



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40号 2006年5月号

今年の酒造りもすつきり終り、四月二十一日には季節の蔵人が皆家路に着きました。
桜のつぼみが今にもほころびそうに、配の中、酒の熟成を見守るように、造り蔵は静寂に包まれていきます。今年の大雪による雪害は、雪が消えると次々に現れ、屋根や壁の折損等、なんと九箇所に及びました。
酒造りの方は非常に順調で、蒸し米の究極の含有水分の確認や、温度制御の確認、仕込み水の有効活用、洗米・蒸し米の比較試験等々、様々な成果をだして参りました。技術開発投資ですから、せつかく準備した物が不要になる事もあります。経営に当たる人間としては、杜氏や蔵人が酒造りに望む設備環境を作るのが仕事ではありますが、時にぼやきたくなるのも事実です。
前回は少しふれましたが、五月一日に酒税改正が実施されます。天寿商品も一部改定されます。私が天寿に入ってから二十一年間に何度も価格改定はありましたが、値上げの記憶は一度しかありません。その他は全て酒税の増税、または消費税の改定です(+消費税を最初は内税表示、その後外税表示、なぜかまた内税表示にされました)。これは、あまり知られ

「皆造後の酒蔵は」
代表取締役社長 大井建史

てないと思えますが、現在課税移出千三百kl(七千二百石)以下の中小酒蔵に対し、経営支援のための酒税軽減処置(租税特別措置法)が有り、これが、昨年まで酒税の30%、今年と来年が25%、再来年からは打ち切りとなります。この法の打ち切りによりかなりの酒蔵が廃業に追込まれるだろうと言われております。
今回の酒税改正はワインとの酒税格差を縮めた事には意義があると思えますが、国会を通過して実施までの期間が短く、秋田での改正法の説明会は4月18日でした。流通からの改正後の価格提出は二ヶ月前から求められ、変更の可能性のある、議論中の改正案に対しての検討を始めたが、議決されない法については監督官庁も質問に答えられず、疑問だらけのままの突入となります。増造酒の廃止にしても、皆造後の実施の為、試験できるのは五月以降も酒を造る三季または四季醸造している大手の酒造会社のみとなり、大変な思いの地方蔵が沢山有ります。
この様な状況の中、各酒造会社から新価格が発表されましたが、大きく三つのタイプの実施になったかと思えます。全製品減税額分値下げ(低アルコール酒は値上げ・大手型)一部製品変更・特定名称酒・贈答品・小瓶等は据え置き地元レギュラー酒値下げ対応) 全製品据え置き



出荷を待つ冷蔵瓶貯蔵の吟醸酒

(据え置く事により酒税減税分の値上げとなり、弊社は、型を選択させて頂きました。改定により減額される酒税相当額を販売価格から減ずるのが本来でございます。しかし、長年にわたり酒税増税以外の価格変更が出来ず、酒税軽減処置の廃止が目前にせまり、最近の石油関連の高騰を代表とする長年の原価の増大により、価格を据え置き、酒税減税分の値上げをさせて頂く事と致しました。しかし、地元で最も多くご愛顧いただいております、精撰1.8L・酒パック1.8Lの商品は、なんとか努力して下げ対応をさせて頂きました。
今後益々、製造過程の高度化等に取り組み、品質の向上に努めますので、何卒、事情ご賢察の上、ご高配賜りますようお願い申し上げます。

落語と天寿を楽しむ会 5月27日(土)開催決定



三遊亭鳳楽

落語家



- < 生年月日 > 昭和22年3月1日
- < 出身地 > 埼玉県川越市
- < 芸歴 > 昭和40年10月三遊亭円楽入門
大師匠三遊亭円生より「楽松」と命名される。
昭和47年二ツ目昇進
昭和54年真打昇進
楽松改め初代三遊亭鳳楽襲名。
- < 受賞歴 > 昭和52年第6回NHK新人落語コンクール最優秀賞受賞
昭和53年日刊飛切り落語会若手落語家奨励賞受賞
平成5年文化庁芸術祭賞受賞
- < 出囃子 > 松の太夫
- < ひとこと > 五代目三遊亭円楽の総領弟子。
押しも押されぬ落語界の本格派として評価が高い。
もちネタの多さ(約300題)もさることながら、演じるネタすべてに完成度が高いのが、鳳楽の芸の真髄である。

今年も、三遊亭鳳楽師匠をお迎えし、「落語と天寿を楽しむ会」を開催致します。益々円熟味を増した鳳楽師匠の古典落語をお楽しみいただき、その後は師匠を囲んでの天寿を楽しむ会。こんなに浸れる機会はめったにありません。是非ご参加下さい。

- 場所 天寿酒造株式会社
- 日時 平成18年5月27日(土)
- 開場 午後2時30分～ 蔵見学をご希望の方は2時30分までにおいでください。
- 落語 午後4時～午後6時
- 鳳楽師匠と天寿を楽しむ会 午後6時20分～8時 中々
- 会費 5,000円(お申込み時にお願ひ致します。)
- 先着100名様限定・定員になり次第締め切らせて頂きます。
- 当日参加はできませんので予め入場券をお買ひ求め下さい。
- お申し込み・お問い合わせ先 天寿酒造株式会社 TEL 0184-55-3165

