



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45号 2007年3月号

吟醸搾り真っ盛り
代表取締役社長 大井建史

蔵内で大注目の大吟醸の搾りが（2月26日）始まりました。当然もろみの状態に合わせて予定を決めます。弊蔵では今年のもろみ日数が例年より長めに推移してありましたが、搾り始めたら連続になりそう、杜氏を初め蔵人は慌しく作業に追われています。

今年常勤社員を技術継承のため、三名酒造りの工程に参加させております。この頃、杜氏やベテラン蔵人からも「顔つきが変わってきた」と言う言葉が聞かれるようになり、嬉しい事だと思っております。「常に自らの責任でより上を目指す」雰囲気と、個人の作業責任が大きい環境の中で、学習と自身の責任の重さに毎日疲れきっていたようですが、ここに来て意欲とある程度の自信が付いてきたのでしよう。もちろん、これからが修行の始まりなのですが、前向きな姿勢に育ててくれた事を蔵人の皆に感謝したいと思います。

異常気象
大雪の昨年とは正反対のこの冬、一月・二月とも雪が全く有りませんでした。75歳の会長もちらん初めての経験でした。今から今夏の水不足の心配がされておられ、大雪に不作なしと言われておりますが、今年の稲作はどうなるのかとの不安もあるわけです。

酒蔵開放（二月十日）はお蔭様で1540名の受付を頂き、大変盛況に終わる事ができました。ご来場頂きました皆様から心からお礼申し上げますと共に、ボランティアスタッフとして運営にご参加頂いた皆様にも重ねて御礼申し上げます。（ボランティアの皆様のおかげが無ければ、酒蔵開放は成立しないのです）このイベントで雪室封印を行います。例年ですと蔵の軒の雪で間に合うのですが、今年は純米生酒のタンクを雪で覆うのに、ダンブのレンタカーを借りて二十台分の雪を山から運び、断熱材で外側を最初から厳重に覆いました。もちろん初めてのことですが、四月末の封印開封まで先が思いやられます。蔵内も雪に覆われたかまくら状態になっていない為、激しい温度変化に酒造りも息を抜けない状態です。

地方格差
平成の大合併から二年が経とうとしております。一市七町の合併で全国で11番秋田では一番広い市（神奈川県）の半分（面積）となりましたが、人口分布・教育・経済等が激変期に入ってきた事を体感しております。市部への一極集中は極端に進む気配があり、エリアの小中学校の三割近くが複式学級（一学級に複数の学年が同居）が必要に成りつつあり、近年中に更にその数が増えるのが目に見えている状態です。我が矢島地区もその例外ではなく、最大規模の工場が旧本荘市の工業団地に集約されるとの噂があり、現実になれば人口激減の危機となります。（それが無くてもこの五年間人口五千の地区で毎年百人の減少が続いていました）次代を担う若者達がどんどん地元を離れていく中、スーパーの進出に地元商店や飲食店は減少の一途をたどっており、農家の後継者が何割くらいいるのかは恐ろしくとても聞けないような現状です。

ここまで来ると全国的な均衡ある発展等は寝言であり、現実的な地方の有り方・農業の保全・子供達の教育機会・環境の均等などを早急に明確化しないと、荒廃した地方と、勘違いした驕りに満ちた都市だけの国になってしまうのではないのでしょうか。

雪室 氷点熟成 純米生酒 雪室タンクから開封!!



720ml ¥1,365(税込)

天寿 雪室氷点熟成純米生酒は、2月の「酒蔵開放」でしばらくたて純米生酒の入ったタンクをまるごと雪の中に封印し±0の氷点で熟成させたお酒です。そのお酒を4/27に雪室から開封いたします。純米生酒のトロリとした味わいを楽しんで頂くための各種イベントをご紹介します。

蔵 直接天寿の酒蔵に
雪室生酒を酌みに行こう

必要な本数を、お客様ご自身でピンに手詰めすることが出来ます。
（空ピンは天寿で準備致します。）

日時 / 4月27日(金)
午前10:00 ~ 12:00

場所 / 天寿酒造(精米所付近)



店 開封当日に秋田県内
飲食店で解禁パーティー

開封日に蔵元から直接解禁パーティー会場へお届けし、逸速く皆様から出来ばえを楽しんで頂く企画です。

ご希望の会場または天寿酒造へお申し込みください。
会場 / 下記参照 会費 / 前売チケット制 (各店で異なります)
日時 / 平成19年4月27日 18:00 ~ 20:00 (同時開催)

店名	住所	電話番号	会費	定員
居酒屋三太	由利本荘市裏尾崎町4-2	0184-23-5525	4,000円	25人
ホテルまさか	由利本荘市鳥海町猿倉字湯ノ沢52	0184-58-2188	4,000円	80人
地鶏料理 瑠璃亭	秋田市保戸野千代田町15-17	018-867-0560	4,000円	50人

催 《おばこ号》に乗って
お座敷列車解禁パーティー

由利高原鉄道(おばこ号)を借り切って、解禁パーティー列車として運行いたします。列車に揺られて旅情あふれる酒宴をお楽しみ下さい。

定員 40名
参加費 3000円
運行日時 4/27(金)
申し込み 詳しくは由利高原鉄道株式会社 0184-56-2736 まで

羽後本荘駅発18:49

お酒の NEWS

大吟醸の上槽風景です。



日本酒度	+3.0
酸度	1.3
アミノ酸	0.9
使用酵母	AK-1
アルコール分	16.0~16.9
精米歩合	35%
原料米	山田錦100%

限定300本
大吟醸「鳥海」
しぼりたてにごり生酒
720ml
2,993円(税込)



