

戦争による苛烈な運命は日本中いたるところに押しつけられたが、五代目にとってもこの頃が一番つらい時期だったと思う。戦後も原料

米事情は食糧難のため極端に悪化、当然精米歩合も制限された。止むをえない結果として酒質劣化を来たしたが(「金魚酒」と言われ金魚が泳げるほど薄い酒が出回ったのもこの頃である)、五代目はこれをできるだけ防ぐために、夜具布団等と物々交換で原料米を買い入れ酒質を維持、良心的な酒の醸出に努めた。このことが後に「天寿」の名を高め、販売躍進の大きな要因となったのである。



昭和30年頃の写真



純米吟醸「吉花蔵」

アベリアの花から新しく分離された清酒酵母で醸した純米吟醸「吉花蔵」、艶やかな香りと、すいすいと飲み進めることができる抵抗感のない味、丸みのある旨みなど本来の味を縦横に発揮した純米吟醸酒です。秋田県内限定販売商品です。

限定二五〇〇本



新商品
吉花蔵 (カートン入)
720ml
1,523円 (税込)
1,450円 (税別価格)

「涼いろセット」

昨年、お中元商品として大好評でした「涼いろセット」を今年も夏季限定で発売することになりました。

セット内容

本醸造「氷結原酒」 500ml
本醸造「花のように」 500ml
天寿「純米酒」 500ml



夏季限定商品
涼いろセット
500ml x 3本
3,150円 (税込)
3,000円 (税別価格)

矢島小学校3年生

アイガモ放鳥体験

6月1日(火)午前青空の下で矢島小3年生の児童達が、天寿酒米研究会副会長佐藤近美氏の田んぼにアイガモを放す体験をしました。

「アイガモを田んぼに放した瞬間」

3年2組 佐藤愛里彩
今日、わたしたちはアイガモを田んぼにはなしました。初めてアイガモにさわって、すごくかわいいなと思いました。さいしよ持ってみたいからおどなしかったけど、少したつてから足をバタバタさせたので、おどなくなつてからおどやがせました。アイガモは、むれでおよぐことを初めて知りました。テレビの人たちも来ていてびっくりしたけど、うまくなることができてよかったです。



◆天寿の飲める店◆



7/18(日)
17時オープン
お店からのPRです。

「沖繩料理を銀座で表現したら、元氣の出る店になりました。」

緑(りよく)を見てあったかい気持ちになったり、カ(りよく)が湧いてくる。銀座3丁目にそんな沖繩創作居酒屋ができます。あなたの元氣が私たちの力のみならず、私たちはお客様が元氣になってお帰りいただけるよう精進しております。天寿は「純米酒」をご用意しております。ご来店お待ちしております。

営業時間 月～金 17時～24時
土・日 16時～23時

東京都中央区銀座 3-3-9

松岡銀座ビル3F
電話 03(35338)0545

◆試飲会の活動◆

◎川越丸広百貨店(埼玉県)

7/10(土)～11(日)

◎NHK前広場(秋田市)
竿灯祭特設会場(県産品プラザ)

8/3(火)～4(水)

◎西武百貨店池袋店
B1 階和洋酒売場
8/25(水)～31(火)