



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50号 2008年3月号

この平均値で
 ものを考えると
 言う事について
 は、何に對しても
 同じ事が言える
 など変な納得も
 致しました。何と
 なく安心感のあ
 る平均値でもの
 を考えると大き
 く間違つてしま
 います。本来は異
 常値にこそ注目
 しなければなら

寒造り真つ只中
 代表取締役社長 大井建史

今冬の雪は三年ぶりに平年並みの量ですが、爆弾低気圧と呼ばれる寒波が何度も訪れ、やはり異常気象なのだと考えさせられます。

県内の育苗講習会で東北農業研究センターの長田先生から、「平均気温の変化は無いが、最高・最低の温度変化は大きくなり、農作物の管理もそれに伴って変えなければ成らない」とのお話を伺い、最近多い高温障害や胴割れ等の原因もはつきりし、衝撃を受けながらも納得してきた次第です。



三本の「一石仕込み」タンクと佐藤杜氏

新年に入ってから中心商品の酒造りが佳境となり、現在は出品用の大吟醸をはじめ何時も搾りに入るかの見極めに、佐藤杜氏も最高の緊張に目の色を変えております。昨年からの挑戦を始めた「一石仕込み」も、通常仕込みに何ら劣る所が全く無いお酒が出来た事に自信を持ち、今年もフル稼働で「たつた三本のタンクですが」蔵の中目録です。ご理解



三人の新人蔵人 左から柴田・三浦・土田

ご協力頂いた酒販店様のお陰で、これまで出来なかつた事にも大胆に挑戦し、酒造りのレベルを確認・更に向上させ、新商品開発のヒントを沢山得る事が出来ました。

今期は常勤組から酒造りのローテーションに五名を入れ、杜氏は教育に時間を割かれる事に困惑を表しながらも、技量を受け継がせるため大変頑張ってくれました。前から参加している三人はお客さん状態を脱しつつある様で、蔵の反省会(酒盛り)でも嬉しそうに話っていました。どうやら蔵人のスタートラインには立てた様です。ご苦労様。

雪室 氷点熟成 純米生酒 開封!!



天寿 雪室氷点熟成純米生酒は、2月の「酒蔵開放」でしぼり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5/2に雪室から開封いたします。純米生酒のとろり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、お客様ご自身でビ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 / 5月2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、皆様に逸速く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

日時 / 平成20年5月2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
たつみ寛洋ホテル	にかほ市象潟町字後田116-5	0184-32-5555	4,000円	60人

佳 列車《おばこ号》に乗って
 宴会列車 (テーブル付) 雪室解禁パーティー

定員 40名
 参加費 3,000円
 運行日時 5/2(金)



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。

羽後本荘駅発18:49
 申し込み 詳しくは由利高原鉄道株式会社
 0184-56-2736 まで

天寿の歴史

(六)-7



杜氏の系譜

代表取締役会長
六代目 大井 永吉

酒造法が科学的に解明されてきた今日でも酒造の各流派的色彩があるものであるが、専ら勤にのみ頼って造られていた時代には秘伝として各地に特色ある酒造法が採られていた。秋田で古くから言われている酒造の流派は、伊丹流とか灘流とか、大山流とかいわれるものである。明治から大正にかけての県内各蔵元が伝来の技法に灘流を加え、更に醸造試験所、日本醸造協会の酒造講習会を受講し、その得た技法を磨いて寒い地の自蔵の蔵に適合するよう工夫、改良して品評会



醸造試験場(滝の川)での五代目永吉

で成績を上げ、秋田酒の名声を広く世間に知られるようになったのである。(池見元一メモ)
四代目亀太郎は大山流と伊丹流の両方を学び、矢島酒の改良に励んだが、自分の蔵のみならず、妻の実家の「玉泉」叔父の婿入り先の「富士川」の造りも面倒見のために無理が祟ったのか、その技術を息子の昌助や後進に充分伝える間もなく三十六歳の若さで他界した。
五代目永吉(昌助)はその時まだ十五歳だった。しつかり者だった母トミエと苦勞しながら家業を護り、大正三年二十歳の時東京滝の川の醸造試験所で長期講習生として技術を研鑽、矢部偵造、江田鎌治郎、鹿又親など偉大な先覚達の教えを受け、当時の最新技術を身に付けて帰郷、その後酒質は飛躍的に進歩し販売増進の原因となった。
明治、大正の頃の酒造従業者は、蔵元の主人、子弟が杜氏役を勤め、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農閑期の現金