大吟醸 鳥海

《三月二十一日発売》

しぼりたてにごり生酒

天寿の酒蔵では今が、大吟醸上槽の真つ盛り。その出来ばえに安堵感や達成感がひろがっています。

その「大吟醸鳥海しぼりたてにごり生酒」を限定発売させて頂きます。非常にレアモノで吟醸ファンにはたまらない、大吟醸の生おりがらみ原酒です。

尚、**300本限定出荷**でございますので、誠に勝手ではございますがご注文は先着順とさせて頂きます。

詳しい情報は
http://akita-no-umainono.cocolog-
nifty.com/blog/
を1覧下さい。

TELもしくはEメール
申し込み方法/天寿酒造に
TELもしくはEメール
で。

募集/切/3月17日(土)
申し込み方法/天寿酒造に
TELもしくはEメール
で。

【料亭 一よし MAP】
<http://ryoutei.ichiyosi.ftw.jp/>

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。

EX-MAIL info@tenju.co.jp
ホームページ..... 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



【JR東京駅南八重洲口 吟醸バー MAP】
<http://www.ginjyoshu.jp/bar.html>
天寿酒造当番期間 / 3月15日(木)~
3月21日(水)
営業時間 / 平日 16時~23時
土日祝15時~21時
問い合わせ / 090-9012-1231

吟醸バー 蔵66

JR東京駅の南八重洲口B1Fにて、「吟醸バー」が営業中です。全国66蔵が加盟する日本吟醸酒協会が、吟醸酒の普及と愛好家のための交流サロンとして開設。スタンディング形式のバーで、「蔵元ウイーク」として毎週3~4の蔵元が当番となり、新酒や鑑評会出品酒(非売品)等、ここでしか飲めないお酒も持ち寄ります。天寿の「蔵元ウイーク」3月16日(金)には弊社社長もバーに登場する予定です。



乳に含まれるビタミンやミネラルなどはそのまま残され、透き通った淡い黄緑色でヨーグルトのような香りを持つシヤンパン風の美容や健康に良い女性や若者向きの酒に仕上がった。町の各層から試飲チームを募り試飲を繰り返して品質を決定、同八年八月発泡性乳酒飲料の製造方法特許申請、同九年一月に酒類製造免許を申請、七月には認可を得て本格的な醸造を開始した。

平成九年十月、着想から七年を費やし遂に発泡酒「ミルシュ」は完成した。ネーミングはすでに八年四月に町が公募決定して商標登録し、ラベルデザインも決定されていたので、直ちに矢島町特産品「ジャージー牛乳から生まれたヘルシーな発泡酒「ミルシュ」のキャッチフレーズで売り出した。

平成九年には県特産品開発コンクール最優秀賞、平成十三年には優良ふるさと食品中央コンクールの国産畜水産品利用部門において農林水産大臣賞を受賞した。

産業の重要な拠点として位置づけられるに至ったが、今後も広く「面」としての鳥海山観光の重要な地域として発展することを期待したい。

ジャージー種の牛乳はホルスタイン種に比べて栄養価が高く、コクのある味わいが特徴とされる。牛乳そのものに町の特産品としての価値があっても更に付加価値を高めようと考えるのは当然のこと、特産品開発に力を入れていた宮塚町長は矢島高校に酪農科があった昭和三十五年頃、二種類の乳酸飲料が開発されていた事を引き出し、平成元年その製造特許について県の総合食品研究所・醸造試験場と協議し、試験場で試みに発酵させたところワインが発泡酒になりそうとの感触を得、平成二年から三年間酒類化について研究を依頼した。

平成四年、天寿酒造では商品化について町から依頼があったのを受けて、佐藤俊二(現杜氏)が担当、試験場の基礎研究資料を基に、酒造期を除く日常業務の合間に三年間の苦勞の試験醸造を重ね、平成七年十二月に数種類の試作品を完成した。製法は牛乳から乳脂肪成分を分離除去しワイン酵母を加えて発酵させるもので、原

新商品開発 「ミルシュ」 1

代表取締役会長
六代目 大井 永吉



天寿の歴史

(六)-1

昭和三十三年、時の町長佐藤直太郎氏の政策により、鳥海高原の矢島町花立地域が北部鳥海山麓集約酪農地域に指定され、オーストラリアからジャージー種乳牛を導入したのは同三十四年。三十八年には農業構造改善事業により花立畜産センターを設置、牧場としての機能も整備され町の産業として発展を見た。続く茂木、宮塚、佐藤の歴代町長も花立地区を酪農振興の拠点として拡大充実に努め、同時に観光の面でも相乗効果を考えた開発に努めスキー場、キャンプ場の整備を始め、現在第三セクター(株)鳥海高原ユースパークが経営にあたっているコテージ、山荘、レストラン、ラグビー場、宿泊施設ユースプラトール、ゴーカート、パークゴルフ場などが次々にスポーツ・レジャー施設として開設整備された。平成十三年四月には牛乳加工施設ミルジも導入され、飲料ジャージー牛乳の処理のほかヨーグルト、ソフトクリーム等の製造販売も行うようになった。花立地域はこのように半世紀に近い開発の連続で町の観光