

お酒の NEWS



仕込み第一号の酒母6日田です。

日本酒度 +4.0~+6.0
酸度 1.3~1.5
アミノ酸 1.0~1.2
使用酵母 N D - 4
アルコール分 15.0~15.9
精米歩合 60%
原料米 美山錦100%
(天寿酒米研究会産美山錦)



初しぼり純米吟醸生酒

予約開始
1800ml
2.625円(税込)
720ml
1.313円(税込)

日本酒度 -1.0~-1.3
酸度 1.3~1.5
アミノ酸 1.3~1.5
使用酵母 協会9号
アルコール分 17.0~17.9
精米歩合 65%
原料米 美山錦100%
(天寿酒米研究会産美山錦)



初しぼりにこり本醸造生酒

予約開始
1800ml
2.100円(税込)
720ml
1.050円(税込)

初しぼり発売予定日
12月15日



半個室の掘りごたつ席

天寿の飲める店
三崎海鮮まぐろ料理
「立花」
住所 東京都千代田区神田司町
2-21 OKビルB1
TEL 03 32333 8111
営業時間 17:00~23:00
(ラストオーダー 22:30)
休日 日曜・祝日
<http://www.kanda-tachibana.com/>
落ち着いた雰囲気で大人がゆっくりと本物のお料理をお手軽に楽しめるお店です。生の本まぐろを使用したお刺身。特製タレで食べる鉄板焼。具沢山ちゃんこ鍋、しゃぶしゃぶ、そしてお手軽ミニ二会席。会社の打上げや、仲間うちでのお集まりにお気軽にご利用いただけます。天寿は純米と本醸造がお楽しみ頂けます。

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-メールアドレス info@tenju.co.jp
ホームページアドレス <http://www.tenju.co.jp>
TEL 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
メールニュース(天寿情報)希望の方は、ホームページの天寿プレミアム倶楽部へお申し込み下さい。

試飲即売会
東急東横店 1/27~6日
西武百貨店池袋店 1/9~15日
地下1階和洋酒売場にて、しぼりたて新酒をはじめ多数揃えて皆様のお越しをお待ちしております。
楽しむ会
東京プリンスホテル和食清水和・洋・中三料理長が贈る「贅沢な夕べ」
12月14日午後6時半開宴
会費 1万2千円
酒楽の会6社のお酒が楽しめます。
<http://www.princehotels.co.jp/tokyo/restaurant/shimizuru/index.html>



天寿の歴史 (六)-5

天寿の歴史 6 5 杜氏の系譜 (1)

代表取締役会長
六代目 大井 永吉

秋田の酒造業は、地主階級が小作米をそのまま販売するよりも酒に加工して出荷するのが得策であるとの考えから酒造りを始め、地主自身は蔵には入らず付近の村落の小作農民の冬季出稼ぎとして雇った者達に任せていたとする考え方が一般的で、県酒造史にもそのように紹介されているが、それらを裏付ける具体的な文献等は見当たらない。福島県会津酒造の歴史等の文献から推して、秋田の醸造業者について、郷村の村役、大農家の醸造者と、商人による醸造者の二類型と考えるのが相当と思われる。(* 1・秋田の醸造研究会「秋田の杜氏」)
矢島藩では天保期に入ると武田屋、大井屋、酒田屋という三酒屋の名前が出てきており、そのまま明治の代に受け継がれている。(矢島町史)この大井屋は本家のことで大地主で藩の御

用酒屋であった。当家は通信第24号の創成期の記事で述べたとおり、文政十三年(天保一年1830)に大井屋から初代永吉が分家して麴と濁酒を営み、明治七年(1874)二代目永吉が免許を得て清酒醸造の創業となったのであるから、その分類によれば、の商人による醸造者である。
又(*1)によれば秋田の醸造法の原点は、生活の知恵というか、長い間の暮らしの中からできた「どぶろく」造りの技。他の地域との交流、例えば秋田城が天平五年(733)雄勝城は宝亨三年(759)にできており、この役人や後三年の役の源氏の武士に従って来た人達から、上方の酒造り、麴とかモトの造り方を知ったのでは?南部から長享二年(1488)増田町に転入した通覚寺が、開拓、開田、酒造の役割を与えられていたといい、神社仏閣にどぶろく製造法が伝承され、その影響を受け少しずつ進歩してきたのではないかと考えられるという。
藩政時代に入って諸家の文献に

先進地の視察、杜氏の招聘等の記録が見られるようになる。その視察先、招聘先は、伊丹、大阪、明石などが多かった。先進地から腕の良い杜氏を招聘して技を習い、また蔵元の主人または子弟等が出かけて学び、帰郷後造りの指揮をしたものと思われる。これが本県酒造技術の流れであり、技術改良の本流が関西にあるといわれる所以である。
このように明治、大正の頃の酒造従業者は、蔵元の主人、子弟が杜氏役を務め、蔵における労務の配分等は「代官」と称する年配者に任せ、蔵人は近くの農家の人々が雇われる形態のものが多かった。
当家の場合は清酒創業の二代目、三代目の技術の習得先は恐らく初代の濁酒造りと、藩の御用酒屋である本家の蔵であったと思われる。四代目亀太郎は、若い時から技術の研鑽を積んだ。十七歳の頃から、先進地羽前大山村(現鶴岡市)の三つの蔵に修行に行っている。几帳面な性格で、取得した技術を、手製の和紙綴じ帳面に「秘書」「改良実施酒造秘書」等として残している。