初代杜氏 渡辺兼蔵氏

収入を得るたの季節労務者の形態が殆んどだった。
造石高が増加するにつれ、所要の人数を住み込み様式で採用し、その勤務振りを見て、当人の希望を聞いた上で常用者として採用し、その内に優秀な者を選んで杜氏とした。
由利本荘の蔵元は殆んどこの形態だったが、県内他地域は杜氏が必要人数を集め、出稼ぎ集団で蔵に入る形態も多かった。また季節労務で杜氏一人とか、麴、酒母などの「役びと」のみの雇用契約もあり、最近はこの形態の方が多くなっている。
五代目永吉は昭和十年代に初めて杜氏を採用したが、秋田市新屋の人で「渡辺兼蔵」という名であること以外、一葉の写真が残っているだけで残念ながら勤務記録は残っていない。

イベントのお知らせ

天寿酒造の古今雑(きんひな)箱書に明治二年二月吉日(1869年)とあり、この年の購入と思われる。



由利本荘 ひな街道
今、全国的ブームになっている「ひな巡り」。由利本荘市内の各地域で、江戸時代の矢島・本荘・岩城の藩主や旧家のお雛様をはじめ、庶民に愛された沢山の古いお雛さまが展示されています。

「天寿」では築百八十年の本宅に飾られた明治初期のお雛さまをご覧になり、その後酒蔵見学を行います。この親王飾りは箱書きに明治二年とある古今雑で、他の人形はその後買い足していった物と思われます。天寿大井家では、社長の長女が五十七年ぶりの女兒誕生となり、雛飾りが復活し飾られるようになりしました。

期間/3月1日~3月31日
(土・日不定休)

時間/8時~17時まで

お申込み先/天寿酒造 要予約

又、矢島地区内では、他に「天寿」の自家・大井家(国登録有形文化財の豪商住宅)では七十年ぶりに展示される江戸時代のお雛さまや矢島郷土文化保存伝習施設をはじめ、数カ所で開催なお雛さまをご覧頂く事ができます。

尚、公開日・時間が異なりますのでご注意ください。

ひな街道イベント全体の詳細は由利本荘市ホームページの観光情報をご確認ください。
<http://www.city.yurionjo.akita.jp/>

秋田銘酒 新酒利き酒春の宴

三十蔵人集う

毎年恒例のホテルサンルラル大潟で行われるイベント「新酒利き酒 春の宴」が今年も開催されます。秋田県内の蔵元35蔵、約150種類の純米や純米吟醸・大吟醸等も出品され、お酒好きにはたまらないイベントとなっております。詳しくはホテルサンルラル大潟のホームページで

<http://www.sunrural-ogata.com/>

日時/3月16日(日) 17時30分

会場/ホテル サンルラル大潟

秋田県南秋田郡大潟村字北1-3

申込み先/ホテル サンルラル大潟

0185(45)3311

ゴールデンウィーク

試験即売予定

ゴールデンウィーク期間中に地元岩城・西目・象潟の道の駅各店と秋田市アトリオンビル県産品プラザで試験即売会を致します。5月2日に雪室タンクから瓶詰めしたばかりの「雪室水点熟成純米生酒」などを準備して皆様のお越しをお待ちしております。



5/3日・4日・5日

道の駅【ねむの丘】(にかほ市)

5/4日・5日

道の駅【にしめ】(由利本荘市)

5/5日・6日

道の駅【アイランドパーク】(由利本荘市)

5/5日・6日

アトリオン【県産品プラザ】(秋田市)

旬々・うまいもの自慢会・秋田

第7回春の集い 参加募集

春夏秋冬と年4回行われている「旬々・うまいもの自慢会」。

第7回目となる今回の食材はサクラマス。遡上前のサクラマスは厳寒の時期を過ごし脂がのりキメ細やかでとろけるような口当たりです。この時期のうまいものとして決して外せない旬の食材サクラマスを飯寿司や焼き物などに致します。搾りたてのお酒との相性もバツチリです。

是非ご参加ください。

日時/3月27日(木) 18時30分

会場/酒楽亭 うみひこ(駅前サクラマス2階)

秋田市千秋久保田町2の58

募集/切/3月25日(火)

申込み方法/天寿酒造にTELもしくはEメールで。

詳しい情報は<http://akita-no-umainono.cocolog-nifty.com/blog/>

umainono.cocolog-nifty.com/blog/



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info@tenju.co.jp

ホームページ以.....<http://www.tenju.co.jp>

フリーダイヤル0120-50-3165

FAX0184-55-3167

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