お酒の NEWS



日本酒度 +2
 酸度 1.7
 アミノ酸 1.3
 使用酵母 協会9号
 アルコール分 17.5
 精米歩合 65%
 原料米 美山錦
 (天寿酒米研究会産100%)



前回の蔵元通信(39号)でお伝えしておりましたが、2月の酒蔵開放で雪室に封印し、氷点で熟成させたしぼりたて純米新酒を4月28日午前10時に雪室を開封し、タンクの呑みを切り、その場で瓶詰めしたお酒を、特別限定商品として試飲即売させていただきます。氷点熟成により、とろりとした生酒となっており、春の生酒をどうぞこの機会にご賞味下さい。

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。品数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。

2,500本限定
雪室氷点熟成
純米生酒
 720ml
1,365円(税込)



日時/4月28日(金)
午前10:00~12:00
場所/天寿酒造(精米所付近)

4月28日には、必要な本数分を、お客様ご自身がピンに手詰めすることが出来ます。
 《空ピンは天寿でご用意致します。》



雪室氷点熟成純米生酒発売のご案内

四月二十八日解禁

製造場建物の変遷

代表取締役会長
 六代目 大井 永吉



130周年を迎える 天寿の歴史(五)-5

昭和四年十二月十一日の本荘稅務署受付印がある製造場図面が保存されている。製造場の新築、増改築等免許場に変化のあった場合には届ける義務があるので、恐らく設備に大きな変化があったのであろう。明治十六年の記録から四十年以上の歴史を刻んで規模も拡大し、酒蔵として必要な施設設備を備えまとまった形が出来上がっている。三代目、四代目の努力の足跡がはつきり判る図面である。五代目の話では戦前で売り上げを二千石まで伸ばしているが、昭和初期、ホーロータンクという当時としては革命的な容器が発明されて単位面積当たりの貯蔵能力も飛躍的に増加している。その後戦時を挟んで施設設備の面では終戦までは大きな変化が無かったと思われる。

昔の蔵にまつわる幼少の頃の冬の記憶はあまり無い。酒造期間は仕事の邪魔になるから酒蔵の方に行かないように言われていたが、もしも台所の前の通路を隔てた向いが蔵用の流しと釜場になっていて、毎朝、釜屋(蒸米係り)が甑か

ら少量の蒸米を採り、木の棒を手のひらで押しつけるように捏ねて《ひねり餅》をつくり、蒸し具合を判断したものだが、その作業が面白いのと、ひょうたんなどに形づくった《ひねり餅》が欲しくて早起きしてねだったことや、精米所に入り込んで遊んでいるうちに、昇降機の軸の回転に半ズボンの裾が巻きこまれる危うい目に会って、ひどく叱られたことなどが断片的に記憶に残っている。

図面では「桶枯らし場」がかなりのスペースを取っているが、夏期間の開散とした酒蔵や桶枯らし場は良い遊び場で、近所の友達と走り回ったり、かくれんぼしたりした思い出は多い。枯らし場には十石二十石の大きな木桶が何十本も横になつて並んでいたものである。

木桶は江戸初期から中期にかけて開発された酒を大量に醸造するための大型容器で、この容器の開発で酒造技術も大いに進歩したと言われている。以後江戸・幕末・はるか明治、大正、昭和に入っても使われ続けた実に息の長い容器であったが、欠陥もあった。木製であるために雑菌が付着し木目に食い込んで、その殺菌が大いに手間暇がかかった。「湯打場」があり、六尺桶



桶手入れ風景

つ大きさだから、横にした桶の中に入り棒の先に藁を括り付けた「もんだら」という今のデッキブラシ状のもので桶に湯を掛けてはどんと当てずうーと引くその長閑なりズムが耳に残っている。そうした洗いの後、和釜の上に真ん中に一寸程の穴の開いた鬼蓋を乗せ、それに桶を伏せて蒸気を強く噴き込み加熱殺菌をするのである。それを今度は天日に干し、柿渋を塗り枯らし場に並べるのだが、何しろ図体がデカイので大変な作業であった。現在、容器は全て鉄製のホーローやグラスライニング、或いはステンレスタンクに代わり、いまでは往時の苦勞を知る蔵人は居ない。

試飲即売予定

- 5/4日・5日・6日
 ・秋田まるごと市場(秋田市)
 ・道の駅【ねむの丘】(にかほ市象潟)
 ・道の駅【にしめ】(由利本荘市)
 ・道の駅【アイランドパーク】(由利本荘市)
- 5/5日・6日・7日
 ・アトリオン【県産品プラザ】(秋田市)
- 6/7日 13日
 ・西武百貨店【池袋店】
- 4/28日 30日
 6/12日 15日
 ・東急百貨店【東横店】B1和洋酒売場にて試飲即売を行います。「父の日」ギフトに最適な限定品等多数揃えまして皆様のお越しをお待ちしております

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-メール以 tenju@chokai.ne.jp
 ホームページ以 http://www.tenju.co.jp
 カルダ例 0120-50-3165
 F A X 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