



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35号 2005年7月号

北ですが、全体的な経済の状況は決して良くはなく、上海等中国本土への投資が続いてきたとの事でした。日本酒の消費量はアメリカに次ぎ現在二位の国です。これまでも大手メーカーの商品しか輸出が



清々しい春の気候も過ぎ、六月半ばから矢島の里も大分暑くなつて参りました。「落語と天寿を楽しむ会」は今年も三遊亭鳳楽師匠をお迎えし、満席のお客様に最初から笑いの渦で、満足をいただき、大変ありがとうございました。師匠にもご来場頂いたお客様にも、心から感謝申し上げます。先日、台湾の取引先であります「シテイ・スーパード台湾」と日本酒評論家の松崎晴雄氏の酒の会が台北で開かれ行って参りました。世界最高の101ビル(101階建て)の市庁舎が立ち、パソコン輸出量世界一等大きく変化している台湾

台湾日本酒事情
 代表取締役社長 大井建史

関税は40%とかなりの高率であり、現地では日本国内価格の三倍近くとなりますが、日本人の経営者だけでなく、現地の方の経営される和食レストランも相当なレベルとなり、日本酒も品質を吟味して使うお店が増えてきたとの事です。その中で、お蔭様で天寿もやっとなり輸出が動き出した感を持てるようになりました。選んで頂いた理由は、「高くてもお客様の選り手が多かったから。」銘柄で選べない現



三井日式料理 黄総経理と
<http://www.mitsuitaipei.com.tw>

許されませんでした。台湾がWTOに加盟し、一挙に地酒メーカーの取り扱が増えたようです。松崎氏の会へ参加した日本のメーカーはなんと40社に登りました。



三井のディスプレイ

地の方が圧倒的に多いお店で、合につき百円高いお酒の方が売れるからだといふのです。感動しました。お燗の酒も良く飲まれるのだそうです。日本でもお燗の事を「熱燗」と習慣だけと言う人が非常に多いわけですが、これは本来熱い燗の事を言います。海外では特に「ハツとするほど熱い酒」が多く、この間違いを正すのは大変です。「Hot」ではなく「Warm」なのです。普通は40度から50度の間でしよう。68度を超えますとお酒が焦げてきます。等々を一生懸命お話をさせて頂きました。皆様も、台北へご旅行の際に和食を食べたくありませんでしたら、是非お立ち寄りください。

2005年 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？

美酒「天寿」の仕込み水となる鳥海山の湧き水を求めて山歩き(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心地よい汗をかいてみませんか？



天寿夏イベントスケジュール	
=9月3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(航空機ご利用方)
12:00	元滝見学・昼食
13:00	水源探索・トレッキング (鳥海山の麓 中島台 獅子ヶ鼻湿原)
16:30	ホテル着 (HOTEL フォレストア鳥海)
18:00	【天寿を楽しむ会】
=9月4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)
アクセス(参考) 時刻が変更になる事がありますのでご注意ください。	
航空機ご利用の方(8月の時刻)	
行き	帰り
ANA 873 東京発9:05	秋田発 ANA (878) 18:10 JAL(1266) 17:10
JRご利用の方	
帰り	
新幹線「こまち」24号 秋田発15:58 新幹線「こまち」26号 秋田発17:06	

お酒の NEWS

日本酒度 +3.0~+5.0
酸度 1.2~1.4
アミノ酸 1.0~1.2
使用酵母 AB-2
アルコール分 14.0~14.9
精米歩合 50%
原料米 秋田酒こまち
(天寿酒米研究会産100%)



新発売
爽吟醸
720ml
1,490円(税込)



爽やかな夏の吟醸酒。
米どころ秋田がその威信をかけて十五年の歳月をかけて開発した酒造好適米「秋田酒こまち」を使用し、東京農業大学短期大学部醸造学科でアペリアの花から分離された新清酒酵母で醸し上げました。さわやかな香りと軽快な味わいのお酒です。
お近くの天寿取扱店、又は直接天寿酒造までお申し込みください。

