



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52号 2008年7月号

「平成の名水百選」
 代表取締役社長 大井建史

環境省は6月4日に「平成の名水百選」を発表しました。秋田県で選ばれたのは、弊社が水源探索イベントでいつもご案内している鳥海山の「獅子ヶ鼻湿原の出壺」と「元滝伏流水」。

出壺は獅子ヶ鼻湿原の一角にあるブナ林に囲まれた湧水地。毎分七トンの水が湧き出す場所から突然川が始まる感動の湧水量。元滝は緑と水のマイナスイオンがたっぷりの夏でも涼しいキレイな場所。滝の上には川がなく全て伏流水が流れ出て滝を作っている。どちらとも鳥海山の水の山で、麓の里に大きな恩恵をもたらす母なる山である事を実感させてくれる場所なのです。

お酒は良い水が有って初めて醸すことが出来ます。天寿は百三十余年にわたって鳥海山の恩恵を受けてきましたが、天寿を愛して頂いているお客様と共に、その素晴らしい環境を体感する「水源探索」の第10回目となるイベントを8月30日・31日に開催いたします。

出壺の方はゆっくり歩いて二時間強ですが、これまでの参加者の最高齢は八十歳。ふうふう言っており、私には完全に脱帽でした。ハイヒールやサンダルではさすがに無理です。スニーカーかトレッキングシューズでのご参加をお願い致します。

ダブル銀賞受賞

5月20日に全国新酒鑑評会とインターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)の二つの発表が有りました。結果はどちらも銀賞でしたが感慨は全く別。

IWCはロンドンで開催される世界最大規模のワイン品評会で、日本酒は今年三百三十三銘柄が出品されました。日本酒部門には五つのカテゴリーがあり、天寿は今年初めての出品でしたが、純米吟醸の部で純米吟醸鳥海山が銀賞、吟醸の部で鳥海の雫が銅賞を受賞しました。全国新酒鑑評会の様に出品用の酒ではなく市販酒(出品酒としての準備もない)で、特別な物を出す事は不可能。醸鳥海山(精米歩合50%)が受賞したことに感動を覚えました。

昨今、日本酒のイベントは盛況を見せ、レベルも高く開催数も多いが、酒蔵からの持ち出しが多く、その負担が大きな問題となつていきます。その割には販売促進につながついていないのが現状なのです。IWCの受賞が販売の一助になれば大変ありがたいことだと思っております。

一方全国新酒鑑評会については、秋田県は史上三番目の金賞受賞数16個でした。しかし、弊社は銀賞に留まった。これは秋田県で17番目以降ということになる。受賞傾向よりグルコースを抑えた造りであるとは言え、そんなことは無い!と言っ自意識と、現実には銀賞と言っ狭間で苦悶している私であります。

話は変わりますが、「岩手・宮城内陸地震」につきましましては、お陰様で被害は無く過ごすことが出来ました。久々の大きな揺れに大変緊張しましたが、杜氏と蔵を回りながらホッと胸をなでおろしました。ご心配を頂きました皆様、心からお礼を申し上げます。被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

「平成の名水百選」巡る 2008 水源探索のご案内

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など

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、汲み上げられ蔵人の手によって天寿へと生まれ変わります。

今年は「平成の名水百選」に選ばれた元滝や中島台の出壺から法体の滝を巡り、天寿酒造の酒米を作る無農薬田んぼ、酒蔵見学までと盛り沢山のツアーです。天寿ファンはもちろん、雄大な自然環境に触れたい方、山歩きや温泉に興味のある方などたくさんのご参加お待ちしております。



開催日 平成20年8月30日(土)~31日(日)		イベントスケジュール	
宿泊先 HOTEL フォレスタ鳥海 http://www.ybnet.jp/~foresta/ 会費 宿泊・食事・【天寿を楽しむ会】会費 お一人様 18,000円(税込) 集合場所への交通費は含まれておりません。 ※切日 平成20年8月27日(水) お部屋のご利用に関して お客様2~3名1室ご利用の場合、18,000円の会費ですが、お一人様1室(ツインルーム)ご利用の場合23,000円となります。 トレッキングシューズやスニーカー、また天候により長靴や雨具をご準備ください。 先着40名限定(最少催行人数20名) お申し込み・お問合せ先 天寿酒造株式会社 フリーダイヤル 0120-50-3165 受付時間(月~金曜日 8:00~17:00) E-メール info@tenju.co.jp FAX 0184-55-3167 24時間受付中		=8月30日(土)= 9:40 J R 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(平成の名水百選に認定) 13:00 水源探索・トレッキング・昼食 (鳥海山の麓 中島台 獅子ヶ鼻湿原) 16:30 ホテル着 (HOTEL フォレスタ鳥海) 18:00 【天寿を楽しむ会】	
		=8月31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 (無農薬アイガモ農法水田等の見学) 11:30 天寿酒造(酒蔵見学) 12:30 昼食 15:20 J R 秋田駅東口着(解散) 16:20 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)		JRご利用の方	
行き	帰り	行き(東京 秋田)	
東京(羽田) 秋田 ANA 873 東京発9:00 JAL1261 東京発7:45	秋田 東京(羽田) ANA 878 秋田発17:50 JAL1266 秋田発17:30	寝台特急あけぼの 上野発21:45 秋田着6:44	
		帰り(秋田 東京)	
		新幹線「こまち」24号 秋田発15:36 新幹線「こまち」26号 秋田発16:00	

