



130周年を迎える  
天寿の歴史(四)-3



五代目永吉の飛躍その三  
代表取締役会長  
六代目 大井 永吉

五代目は原料統制・生産制限の時代にも酒質の維持改良に力を尽くしたが、近代酒造の技術的進歩は花岡正庸先生に負うところが大変多い。先生は秋田県醸造試験場退官後、昭和十八年から二十八年までの十年間ほとんど隔月に来社して醸造指導に当たられたが、二十八年二月十二日、天寿工場で指導中病に斃れ、不帰の客となられたのである。

「酒の秋田」と謳われるまで、わが県を全国有数の名醸地に育て上げられた花岡先生の偉大な功績は広く世人の知るところだが、五代目が如何に先生を敬慕していたか、秋田県酒造組合が二十九年に刊行した「花岡先生を偲ぶ」に登載された五代目の手記から伺い知られるので、その一部を抜粋する。

「先生は、ただに偉大なる技術者に止まらず、実に天分豊かな高度の文化人で、政治、経済、芸術、あらゆる方面に深い造詣と広い識見をお持ちで、私は醸造のご指導の外に社会各般のことをお聞かせい

ただくことをこよなく楽しみとし、常に先生のご光采を鶴首してお待ちしておったのであります。...

酒造については、毎秋、本年の醸造は斯く斯くの方針と一つのプランを立て、その方針に基づいて実に詳しく教えてゆかれたのであります。...

先生は、真に醸造界の巨匠でありました。打てば響くていの、この巨匠の胸の鼓きかた如何によってわれわれの成否が分かれるので、此方の鼓き方が拙いと、結局良い教えをうけられないという結果が生まれ、鼓き方によっては如何なる難問も解決されたのであります。今更ながら先生の偉大さを感じずるしだいでありませう。拙店の屋上の大看板（銘酒天寿醸造元青陽山人書）を仰ぐとき、ことさらに強く先生を想い、わが工場に立てば、在りし日の先生の面影がまざまざと浮かび、お教えの数々が思い出されるのであります。先生の尊霊が永久にわが工場に鎮まつている気が致すのであります。わたくしは勿論蔵人一同、尊霊を汚さぬよう一層努め励み、年毎に良い酒をつくって先生の御霊に供え

る覚悟でございます。...

私はその時期学生だったので残念ながら警咳に接する機会はなかったが、父から間接的に先生についての話を聞いて、結果的に父による巨匠の胸の鼓き方の真剣さ、上手さが天寿の酒質を向上させたのだと推測している。

実に因縁浅からぬ先生の教えは直伝として今に受け継がれ酒質に生かされているのである。

そして創業以来代々品質向上に真摯にとり組んできた姿勢は伝統となり、現在の「品質に誇りを、顧客に感謝を」の社是となっている。

花岡正庸先生



天寿大吟醸酒「鳥海の雫」

発売のご案内

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100%、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。全国新酒鑑評会で二年連続金賞を受賞した佐藤杜氏の味を、是非堪能下さい。

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。



限定500本

純米吟醸「ひやおろし」

発売のご案内

東京農大花酵母研究会の「ND-4酵母」を使用し、自慢の「天寿酒米研究会」産美山錦100%で醸し上げた香り高い、ふくらみのある純米吟醸「ひやおろし」を発売することになりました。

日本酒が美味しいこの季節、旬のお酒をお楽しみ下さい。

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。



限定500本

限定300本

お酒のNEWS

月日書月

- 日本酒度 +2.5
- 酸度 1.3
- アミノ酸 0.9
- 使用酵母 AK-1
- アルコール分 16.8
- 精米歩合 85%
- 原料米 山田錦

10月1日発売

大吟醸酒  
「鳥海の雫」

1800ml

10,500円(税込)

- 日本酒度 +1~+3
- 酸度 1.2~1.4
- アミノ酸 1.4~1.6
- 使用酵母 ND-4
- アルコール分 15.0~15.9
- 精米歩合 80%
- 原料米 美山錦

9月13日発売

純米吟醸  
「ひやおろし」

1800ml・720ml

2,835円(税込)

1,418円(税込)

◆◆試飲会のご案内◆◆

【花酵母のお酒を飲みたい会】

日時 9月15日(水) 18時30分  
清酒業界の革命集団「花酵母研究会」の初めての楽しい会です。全33社の意欲作を堪能下さい。

会場 虎ノ門パストラル新館1階  
tel 03-3432-7261

人数 限定300人  
型式 チケット制・立食スタイル

【由利本庄の地酒を飲みたい会】

日時 10月1日(金) 18時30分  
(18時20分開場)

会場 ホテルアイリス  
会費 3,000円(税込込み)

型式 チケット制・着席スタイル  
◎お申し込みは天寿酒造まで

【全醸酒を飲みたい会】

日時 10月5日(火) 18時  
会場 大阪ホテル阪急インターナショナル  
tel 06-6377-2100

日時 10月26日(火) 17時30分  
会場 東京赤坂プリンスホテル  
tel 03-3234-1111

会費 4,000円(税込込み)  
(吟醸酒のお土産付き)

◎お申し込みは日本吟醸酒協会まで

tel 03-3378-1123