爽吟醸

7月1日新発売



130周年を迎える 天寿の歴史(四)-8

五代目永吉 その
代表取締役会長
六代目 大井 永吉

清酒の醸造において、良質な原料米を豊富に且つ容易に確保する事に勝るとも劣らない必須条件は良質な醸造用水を豊富に且つ容易に得ることである。たとえ原料米は他県から購入運搬するとしても、醸造用水を多量に遠くから運ぶことは生産コストからみて困難で事実上不可能といっている。従って旧藩時代において、湯沢、六郷、矢島、新屋、増田その他良水がよく湧出する所には酒造業者が多かったことをみて、いかに酒質と水とに密接な関係があるかが察知されよう。

秋田、山形の日本海側県境にある鳥海山、および秋田、山形、岩手との県境を走る奥羽山脈とこれを結び起伏する出羽丘陵に水源を發して直流または伏流して県内諸所に湧出する井水は清冽で、その水質は酒造に好適である事が、本県に優れた酒が多く生産された重要な要因である。
(以上秋田県酒造史)
酒造りにとって水は命である。昔から「良い酒をつくるなら良い水を探せ」といわれていて、全国に良水探しの苦心談は枚挙に暇がないほどである。

矢島の里は鳥海山が雄大な裾野を広げる北東の盆地、鳥海山に降り積もった雪は万年雪となり、やがて永い年月を経て大地に濾過され湧き出る湧水や豊富な井水があり、水質も酒造りに適していたので、藩政時代から御用酒屋があり、院内銀山の盛んな頃は、笹子の松ノ木峠(現在は国道108号でトンネルが通っているが昔は難所だった)を越えて運ばれた記録がある。

清酒創業の二代目永吉は、政治手腕でお城の堀から直接蔵に水を引いて洗米や雑用水に用いたが、仕込水は井水を使っていた。矢島に昔から良水の湧出する「森屋」といわれる一画があり、五、六軒あつた蔵元も殆どその近辺に存在していた(現存二社も同)。かつてそこに「そうりんじの井戸」と呼ばれた良い井戸があり、各蔵もその水を汲んでいた。昔は水汲みは難儀な仕事で、大きな水桶を天秤棒で担ぐか、雪道は大きな橇に積んで運んだものだった。造りの作業時間が大体同じなので各蔵の水汲みの時間も同じころになつてしまつた。造石数が増えてくると湧出量に限度があるから先を争うようになり、元気のいい若勢達故に喧嘩になることもしばしばあったという。そこで話し合いの結果、湧出量を多くするには深く掘り下げればよいと言



昔の水汲み風景

うことになり早速掘り下げたところ、すっかり水質が変わってしまった。酒造りには使えぬ水になってしまったという笑えぬ事実があったことを五代目から聞いている。
五代目はよく水脈の大切さを説き、自分でも「森屋」の地域に難儀をして土地を買い求め三つの井戸を掘った。幸い質、量共に良い井戸で、水質は硬度20 25 mg/Lの軟水で秋田流の「低温長期醸造」に適しており、きめ細かくまるやかな旨口の酒質を生んでいる。
五代目は醸造用水の面でも大きな功績を残しているのである。

矢島小学校3年生

第二回アイガモ放鳥体験

6月7日午後青空の下で矢島小学校3年生の児童たちが、天寿酒米研究会副会長の佐藤近美氏の田んぼにアイガモを放す体験をしました。

3年 小番悠介

僕は、6月7日にアイガモ放鳥にみんなと先生と一緒にいきました。ついた後、先生の説明を聞いていよいよアイガモをだいて田んぼに入る時にだいてみたら、うにゆうにゆうして気持ち悪かったです。入れたら、ものすごいいきおいで泳いで、田んぼにいる虫をはやくいして食べていました。そのころは、僕はアイ



ガモに手をたたいてよびましたが来てくれませんでした。
虫を食べるところをよく見ると、顔を上げて食べていました。

僕たちの放鳥したアイガモが、農家の人たちの役に立つて、秋にはよいお米がとれるといいと思います。

◆◆◆ 試飲即売会 ◆◆◆

7/1日~6日

◎東急百貨店【東横店】B1和洋酒売場

秋田竿灯期間中の試飲会

8/4日~10日

◎まるごと市場

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
を知りたい方、ご連絡をお待ちしております。

E-メール以 tenju@chokai.ne.jp
ホームページ以..... 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