ご意見、ご感想をお寄せください。
 日本酒や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 …… info@tenju.co.jp フリーダイヤル …… 0120-50-3165
 FAX …… 0184-55-3167 ホームページ …… http://www.tenju.co.jp

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・メールマガジン等、ご希望の方はご連絡下さい。無料

お酒の NEWS



(左)純米吟醸「鳥海山」(右)大吟醸 鳥海の雫
720ml 1,680円 720ml 5,250円

**「純米吟醸 鳥海山」
IWC 銀賞受賞!**

今年もロンドンにてIWC(インターナショナル・ワインチャレンジ・2008)の審査が行われました。IWCとは、世界最大規模・最高権威に評価されるワイン・コンペティションのことで、世界中のワイン業者から最も注目されている大会です。SAKED部門も世界中の日本食ブームを背景に創設され、弊社も今年初めて参加しました。

純米吟醸・純米大吟醸の部に純米吟醸鳥海山を出品し、栄えある銀賞を頂く事が出来、吟醸・大吟醸の部では鳥海の雫が銅賞を受賞しました。

酒サムのHPでは日本語で受賞結果をご覧いただけます。こちらまで
<http://www.sakesamurai.jp/iwc.html>



無農薬田んぼ「アイガモを放しました」

天寿酒米研究会では無農薬栽培米を作るため、アイガモ農法を行っております。毎年、放鳥会に矢島小学校3年生の皆さんがお手伝いに来てくれます。6月11日実施の放鳥会の作文をご紹介します。

【アイガモをたんぼにはなしたよ】
矢島小3年 土田歩実

今日、アイガモをたんぼにほうちようしました。

さわるとふわふわしていて気持ちがいいし、しんぞうがときどきしてました。はなしたら、すぐにみんなの近くにいてみんなとおよいでいました。まだ小さいのにアイガモは、しごとをしていてアイガモは、はたらきものだなどおもいました。みんなとおよいでおやこみたかったです。ふわふわしていてかわいかったです。おもしろかったです。またアイガモをほうちようしたいです。



第五回「落語と天寿を楽しむ会」 開催レポート

5月31日(土) 4時より「落語と天寿を楽しむ会」が盛大に開催されました。

三遊亭鳳楽師匠の落語と天寿酒造のいろいろなお酒が飲めるとあってチケットは完売、キャンセル待ちが出るほどの人気でした。

落語は「百年目」という人情話。お客様みな鳳楽師匠の世界に引き込まれていました。

師匠を囲んでの天寿を楽しむ会も酒蔵自慢の山菜料理が並び、三遊亭鳳楽師匠レベルの純米吟醸酒などが特別に販売され、にぎやかに酒蔵寄席はお開きとなりました。

詳しいレポートをホームページにアップしましたのでご覧ください。
<http://tenju.co.jp/event/rakugohreport08.htm>

試飲即売会
竿灯祭期間中の試飲会
8月1日(土)7日(日)
まるごと市場(森川酒店)
お盆期間試飲会
8月14日(土)16日(日)
岩城道の駅・西目道の駅・象潟道の駅



天寿の歴史 (六)-9

杜氏の系譜(5) 代表取締役会長 六代目 大井 永吉

明治三十八年、大蔵省醸造試験所が設立され、その事業要領には「酒類及び醸造物中特二清酒ノ品質及び其ノ醸造方法ヲ改良シ、酒蔵家ヲシテ其ノ実績ヲ挙ゲシムルヲ以テ目的トス」と記された。明治三十九年、日本醸造協会を設立して大蔵省醸造試験所と全国清酒製造業者との事業の連携を保つ仲介役となることとした。翌四十年十月、日本醸造協会主催により第一回全国清酒品評会が開催され以後隔年開催された。

この品評会は名称を酒類品評会、酒類醤油品評会と隔年毎に変えて昭和十三年第十六回を以て中止された。

秋田県のように後進的中小企業の多い酒造県として、個々の銘柄の市場における認識高揚のための宣伝力を十分に持たぬ業者にとつて、品評会における優等賞受賞は極めて有効な宣伝効果を持つものとして特に熱意をもって出品した。

大正二年、第四回品評会において「両関」が全国、二〇五四場、二八〇一点の出品酒中、八場八点

の優等賞の中の一つとして、本県において初めて受賞し、それまで東北の一隅の田舎酒と思われていた秋田酒が、全国の脅威の的として初めて認められたのであった。

これを契機として本県酒造業は、こそつて酒造技術の改良と酒質の向上に愈々精励し、次々と優等賞を受賞するに至った。

大正時代に始まる銘醸地秋田の地位は全国品評会の成績とこれに伴う業者の益々の精励努力により確固たるものとなったとも言えよう。(秋田県酒造史)

このような大正時代の華々しい秋田酒の歴史の中で、「天寿」の成績はどうだったのか・・・

先代が東京滝の川の醸造試験所で長期講習生として研鑽したのが大正三年、二十歳のときだから、すぐ帰って造りに励んだとしても若く経験不足もあり、すぐには優等賞には届かなかつたようだ。しかし長い雌伏の後、昭和十一年第十五回品評会で遂に念願の優等賞を獲得したのである。

渡辺杜氏が蔵へ入ってからも十四年を経ているので、それまでの苦労とまた喜びが杜氏個人宛ての賞状から偲ばれるのである。



第十五回全国酒類醤油品評会 優等賞受賞賞状



渡邊杜氏念願の優等賞受賞